

concept

Horkovzdušná fritéza

Teplovzdušná fritéza

Frytownica na gorące powietrze

Forrólevegős fritőz

Karstā gaisa fritēze

Hot air fryer

Hete lucht friteuse

Friteuse à air chaud

Friggitrice ad aria calda

Freidora de aire caliente

Prăjitor cu aer cald



FR8000

CZ

SK

PL

HU

LV

EN

DE

FR

IT

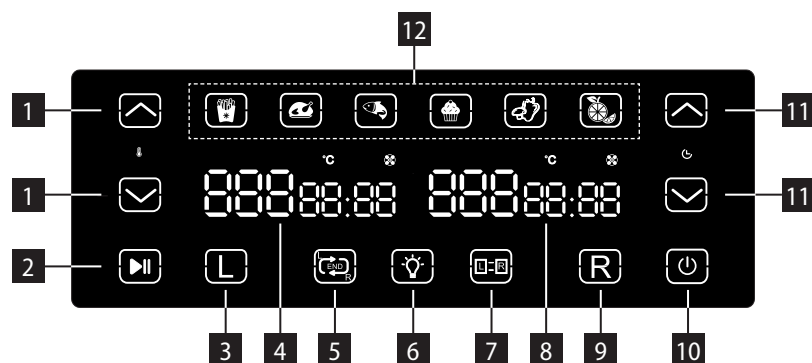
ES

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	2 850 W
Kapacita	2 x 4 l
Nastavitelná teplota	vaření 80-200°C / sušení 40-80°C
Časovač	vaření 1-60 min / sušení 1-24 hod



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.
- Pokud je spotřebič v provozu, nikdy se nedotýkejte jeho vnitřku!
- Nepřipojujte spotřebič k externímu časovému spínači.
- Nepoužívejte jiné příslušenství, než je doporučeno výrobcem. Potraviny určené k fritování vždy pokládejte na fritovací desku na dně fritovací nádoby.
- Spotřebič během provozu nestavte ke stěně ani k jiným spotřebičům.
- Na zadní straně, po stranách a nad spotřebičem ponechte alespoň 10 cm volného prostoru, aby byl volný přívod/odvod vzduchu.
- Neopravujte spotřebič sami. Obrátte 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.
- Nikdy se během provozu nebo hned po vypnutí nedotýkejte vnitřních ploch spotřebiče. Nechte spotřebič dostatečně vychladnout.
- Nezapojujte a neovládejte spotřebič s mokřýma rukama.
- Během smažení horkým vzduchem se uvolňuje horká pára přes výstupní otvory vzduchu, udržujte vaše ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od vodní páry ze vzduchových výstupních otvorů. Pozor na horkou páru a vzduch dávejte také při vyjímání fritovací nádoby ze spotřebiče.
- Pokud během provozu uvidíte tmavý kouř vystupující ze spotřebiče, okamžitě jej vypněte a kontaktujte autorizovaný servis.
- Před čištěním nechte spotřebič alespoň 30 minut vychladnout.

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

A/ POPIS PRODUKTU

- 1 Ovládací panel
- 2 Tělo spotřebiče
- 3 Fritovací deska
- 4 Fritovací nádoba levá
- 5 Fritovací nádoba pravá
- 6 Rukojeť

B/ POPIS OVLÁDACÍHO PANELU

- | | |
|--|---|
| 1 Tlačítka nastavení teploty | 7 Tlačítka synchronní přípravy obou nádob |
| 2 Tlačítko start/pauza | 8 Displej pravé nádoby |
| 3 Tlačítko levé nádoby | 9 Tlačítko pravé nádoby |
| 4 Displej levé nádoby | 10 Tlačítko vypnutí/zapnutí |
| 5 Tlačítko synchronní dokončení | 11 Tlačítka nastavení času |
| 6 Tlačítko zapnutí/vypnutí vnitřního osvětlení | 12 Programy |

NÁVOD K OBSLUZE

UPOZORNĚNÍ

- Než uvedete nový spotřebič do provozu, měli byste jej z hygienických důvodů zvenčí otřít vlhkým hadříkem a fritovací nádoby a fritovací desky umýt v teplé vodě s malým množstvím mycího prostředku.
- Nenaplňujte fritovací nádobu olejem nebo fritovacím tukem. Jedná se o bezolejovou fritézu, která využívá horký vzduch.
- Spotřebič umístěte na stabilní povrch.
- Opatrně vytáhněte fritovací nádoby ze spotřebiče a do každé fritovací nádoby vložte fritovací desku.
- Potravinu položte na fritovací desku uvnitř fritovací nádoby a fritovací nádobu zasuňte zpět do spotřebiče.
- Poznámka:** Nikdy nepoužívejte fritovací nádobu bez vložené fritovací desky. Uvnitř fritovací nádoby je znázorněna ryska „MAX“. Nenaplňujte fritovací nádobu více, pokud byla dosažena tato ryska.
- Zapojte spotřebič do zásuvky elektrického napětí. Ozve se zvukový signál, který signalizuje, že fritéza je nyní v pohotovostním režimu.
- Stiskem tlačítka vypnutí/zapnutí fritézu zapnete. Rozsvítí se digitální displej s několika ikonami. Po stisknutí na L (levá nádoba), R (pravá nádoba) nebo L=R (levá i pravá nádoba) se rozsvítí kompletní displej se všemi ikonami. Poté, co jste provedli volbu L, R nebo L=R zvolte nastavení pro danou fritovací nádobu. Ikona příslušné nádoby bude blikat. Při každém dotyku na jakékoli tlačítko budete upozorněni zvukovým signálem

Menu

- V této fritéze je zabudováno 6 inteligentních programů, které můžete používat. Všechny mají přednastavený čas a přednastavenou teplotu. Režim vaření/sušení můžete zvolit dotykem tlačítka ikony konkrétního programu. Ikona zvoleného programu se rozblíká a na displeji se zobrazí přednastavený čas přípravy a přednastavená teplota. Pro spuštění zvoleného programu stiskněte tlačítko start/pauza. Pokud se rozhodnete vařit s jinou teplotou nebo časem, můžete čas nebo teplotu odpovídajícím způsobem zvýšit nebo snížit.
- Poznámka:** Před volbou programu nejprve určete nádobu, pro kterou budete volit nastavení - stiskem tlačítka L (levá nádoba), R (pravá nádoba) nebo L=R, pokud chcete nastavit synchronní přípravu obou nádob.

Nastavení časovače a teploty

- Časovač pro vaření má rozsah 1-60 minut. Časovač pro sušení (např. ovoce, hub) má rozsah 1-24 hodin.
- Nastavitelná teplota pro vaření je 80-200°C, pro sušení je rozsah teploty 40-80°C.
- Poznámka:** Délku přípravy a teplotu lze regulovat také během procesu vaření (nejprve zvolte L nebo R).
- Poté, co jste provedli volbu fritovací nádoby a volbu programu, stiskem nebo podržením tlačítka nastavení času snižujete nebo zvyšujete čas od přednastaveného v intervalech po 1 minutě (u programu sušení po 1 hodině).
- Stiskem nebo podržením tlačítka nastavení teploty snižujete nebo zvyšujete teplotu od přednastavené v intervalech po 5°C.

Tlačítko start/pauza

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

Tlačítko synchronní přípravy obou nádob

Tato funkce slouží k vaření většího množství stejného jídla nebo k vaření různých druhů jídla pomocí stejného programu, teploty a času.

- Stiskem tlačítka (3) zvolte zónu L, která bude blikat.
- Zvolte požadovaný program vaření.
- Pomocí tlačítka (1) nastavte požadovanou teplotu.
- Pomocí tlačítka (11) nastavte požadovaný čas.
- Stisknutím tlačítka synchronní přípravy obou nádob (7) zkopírujete nastavení levé zóny (L) pro pravou zónu (R).
- Stisknutím tlačítka start/pauza (2) spustíte vaření v obou zónách.

Poznámka: Pokud nejprve stisknete tlačítko L=R (7) a potom tlačítko pro výběr programu, obě nádoby budou ve stejném nastavení.

Nastavení vaření v levé i pravé nádobě

- Obě zóny začínají vařit ve stejnou dobu, ale končí v různých časech.
- Zopakujte body 1-4 pro nastavení levé nádoby (L) a poté zopakujte body 1-4 pro nastavení pravé nádoby (R).
- Stiskněte tlačítko start/pauza pro zahájení vaření v obou nádobách.

Tlačítko synchronní dokončení

Tato funkce slouží pro dokončení vaření v obou zónách ve stejný čas. Nezávisle na teplotě, době přípravy nebo programu.

- Stiskem tlačítka (3) zvolte zónu L, která bude blikat.
- Zvolte požadovaný program vaření.
- Pomocí tlačítka (1) nastavte požadovanou teplotu.
- Pomocí tlačítka (11) nastavte požadovaný čas.
- Stiskem tlačítka (9) zvolte zónu R, která bude blikat.
- Zvolte požadovaný program vaření.
- Pomocí tlačítka (1) nastavte požadovanou teplotu.
- Pomocí tlačítka (11) nastavte požadovaný čas.
- Stiskněte tlačítko pro synchronní dokončení (5), tlačítko bude po spuštění programu svítit.
- Stisknutím tlačítka start/pauza (2) spustíte vaření v zóně s delší dobou přípravy.
- Na displeji druhé zóny se zobrazí "Hold". Druhá zóna se aktivuje, když na obou zónách zbývá stejný čas.

Poznámka: Tato funkce není vhodná pro program sušení.

Tlačítko pro vypnutí a zapnutí

- Pokud během provozu stisknete tlačítko vypnutí/zapnutí, ozve se zvukový signál a fritéza se vypne.

AUTOMATICKÉ VYPNUTÍ - FUNKCE PAUZY PO VYJMUTÍ NÁDOBY

- Během vaření se doporučuje u některých jídel v polovině jídlo promíchat/obrátit. Kdykoliv během provozu lze fritovací nádobu/nádoby vyjmout.
- Po vyjmutí fritovací nádoby se automaticky vypne napájení dané nádoby a na displeji vyjmuté nádoby se zobrazí "Out".
- Po vložení fritovací nádoby zpět do těla spotřebiče do 90 sekund, fritéza pokračuje v původním nastavení.
- V režimu synchronní přípravy nebo synchronního dokončení se po vytažení jedné nádoby obě zóny pozastaví a na displeji vyjmuté nádoby se zobrazí "Out". Pokud nádobu nevrátíte zpět do 90 sekund, po 90 sekundách bude nevyjmutá nádoba automaticky pokračovat v činnosti. Strana vyjmuté nádoby se nebude zahřívat a synchronní funkce budou neaktivní (ikona 5 nebo 7 nebude svítit).
- Pokud se jedna nebo obě nádoby nevrátí zpět do 5 minut, strana bez nádoby se přepne do pohotovostního režimu (displej přestane po 5 minutách blikat a zhasne) a strana, kde nebyla nádoba vyjmuta, po 90 sekundách automaticky pokračuje v činnosti.

Tlačítko zapnutí/vypnutí vnitřního osvětlení

Po stisknutí tlačítka zapnutí/vypnutí vnitřního osvětlení (6) se osvítlí vnitřní prostor nádoby a pro kontrolu průběhu přípravy tak není nutné nádobu vyjmát. Opakovaným stiskem tlačítka (6) osvětlení vypnete.

Poznámka: Ikona ventilátoru svítí během spuštěného programu. Poté, co ventilátor přestane pracovat, ikona ventilátoru zhasne.

Pozn.: VYPNUTÍ

- Po uplynutí nastavené doby přípravy budete 5x upozorněni zvukovým signálem. Ventilátor běží ještě cca 20 sekund po vypnutí a na displeji je zobrazeno "Cool". Poté, co ventilátor přestane pracovat, se na displeji zobrazí "End" a po 5 minutách spotřebič přejde do pohotovostního režimu (svítí pouze ikona vypnutí/zapnutí). Zkontrolujte, zda jsou pokrmy hotové. Vyjměte fritovací nádobu ze spotřebiče a položte ji na podložku z tepelně odolného materiálu. Vyjměte potraviny.
- Nepoužívejte ostré kuchyňské nástroje, aby nedošlo k poškození nepřilnavého povrchu! Pokud pokrmy ještě nejsou hotové, jednoduše zasuňte nádobu zpět do spotřebiče a nastavte čas přípravy o několik minut navíc. Ve fritéze je možné ihned připravit další dávku. Po vypnutí spotřebiče jej odpojte od elektrické sítě.

UPOZORNĚNÍ: Neotáčejte fritovací nádobu dnem vzhůru, když je stále uvnitř fritovací deska, protože přebytečný olej, který se mohl nahromadit na dně nádoby, by vytekl na pokrm a horká fritovací deska by mohla spadnout dolů!

PŘEDNASTAVENÉ PROGRAMY

Program	Čas (min)	Teplota (°C)
Brambory a Hranolky	20	200
Kuře	25	200
Ryby	16	180
Dezert	15	160
Zelenina	16	160
Sušené ovoce	8h	60

Poznámka: Tato nastavení jsou orientační. Pokud začínáte vařit, když je fritéza ještě studená, prodlužte dobu přípravy o cca 3 minuty.

Všechny uvedené programy kromě programu sušení ovoce lze nastavovat v rozmezí 1-60 minut a teplotním rozsahu 80-200°C. Program sušení ovoce lze nastavovat v rozmezí 1-24 hodin a teplotním rozsahu 40-80°C.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

ZÁVADA	MOŽNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Fritéza nefunguje.	Fritéza není zapojena do sítě.	Zapojte fritézu do elektrické sítě.
	Nebyl spuštěn program pomocí tlačítka start/pauza.	Překontrolujte, zda jste stiskli tlačítko start/pauza viz Návod k obsluze.

Pokrm je nedovařený.	Fritovací nádoba je příliš plná.	Do nádoby dejte méně ingrediencí, aby se fritovaly rovnoměrněji.
	Nastavená doba přípravy je příliš krátká.	Prodlužte dobu přípravy.
	Nastavená teplota je příliš nízká.	Zvyšte teplotu.
Některé ingredience jsou fritované nerovnoměrně.	Některé ingredience je třeba během fritování protřepat, promíchat.	Potraviny, které leží na sobě nebo přes sebe, např. hranolky, je třeba během fritování protřepat nebo promíchat.
Fritované potraviny nejsou po vyjmutí z fritézy křupavé.	Použitý typ potravin je určen k přípravě v klasické fritéze.	Postříkání potravin malým množstvím oleje může zvýšit křupavost.
Nemohu správně zasunout fritovací nádobu do spotřebiče.	Fritovací nádoba je příliš plná.	Nenaplňujte nádobu více než je ryska "MAX" uvnitř nádoby.
	Fritovací deska není v nádobě správně vložená.	Zatlačte fritovací desku 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 zbytky tuku z předchozího použití.	Bílý kouř je způsoben zahříváním tuku v nádobě. Po každém použití nádobu řádně vyčistěte.
Hranolky ze syrových brambor se ve fritéze fritují nerovnoměrně.	Byl použit nesprávný typ brambor.	Použijte čerstvé brambory.
	Hranolky ze syrových brambor nebyly řádně opláchnuty.	Hranolky ze syrových brambor řádně opláchněte, aby se před fritováním odstranil škrob.
Hranolky ze syrových brambor nejsou po vyjmutí z fritézy křupavé.	Křupavost hranolek závisí na množství oleje a vody v hranolkách.	Před přidáním oleje nezapomeňte hranolky ze syrových brambor osušit.
		Aby byly hranolky křupavější, nakrájejte je na menší kousky.
		Pro křupavější výsledek přidejte trochu více oleje.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

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

Poznámka: Aby fritéza rychleji vychladla, vyjměte fritovací nádobu/nádoby.

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

SERVIS

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

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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

Recyklace spotřebiče na konci jeho životnosti:



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



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

Změny v textu, designu a technických specifikacích se mohou měnit bez předchozího upozornění a vyhrazuje 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	2 850 W
Kapacita	2 x 4 l
Nastaviteľná teplota	varenie 80-200 °C / sušenie 40-80 °C
Časovač	varenie 1-60 min / sušenie 1-24 h



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 prívodný 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 prívodný kábel alebo ak je poškodená zástrčka, poruchu dajte ihneď odstrániť autorizovanému servisu.
- Spotrebič nepoužívajte, ak nepracuje správne, ak spadol na zem, je poškodený alebo bol namočený do kvapaliny. Dajte ho preskúšať a opraviť do autorizovaného servisu.
- Spotrebič sa odporúča len na použitie v domácnosti, nie je určený na komerčné použitie.
- Spotrebič nepoužívajte vo vonkajšom prostredí.
- Nesiahajte na prístroj vlhkými alebo mokrými rukami.
- **Prívodný kábel ani zástrčku neponárajte do vody ani do inej kvapaliny.**
- Spotrebič neopravujte sami. Obráťte sa na autorizovaný servis.
- Nenechávajte spotrebič počas prevádzky bez dozoru.
- Počas prevádzky spotrebiča naň nič nekladte a nezakrývajte výstupy vzduchu. Nikdy sa nedotýkajte vnútra spotrebiča, keď je v prevádzke!
- Nepripájajte spotrebič na externý časový spínač.
- Nepoužívajte iné príslušenstvo, ako odporúča výrobca. Potraviny určené na vyprážanie vždy umiestnite na fritovaciu dosku v spodnej časti fritézy.
- Spotrebič počas prevádzky nestavajte ku stene ani k iným spotrebičom.
- Na zadnej strane, po stranách a nad spotrebičom nechajte aspoň 10 cm voľného priestoru, aby bol voľný prívod/odvod vzduchu.
- Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov veku a osoby so zníženými fyzickými či mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak majú nad sebou dozor alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadnému nebezpečenstvu. Domáce čistenie a údržbu nesmú robiť deti, ak nedosiahli 8 rokov a nemajú nad sebou dozor. Deti do 8 rokov veku sa nesmú zdržiavať v dosahu spotrebiča ani jeho prívodu. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.

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

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

A/ POPIS PRODUKTU

- 1 Ovládací panel
- 2 Telo spotrebiča
- 3 Fritovacia doska
- 4 Panvica na vyprážanie vľavo
- 5 Panvica na vyprážanie vpravo
- 6 Rukoväť

B/ POPIS OVLÁDACIEHO PANELA

- | | |
|--|--|
| 1 Tlačidlá nastavenia teploty | 7 Tlačidlo synchronného varenia pre obe nádoby |
| 2 Tlačidlo spustenia/pozastavenia | 8 Displej pravej nádoby |
| 3 Tlačidlo ľavej nádoby | 9 Tlačidlo pravej nádoby |
| 4 Ľavý displej nádoby | 10 Tlačidlo vypnutia/zapnutia |
| 5 Tlačidlo synchronného dokončenia | 11 Tlačidlá nastavenia času |
| 6 Tlačidlo zapnutia/vypnutia vnútorného osvetlenia | 12 Programy |

NÁVOD NA OBSLUHU**UPOZORNENIE**

- Pred uvedením nového spotrebiča do prevádzky by ste mali z hygienických dôvodov utrieť vonkajšiu časť spotrebiča vlhkou handričkou. a fritézu a fritovacie dosky umyť v teplej vode s trochou saponátu.
- Fritézu nenapĺňajte olejom alebo fritovacím tukom. Ide o bezolejovú fritézu, ktorá využíva horúci vzduch.
- Spotrebič umiestnite na stabilný povrch.
- Opatrne vyberte fritovacie nádoby zo spotrebiča a do každej fritovacej nádoby vložte fritovací tanier.
- Umiestnite jedlo na fritovací tanier vo vnútri fritovacej nádoby a zasuňte fritovacia nádoba späť do spotrebiča.
- Poznámka: Nikdy nepoužívajte fritézu bez vloženéj fritovacej platne. Funkcia "MAX" je zobrazená vo vnútri fritézy. Ak sa dosiahne táto hranica, fritézu neprepĺňajte. Spotrebič zapojte do elektrickej zásuvky. Ozve sa zvukový signál, ktorý signalizuje, že fritéza je teraz v pohotovostnom režime.
- Stlačením tlačidla vypnutia/zapnutia fritézu zapnite. Rozsvieti sa digitálny displej s niekoľkými ikonami. Stlačením tlačidla L (ľavá nádoba), R (pravá nádoba) alebo L=R (ľavá aj pravá nádoba) sa rozsvieti celý displej so všetkými ikonami. Po vykonaní voľby L, R alebo L=R vyberte nastavenie pre danú fritézu. Ikona príslušnej nádoby bude blikať. Pri každom dotyku ľubovoľného tlačidla budete upozornení zvukovým signálom.

Menu

- V tejto fritéze je zabudovaných 6 inteligentných programov, ktoré môžete používať. Všetky majú prednastavený čas a prednastavenú teplotu. Režim varenia/sušenia si môžete vybrať dotykom tlačidla s ikonou konkrétneho programu. Ikona zvoleného programu bude blikať a na displeji sa zobrazí prednastavený čas varenia a prednastavená teplota. Ak chcete spustiť vybraný program, stlačte tlačidlo spustenia/pozastavenia. Ak sa rozhodnete variť pri inej teplote alebo čase, môžete čas alebo teplotu primerane zvýšiť alebo znížiť.
- Poznámka:** Pred výberom programu najprv určte nádobu, pre ktorú budete vyberať nastavenie - stlačte tlačidlo L (ľavá nádoba), R (pravá nádoba) alebo L=R, ak chcete nastaviť synchronné varenie oboch nádob.

Nastavenie časovača a teploty

- Časovač varenia má rozsah 1 - 60 minút. Časovač sušenia (napr. ovocia, húb) má rozsah 1-24 hodín.
- Nastaviteľná teplota pre varenie je 80-200 °C, pre sušenie je rozsah teplôt 40-80 °C.
- Poznámka: Čas varenia a teplotu možno nastaviť aj počas varenia (najprv vyberte L alebo R).
- Po vykonaní výberu fritézy a voľby programu stlačte alebo podržte tlačidlo nastavenia času, aby ste znížili alebo zvýšili čas z prednastaveného času v 1 minútových intervaloch (1 hodina pre program sušenia).
- Stlačením alebo podržaním tlačidla nastavenia teploty znížite alebo zvýšite teplotu z prednastavenej hodnoty. v intervaloch po 5 °C.

Tlačidlo štart/pauza

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

Tlačidlo na synchronnú prípravu oboch nádob

Táto funkcia sa používa na varenie väčšieho množstva rovnakého jedla alebo na varenie rôznych druhov jedla s použitím rovnakého programu, teploty a času.

- Stlačením tlačidla (3) vyberte zónu L, ktorá bude blikať.
- Vyberte požadovaný program varenia.
- Pomocou tlačidla (1) nastavte požadovanú teplotu.
- Pomocou tlačidla (11) nastavte požadovaný čas.
- Stlačením tlačidla synchronného varenia (7) skopírujte nastavenie ľavej zóny (L) do pravej zóny (R).
- Stlačením tlačidla štart/pauza (2) spustíte varenie v oboch zónach.

Poznámka: Ak najprv stlačíte tlačidlo L=R (7) a potom tlačidlo voľby programu, obe nádoby budú v rovnakom nastavení.

Nastavenie varenia vľavo a vpravo

- Obe zóny začínajú varenie v rovnakom čase, ale končia v rozdielnych časoch.
- Zopakujte kroky 1 - 4 na nastavenie ľavého hrnca (L) a potom zopakujte kroky 1 - 4 na nastavenie pravého hrnca (R).
- Stlačením tlačidla štart/pauza spustíte varenie v oboch hrncoch.

Synchronné tlačidlo dokončenia

Táto funkcia sa používa na dokončenie varenia v oboch zónach súčasne. Nezávisle od teploty, času varenia alebo programu.

- Stlačením tlačidla (3) vyberte zónu L, ktorá bude blikať.
- Vyberte požadovaný program varenia.
- Pomocou tlačidla (1) nastavte požadovanú teplotu.
- Pomocou tlačidla (11) nastavte požadovaný čas.
- Stlačením tlačidla (9) vyberte zónu R, ktorá bude blikať.
- Vyberte požadovaný program varenia.
- Pomocou tlačidla (1) nastavte požadovanú teplotu.
- Pomocou tlačidla (11) nastavte požadovaný čas.
- Stlačte tlačidlo synchronného ukončenia (5), tlačidlo sa rozsvieti, keď sa program spustí.
- Stlačením tlačidla spustenia/pozastavenia (2) spustíte varenie v zóne s dlhším časom varenia.
- Na displeji druhej zóny sa zobrazí "Hold". Druhá zóna sa aktivuje, keď v oboch zónach zostane rovnaký čas.

Poznámka: Táto funkcia nie je vhodná pre program sušenia.

Tlačidlo vypnutia a zapnutia

- Ak počas prevádzky stlačíte tlačidlo vypnutia/zapnutia, zaznie zvukový signál a fritéza sa vypne.

AUTOMATICKÉ VYPNUTIE - FUNKCIA PAUZY PO VYBRATÍ NÁDOBY

- Pri niektorých jedlách sa odporúča jedlo v polovici varenia premiešať/obrátiť. Fritovacia nádobu (nádoby) môžete kedykoľvek počas prevádzky vybrať.
- Po vybratí fritovacej nádoby sa napájanie fritézy automaticky vypne a na displeji vybratej fritézy sa zobrazí "Out".
- Po vložení fritovacej nádoby späť do tela spotrebiča do 90 sekúnd sa fritéza vráti k pôvodným nastaveniam.
- V režime synchronného varenia alebo synchronného dokončovania sa po vybratí jednej nádoby obe zóny pozastavia a na displeji vybratej nádoby sa zobrazí nápis "Out". Ak sa nádoba do 90 sekúnd nevloží späť, po 90 sekundách sa automaticky obnoví činnosť nevyňatej nádoby. Strana vybratej nádoby sa nebude zohrievať a synchronne funkcie budú neaktívne (ikona 5 alebo 7 nebude svietiť).
- Ak sa jedna alebo obe nádoby nevložia späť do 5 minút, strana bez nádoby prejde do pohotovostného režimu (displej prestane blikať a po 5 minútach zhasne) a strana, na ktorej nebola vybratá nádoba, automaticky obnoví prevádzku po 90 sekundách.

Tlačidlo na zapnutie/vypnutie vnútorného osvetlenia

Stlačením tlačidla zapnutia/vypnutia vnútorného osvetlenia (6) sa osvetlí vnútro nádoby, takže na kontrolu procesu varenia nie je potrebné nádobu vyberať. Opakovaným stlačením tlačidla (6) osvetlenie vypnete.

Poznámka: Ikona ventilátora sa rozsvieti, keď je program spustený. Ikona ventilátora zhasne, keď sa ventilátor spustí.

Poznámka: VYPNUTIE

- Po uplynutí nastaveného času prípravy budete 5-krát upozornení zvukovým signálom. Ventilátor pokračuje v činnosti približne 20 sekúnd po vypnutí a na displeji sa zobrazí "Cool". Po zastavení chodu ventilátora sa na displeji zobrazí "Koniec" a po 5 minútach prejde spotrebič do pohotovostného režimu (svieti len ikona vypnuté/zapnuté). Skontrolujte, či sú potraviny pripravené. Vyberte panvicu zo spotrebiča a položte ju na žiaruvzdornú podložku. Vyberte jedlo.
- Nepoužívajte ostré kuchynské nástroje, aby ste nepoškodili nepriľnavý povrch! Ak jedlo ešte nie je hotové, jednoducho zasuňte nádobu späť do spotrebiča a upravte čas varenia o niekoľko minút navyše. Fritézu môžete ihneď použiť na prípravu ďalšej dávky. Po vypnutí spotrebiča ho odpojte od elektrickej siete.

UPOZORNENIE: Neobracajte panvicu hore dnom, keď je v nej ešte fritovací tanier, pretože prebytočný olej, ktorý sa mohol nahromadiť na dne panvice, sa vyleje na jedlo a horúci fritovací tanier môže spadnúť!

PREDNASTAVENÉ PROGRAMY

Program	Čas (min)	Teplota (°C)
Zemiaky a hranolky	20	200
Kuracie mäso	25	200
Ryby	16	180
Dezert	15	160
Zelenina	16	160
Sušené ovocie	8h	60

Poznámka: Tieto nastavenia sú približné. Ak začnete variť, keď je fritéza ešte studená, predĺžte čas varenia približne o 3 minúty.

Všetky uvedené programy okrem programu sušenia ovocia je možné nastaviť v rozmedzí 1 - 60 minút a v rozsahu teplôt 80 - 200 °C. Program sušenia ovocia je možné nastaviť v rozmedzí 1-24 hodín a v rozsahu teplôt 40-80 °C.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

PORUCHA	MOŽNÁ PRÍČINA	RIEŠENIE
Fritéza nefunguje.	Fritéza nie je pripojená do siete.	Zapojte fritézu do elektrickej siete.
	Program nebol spustený pomocou tlačidla štart/pauza.	Skontrolujte, či ste stlačili tlačidlo štart/pauza, pozri návod na obsluhu.
Pokrm je nedovarený.	Fritovací nádobu je príliš plná.	Do nádoby dajte menej ingrediencií, aby sa smažili 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.
Nemôžem správne zasunúť nádobu do spotrebiča.	Fritéza je príliš plná.	Nádobu nenapĺňajte viac, ako je značka "MAX" vo vnútri nádoby.
	Fritovacia doska nie je správne vložená do nádoby.	Zatlačte fritovací tanier na dno nádoby, 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 hranolčeka závisí od množstva oleja a vody v hranolčekoch.	Pred pridaním oleja nezabudnite osušte hranolčeky zo surových zemiakov.
		Aby boli hranolčeky chrumkavejšie, nakrájajte ich na menšie na menšie kúsky.
		Pre chrumkavejší výsledok pridajte trochu viac oleja.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

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

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

Poznámka: Aby sa fritéza rýchlejšie ochladila, vyberte nádobu (nádoby) fritézy.

- Po každom použití odpojte fritézu zo siete a vyčistite ju.
- Vonkajšiu časť fritézy utrite vlhkou handričkou.
- Fritovací nádobu čistite horúcou vodou, saponátom a neabrazívnou hubkou. Ak chcete z nádoby alebo fritovacieho taniera odstrániť zvyšky jedla, naplňte nádobu vodou so saponátom a nechajte ju 10 minút odstáť, potom ju umyte mäkkou špongiou.
- Vyčistite vnútrajšok spotrebiča suchým obrúskom alebo neabrazívnou hubkou.

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	2 850 W
Pojemność	2 x 4 l
Regulowana temperatura	gotowanie 80-200°C / suszenie 40-80°C
Regulator czasowy	gotowanie 1-60 min / suszenie 1-24 god.



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 ciała 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. Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas jego pracy!
- Nie podłączać urządzenia do zewnętrznego timera. Nie należy używać akcesoriów innych niż zalecane przez producenta. Potrawy przeznaczone do smażenia należy zawsze umieszczać na płycie do smażenia znajdującej się w dolnej części frytownicy.
- Nie stawiać urządzenia podczas pracy przy ścianie lub innych urządzeniach.

- Na tylnej stronie, na bokach i nad urządzeniem zostawić co najmniej 10 cm wolnego miejsca dla swobodnego dostępu/odprowadzania powietrza.
- Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku 8 lat lub więcej oraz osoby o ograniczonej sprawności ruchowej lub umysłowej, lub bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, tylko gdy są one nadzorowane, albo gdy zapoznały się z instrukcją bezpiecznej obsługi urządzenia, i rozumieją ewentualne zagrożenia. Przeprowadzane przez użytkownika czynności w ramach czyszczenia i konserwacji nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że ukończyły one 8 lat i są pod nadzorem. Dzieci poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia i jego kabla zasilającego. Dzieciom nie wolno bawić się z urządzeniem.
- Nie dotykaj gorących powierzchni.
- Nie zostawiaj przewodu zasilającego zwisającego poza krawędź stołu lub blatu kuchennego. Przewód zasilający nie może dotykać gorących powierzchni.
- Nie wolno umieszczać urządzenia w pobliżu palnika gazowego lub elektrycznego.
- **UWAGA:** Powierzchnie urządzenia mogą być bardzo gorące. Chwytaj urządzenie tylko za uchwyt i używaj środków ochrony, takich jak np. rękawice kuchenne.
- Należy zadbać szczególnie o to, aby do urządzenia nie przedostała się woda lub inna ciecz. Mogłoby to spowodować porażenie prądem elektrycznym.
- Żywność należy zawsze umieszczać na płycie do smażenia w pojemniku urządzenia, aby uniknąć kontaktu z elementem grzejnym.
- W czasie pracy i zaraz po wyłączeniu urządzenia nigdy nie wolno dotykać powierzchni wewnętrznych urządzenia. Pozostaw urządzenie do wystarczającego ostygnięcia.
- Nie podłączaj i nie obsługuj urządzenia mokrymi rękoma.
- W trakcie smażenia gorącym powietrzem następuje ulatnianie się gorącej pary z otworów wylotu powietrza; trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od pary wodnej ulatniającej się z tych otworów. Należy również uważać na gorącą parę i powietrze podczas wyjmowania frytownicy z urządzenia.

- Jeśli w trakcie pracy zauważysz ciemny dym uchodzący z urządzenia, natychmiast go wyłącz i skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przed czyszczeniem pozostaw urządzenie do ostygnięcia przez co najmniej 30 minut.

Nieprzestrzeganie wskazówek producenta może prowadzić do nieobjęcia gwarancją ewentualnej naprawy.

A/ OPIS PRODUKTU

- 1 Panel sterowania
- 2 Korpus urządzenia
- 3 Płyta do smażenia
- 4 Patelnia do smażenia lewa
- 5 Patelnia prawa
- 6 Uchwyt

B/OPIS PANELU STEROWANIA

- | | |
|---|---|
| 1 Przyciski ustawień temperatury | 7 Przycisk gotowania synchronicznego dla obu naczyń |
| 2 Przycisk start/pauza | 8 Wyświetlacz prawego naczynia |
| 3 Lewy przycisk naczynia | 9 Przycisk prawego naczynia |
| 4 Lewy wyświetlacz naczynia | 10 Przycisk wyłączania/włączania synchronicznego |
| 5 Przycisk wykończenia | 11 Przyciski ustawień czasu |
| 6 Przycisk włączania/wyłączania oświetlenia wnętrza | 12 Programy |

INSTRUKCJA OBSŁUGI

UWAGA

- Przed uruchomieniem nowego urządzenia należy ze względów higienicznych przetrzeć jego zewnętrzną część wilgotną ściereczką oraz umyć frytkownicę i płyty do smażenia w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości detergentu.
- Nie napełniać frytkownicy olejem ani tłuszczem do smażenia. Jest to frytkownica bezolejowa wykorzystująca gorące powietrze.
- Umieść urządzenie na stabilnej powierzchni.
- Ostrożnie wyjmij pojemniki do smażenia z urządzenia i włóż płyty do smażenia do każdego pojemnika.
- Umieść jedzenie na płycie do smażenia wewnątrz pojemnika do smażenia i wsuń pojemnik do smażenia z powrotem do urządzenia.
- **Uwaga:** Nigdy nie używaj frytkownicy bez włożonej płyty do smażenia. Funkcja "MAX" znajduje się wewnątrz frytkownicy. Nie przepelniaj frytkownicy, jeśli ta linia została osiągnięta.
- Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy wskazujący, że frytkownica znajduje się w trybie gotowości.
- Naciśnij przycisk wyłączania/włączania, aby włączyć frytkownicę. Wyświetlacz cyfrowy z kilkoma ikonami zaświeci się. Naciśnięcie przycisku L (lewy pojemnik), R (prawy pojemnik) lub L=R (zarówno lewy, jak i prawy pojemnik) spowoduje podświetlenie całego wyświetlacza ze wszystkimi ikonami. Po dokonaniu wyboru L, R lub L=R należy wybrać ustawienie dla danej frytkownicy. Ikona odpowiedniego pojemnika będzie migać. Każde dotknięcie dowolnego przycisku będzie sygnalizowane dźwiękiem

Menu

- Frytkownica posiada 6 inteligentnych programów. Wszystkie z nich mają ustawiony czas i ustawioną temperaturę. Tryb gotowania/suszenia można wybrać, dotykając przycisku z ikoną danego programu. Ikona wybranego programu zacznie migać, a na wyświetlaczu pojawi się zaprogramowany czas gotowania i zaprogramowana temperatura. Aby uruchomić wybrany program, naciśnij przycisk start/pauza. Jeśli zdecydujesz się na gotowanie w innej temperaturze lub czasie, możesz odpowiednio zwiększyć lub zmniejszyć czas lub temperaturę.

- **Uwaga:** Przed wybraniem programu należy najpierw określić naczynie, dla którego ma zostać wybrane ustawienie - naciskając przycisk L (lewe naczynie), R (prawe naczynie) lub L=R, jeśli ma zostać ustawione synchroniczne przygotowywanie obu naczyń.

Ustawienia timera i temperatury

- Timer gotowania ma zakres 1-60 minut. Timer do suszenia (np. owoców, grzybów) ma zakres 1-24 godzin.
- Regulowana temperatura gotowania wynosi 80-200°C, a suszenia 40-80°C.
- **Uwaga:** Czas gotowania i temperaturę można również regulować podczas procesu gotowania (najpierw wybierz L lub R).
- Po dokonaniu wyboru frytkownicy i programu naciśnij lub przytrzymaj przycisk regulacji czasu, aby zmniejszyć lub zwiększyć czas w stosunku do ustawionego czasu w odstępach co 1 minutę (1 godzina w przypadku programu suszenia).
- Naciśnij lub przytrzymaj przycisk ustawiania temperatury, aby zmniejszyć lub zwiększyć temperaturę w stosunku do ustawionej w odstępach co 5°C.

Przycisk start/pauza

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

Przycisk do synchronicznego przygotowania obu naczyń

Funkcja ta służy do gotowania większych ilości tej samej potrawy lub do gotowania różnych rodzajów potraw przy użyciu tego samego programu, temperatury i czasu.

1. Naciśnij przycisk (3), aby wybrać strefę L, która zacznie migać.
2. Wybierz żądany program gotowania.
3. Użyj przycisku (1), aby ustawić żądaną temperaturę.
4. Użyj przycisku (11), aby ustawić żądany czas.
5. Naciśnij przycisk gotowania synchronicznego (7), aby skopiować ustawienia lewej strefy (L) do prawej strefy (R).
6. Naciśnij przycisk start/pauza (2), aby rozpocząć gotowanie w obu strefach.

Uwaga: Jeśli najpierw zostanie naciśnięty przycisk L=R (7), a następnie przycisk wyboru programu, oba pojemniki będą miały to samo ustawienie.

Lewy i prawy tryb gotowania

- Obie strefy rozpoczynają gotowanie w tym samym czasie, ale kończą je w różnym czasie.
- Powtórz kroki 1-4, aby ustawić lewy garnek (L), a następnie powtórz kroki 1-4, aby ustawić prawy garnek (R).
- Naciśnij przycisk start/pauza, aby rozpocząć gotowanie w obu naczyniach.

Przycisk zakończenia synchronicznego

Funkcja ta służy do jednoczesnego zakończenia gotowania w obu strefach. Niezależnie od temperatury, czasu gotowania lub programu.

1. Naciśnij przycisk (3), aby wybrać strefę L, która zacznie migać
2. Wybierz żądany program gotowania.
3. Użyj przycisku (1), aby ustawić żądaną temperaturę.
4. Użyj przycisku (11), aby ustawić żądany czas.
5. Naciśnij przycisk (9), aby wybrać strefę R, która zacznie migać.
6. Wybierz żądany program gotowania.
7. Użyj przycisku (1), aby ustawić żądaną temperaturę.
8. Użyj przycisku (11), aby ustawić żądany czas.
9. Naciśnij przycisk synchronicznego zakończenia (5), przycisk zaświeci się po rozpoczęciu programu.
10. Naciśnij przycisk start/pauza (2), aby rozpocząć gotowanie w strefie z dłuższym czasem gotowania.

11. Na wyświetlaczu drugiej strefy pojawi się komunikat "Hold". Druga strefa zostanie aktywowana, gdy w obu strefach pozostanie taki sam czas.

Uwaga: Ta funkcja nie jest odpowiednia dla programu suszenia.

Przycisk wyłączenia i włączania

- Jeśli przycisk wyłączenia/włączania zostanie naciśnięty podczas pracy, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i frytownica wyłączy się.

AUTOMATYCZNE WYŁĄCZANIE - FUNKCJA PAUZY PO WYJĘCIU POJEMNIKA

- W przypadku niektórych potraw zaleca się zamieszanie/obrócenie potrawy w połowie gotowania. Pojemnik(i) do smażenia można wyjąć w dowolnym momencie pracy urządzenia.
- Po wyjęciu frytownicy zasilanie frytownicy zostanie automatycznie wyłączone, a na wyświetlaczu wyjętej frytownicy pojawi się komunikat "Out".
- Po włożeniu pojemnika do smażenia z powrotem do korpusu urządzenia w ciągu 90 sekund frytownica powróci do swoich pierwotnych ustawień.
- W trybie synchronicznego gotowania lub synchronicznego wykańczania obie strefy zostaną wstrzymane po wyjęciu jednego pojemnika. a na wyświetlaczu wyjętego pojemnika pojawi się komunikat "Out".
- Jeśli pojemnik nie zostanie ponownie włożony w ciągu 90 sekund, nieusunięty pojemnik automatycznie wznowi pracę po 90 sekundach. Bok wyjętego pojemnika nie nagrzej się, a funkcje synchroniczne będą nieaktywne (ikona 5 lub 7 nie zaświeci się).
- Jeśli jedno lub oba naczynia nie zostaną ponownie włożone w ciągu 5 minut, strona bez naczynia przejdzie w tryb czuwania (wyświetlacz przestanie migać i zgaśnie po 5 minutach), a strona, z której nie wyjęto naczynia, automatycznie wznowi działanie po 90 sekundach.

Uwaga: WYŁĄCZONE

- Po upływie ustawionego czasu przygotowania zostaniesz 5-krotnie powiadomiony sygnałem dźwiękowym. Wentylator pracuje jeszcze przez około 20 sekund po wyłączeniu, a na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Cool" (Chłodzenie). Gdy wentylator przestanie pracować, na wyświetlaczu pojawi się komunikat "End" (Koniec), a po 5 minutach urządzenie przejdzie w tryb gotowości (świeci się tylko ikona wyłączenia/włączenia). Sprawdź, czy jedzenie jest gotowe. Wyjmij patelnię z urządzenia i umieść ją na macie żaroodpornej. Wyjmij jedzenie.
- Nie używaj ostrych narzędzi kuchennych, aby uniknąć uszkodzenia nieprzystawnej powierzchni! Jeśli potrawa nie jest jeszcze gotowa, wystarczy wsunąć pojemnik z powrotem do urządzenia i dostosować czas gotowania o kilka dodatkowych minut. Frytownica może być natychmiast użyta do przygotowania kolejnej porcji. Po wyłączeniu urządzenia odłącz je od zasilania.

UWAGA: Nie należy odwracać patelni do góry dnem, gdy płyta do smażenia wciąż znajduje się w środku, ponieważ nadmiar oleju, który mógł zgromadzić się na dnie patelni, wyleje się na jedzenie, a gorąca płyta do smażenia może spaść!

ZAPROGRAMOWANE PROGRAMY

Program	Czas (min)	Temperatura (°C)
 Ziemniaki i frytki	20	200
 Kurczak	25	200
 Ryba	16	180
 Deser	15	160
 Warzywa	16	160
 Suszenie owoców	8 god.	60

Uwaga: Ustawienia te są przybliżone. W przypadku rozpoczęcia gotowania, gdy frytownica jest jeszcze zimna, należy wydłużyć czas gotowania o około 3 minuty.

Wszystkie te programy z wyjątkiem programu suszenia owoców można ustawić w zakresie 1-60 minut i temperaturze 80-200°C. Program suszenia owoców można ustawić na 1-24 godziny i zakres temperatur 40-80°C.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

USTERKA	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Frytownica nie działa.	Frytownica nie jest podłączona do sieci.	Podłączyć frytownicę do sieci elektrycznej.
	Program nie został uruchomiony za pomocą przycisku start/pauza.	Upewnij się, że wciśnięto przycisk start/pauza, patrz instrukcja obsługi.
Danie jest niedogotowane.	Szklany pojemnik jest zbyt pełny.	Umieść mniej składników na patelni, aby smażyły się bardziej równomiernie.
	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 frytownicy.	Użyty typ posiłku jest przeznaczony do przygotowania w klasycznej frytownicy.	Spryskanie żywności niewielką ilością oleju może zwiększyć jej chrupkość.
Nie mogę sprawić, by pojemnik został prawidłowo włożony do urządzenia.	Frytownica jest zbyt pełna.	Nie napełniać pojemnika powyżej oznaczenia "MAX" wewnątrz pojemnika.
	Płyta do smażenia nie jest prawidłowo włożona do pojemnika.	Wsuń płytę do smażenia na dno pojemnika, aż silikonowe nóżki dotkną dna.
Z frytownicy wychodzi biały dym.	Przygotowywane są tłuste składniki.	Podczas smażenia tłustych składników we frytownicy duża ilość oleju wycieka do pojemnika, olej tworzy biały dym, a pojemnik może nagrzewać się bardziej niż zwykle.
	Patelnie wciąż zawierają resztki tłuszczu z poprzedniego użycia.	Biały dym jest spowodowany podgrzewaniem tłuszczu w naczyniu. Po każdym użyciu należy prawidłowo wyczyścić pojemnik.

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

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

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

Uwaga: Aby ułatwić szybsze schładzanie frytkownicy, należy wyjąć z niej pojemnik(i).

- Po każdym użyciu odłączyć frytkownicę od sieci i wyczyścić.
- Zewnętrzną część frytkownicy wytrzeć wilgotną szmatką.
- Fryer pojemnik czyścić gorącą wodą, mydłem i nieścierną gąbką. Aby usunąć resztki jedzenia z pojemnika lub płyty do smażenia, napełnij pojemnik wodą z detergentem i odstaw na 10 minut, a następnie umyj miękką gąbką.
- Wyczyścić wnętrze urządzenia suchą ściereczką lub nieścierną gąbką.

SERWIS

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

OCHRONA ŚRODOWISKA

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

Recykling urządzenia po zakończeniu użytkowania:



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



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

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

Köszönetnyilvánítás

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

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

Műszaki adatok	
Feszültség	220-240 V~50-60 Hz
Teljesítményfelvétel	2 850 W
Kapacitás	2 x 4 l
Állítható hőmérséklet	főzés 80-200°C / szárítás 40-80°C
Időzítő	főzés 1-60 perc / szárítás 1-24 óra



Vigyezt!
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 kábelvel vagy csatlakozóval, haladéktalanul javíttassa ki a hibát szakszervizben.
- Ne használja a készüléket, ha nem működik megfelelően, ha leesett, megsérült vagy nedves lett. Megvizsgálás és javítás céljából vigye szakszervizbe.
- A készülék csak háztartási használatra alkalmas, kereskedelmi használatra nem való.
- Ne használja a készüléket kültéren.
- Ne nyúljon a készülékhez nedves vagy vizes kézzel.
- **Se a tápkábelt, se a csatlakozót, se a készüléket ne merítse vízbe vagy más folyadékba.**
- Ne javítsa maga a készüléket. Forduljon szakszervizhez.
- Működés közben ne tegyen semmit a készülék tetejére, és ne takarja el a légkivezető nyílásokat. Soha ne érintse meg a készülék belsejét működés közben!
- Ne használjon a gyártó által ajánlott tartozékoktól eltérő tartozékokat. A sütemény ételt mindig a sütő alján lévő sütőlapra helyezze.
- Ne tegyen semmit a készülékre működés közben.
- Ne csatlakoztassa a készüléket külső időkapcsolóhoz.
- Működés közben ne helyezze a készüléket a falhoz vagy más készülékhez közel.
- Hátul, oldalt és a készülék felett hagyjon legalább 10 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 lelógni az asztal vagy a konyhapult szélén. Ne engedje, hogy a kábel forró felülettel érintkezzen.
- Ne tegye a készüléket gáz- vagy villanytűzhely közelébe.
- **FIGYELMEZTETÉS:** A készülék felületei nagyon forrók lehetnek. A készüléket csak a nyelénél fogja meg, és használjon védőeszközt, pl. konyhai kesztyűt.
- Különösen ügyeljen rá, hogy a készülékbe ne kerüljön víz vagy más folyadék. Ez áramütést okozhat.
- Az ételt mindig a készülék tartályában lévő sütőlapra helyezze, hogy elkerülje a fűtőelemmel való érintkezést.
- Működés közben vagy közvetlenül kikapcsolás után ne érjen hozzá a készülék belső felületéhez. Várja meg, míg a készülék eléggé kihűl.
- Ne csatlakoztassa és ne kezelje a készüléket nedves kézzel.
- A forrólevegős sütés közben a légkieresztő nyílásokon keresztül forró gőz távozik, tartsa kezét és ruháját biztonságos távolságban a nyílásokon távozó gőztől. Vigyázzon a forró gőzzel és levegővel is, amikor kiveszi a fritőzt a készülékből.
- Ha működés közben sötét füstöt lát távozni a készülékből, azonnal kapcsolja ki, és vegye fel a kapcsolatot a szakszervizzel.
- Tisztítás előtt legalább 30 percig hagyja a készüléket hűlni.

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

A/ TERMÉKLEÍRÁS

- 1 Vezérlőpanel
- 2 Készüléktest
- 3 Gyakorlótábla
- 4 Serpenyő balra
- 5 Serpenyő jobbra
- 6 Fogantyú

B/ A KEZELŐPANEL LEÍRÁSA

- | | |
|--------------------------------------|-----------------------------|
| 1 Hőmérsékletbeállító gombok | 8 Jobb oldali edény kijelző |
| 2 Start/szünet gomb | 9 Jobb oldali edény gomb |
| 3 Bal oldali pot gomb | 10 Ki/be gomb |
| 4 Bal oldali edény kijelző | 11 Időbeállító gombok |
| 5 Szinkronos befejezés gomb | 12 Programok |
| 6 Belső világítás be/ki gomb | |
| 7 Szinkron főzőgomb mindkét edényhez | |

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

MEGJEGYZÉS

- Az új készülék üzembe helyezése előtt higiéniai okokból nedves ruhával törölje át a készülék külsejét. és mossa ki a fritőzőket és a sütőlapokat meleg vízben, kevés mosószerezrel.
- Ne töltsen meg a fritőzgépet olajjal vagy sütőzsírral. Ez egy olajmentes, forró levegőt használó fritőz.
- Helyezze a készüléket stabil felületre.
- Óvatosan vegye ki a sütőtartályokat a készülékből, és helyezzen mindegyik sütőtartályba egy-egy sütőlapot.
- Helyezze az ételt a sütőtartályra a sütőtartály belsejébe, és csúsztassa vissza a sütőtartályt a készülékbe.
- **Megjegyzés:** Soha ne használja a fritőzt a behelyezett sütőlap nélkül. A "MAX" vonal a fritőz belsejében látható. Ne töltsen túl a fritőzt, ha elérte ezt a vonalat.
- Csatlakoztassa a készüléket egy konnektorba. Egy hangjelzés fogja jelezni, hogy a fritőz készenléti üzemmódban van.
- Nyomja meg a ki/be gombot a fritőz bekapcsolásához. A digitális kijelző több ikonnal világít. Ha megnyomja az L (bal oldali tartály), R (jobb oldali tartály) vagy az L=R (bal és jobb oldali tartály) gombot, a teljes kijelző az összes ikonnal világít. Miután elvégezte az L, R vagy L=R kiválasztást, válassza ki az adott fritőzhöz tartozó beállítást. A megfelelő tartály ikonja villogni fog. Minden egyes alkalommal, amikor megérinti valamelyik gombot, hangjelzéssel figyelmeztetik Önt.

Menü

- Ebbe a fritőzbe 6 intelligens program van beépítve, amelyeket Ön használhat. Mindegyiknek van előre beállított ideje és előre beállított hőmérséklet. A főzési/szárítási módot az adott program ikonos gombjának megérintésével választhatja ki. A kiválasztott program ikonja villogni fog, és a kijelzőn megjelenik az előre beállított főzési idő és az előre beállított hőmérséklet. A kiválasztott program indításához nyomja meg a start/szünet gombot. Ha úgy dönt, hogy más hőmérsékleten vagy idő alatt szeretne főzni, akkor ennek megfelelően növelheti vagy csökkentheti az időt vagy a hőmérsékletet.
- **Megjegyzés:** A program kiválasztása előtt először határozza meg, hogy melyik edényhez kívánja kiválasztani a beállítást - az L (bal oldali edény), az R (jobb oldali edény) vagy az L=R gomb megnyomásával, ha mindkét edény szinkron előkészítését kívánja beállítani.

Időzítő és hőmérséklet beállítások

- A főzési időzítő 1-60 perces tartományban állítható. A szárítás (pl. gyümölcs, gomba) időzítője 1-24 óra között állítható be.
- A beállítható hőmérséklet a főzéshez 80-200°C, a szárításhoz 40-80°C között állítható.
- **Megjegyzés:** A főzési idő és a hőmérséklet a főzési folyamat közben is beállítható (először válassza az L vagy R lehetőséget).
- A sütő és a program kiválasztása után nyomja meg vagy tartsa lenyomva az időbeállító gombot, hogy az előre beállított időből 1 perces időközönként csökkentse vagy növelje az időt (szárítási program esetén 1 óra).
- Nyomja meg vagy tartsa lenyomva a hőmérsékletbeállító gombot, hogy csökkentse vagy növelje a hőmérsékletet az előre beállított értéktől 5°C-os intervallumokban.

Start/szünet gomb

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

Gomb mindkét edény szinkron előkészítéséhez

Ez a funkció arra szolgál, hogy ugyanabból az ételből nagyobb mennyiséget főzzön, vagy különböző típusú ételeket főzzön ugyanazon program, hőmérséklet és idő használatával.

- Nyomja meg a gombot (3) az L zóna kiválasztásához, amely villogni fog.
- Válassza ki a kívánt főzési programot.
- A gomb (1) segítségével állítsa be a kívánt hőmérsékletet.
- A gomb (11) segítségével állítsa be a kívánt időt.
- Nyomja meg a szinkronfőzés gombot (7) a bal zóna (L) beállításának a jobb zónára (R) történő átmásolásához.
- Nyomja meg a start/szünet gombot (2) a főzés elindításához mindkét zónában.

Megjegyzés: Ha először az L=R gombot (7), majd a programválasztó gombot nyomja meg, mindkét tároló azonos beállításban lesz.

Bal és jobb oldali főzési beállítások

- A két zóna egyszerre kezd el a főzést, de különböző időpontokban fejeződik be.
- Ismételje meg az 1-4. lépést a bal oldali edény (L) beállításához, majd ismételje meg az 1-4. lépést a jobb oldali edény (R) beállításához.
- Nyomja meg a start/pause gombot a főzés elindításához mindkét edényben.

Szinkron befejezés gomb

Ez a funkció arra szolgál, hogy a főzést mindkét zónában egyszerre fejezze be. Függetlenül a hőmérséklettől, a főzési időtől vagy a programtól.

- Nyomja meg a gombot (3) az L zóna kiválasztásához, amely villogni fog.
- Válassza ki a kívánt főzési programot.
- A gomb (1) segítségével állítsa be a kívánt hőmérsékletet.
- A gomb (11) segítségével állítsa be a kívánt időt.
- Nyomja meg a gombot (9) az R zóna kiválasztásához, amely villogni fog.
- Válassza ki a kívánt főzési programot.
- A gomb (1) segítségével állítsa be a kívánt hőmérsékletet.
- A gombbal (11) állítsa be a kívánt időt.
- Nyomja meg a szinkron befejezés gombot (5), a gomb világítani fog, amikor a program elindul.
- Nyomja meg a start/szünet gombot (2) a hosszabb főzési idővel rendelkező zónában történő főzés megkezdéséhez.
- A második zóna kijelzőjén a "Hold" felirat jelenik meg. A második zóna akkor aktiválódik, ha mindkét zónában ugyanaz az idő marad.

Megjegyzés: Ez a funkció nem alkalmas a szárítási programhoz.

Ki és bekapcsoló gomb

- Ha működés közben megnyomja a ki/bekapcsoló gombot, hangjelzés hallható, és a fritőz kikapcsol.

AUTOMATIKUS KIKAPCSOLÁS - SZÜNET FUNKCIÓ A TARTÁLY ELTÁVOLÍTÁSA UTÁN

- Egyes ételek esetében ajánlott az ételt a főzés felénél megkeverni/fordítani. A működés során bármikor kivehető a sütőtartály(ok).
- A fritőz eltávolításakor a fritőz áramellátása automatikusan kikapcsol, és az eltávolított fritőz kijelzőjén megjelenik a "Kikapcsolva" felirat.
- Miután 90 másodpercen belül visszahelyezi a sütőtartályt a készüléktestbe, a fritőz visszaveszi eredeti beállításait.

- Szinkronelőkészítés vagy szinkron befejezés üzemmódban mindkét zóna szünetel, amikor az egyiket eltávolítják, és az eltávolított tartály kijelzőjén a "Kint" felirat jelenik meg. Ha a tartály 90 másodpercen belül nem kerül vissza a helyére, a nem eltávolított tartály 90 másodperc múlva automatikusan folytatja a működést. Az eltávolított tartály oldala nem melegszik fel, és a szinkronfunkciók inaktívak lesznek (az 5 vagy 7 ikon nem világít).
- Ha az egyik vagy mindkét tartály 5 percen belül nem kerül vissza a készülékbe, a tartály nélküli oldal készenléti üzemmódba kapcsol (a kijelző 5 perc után nem villog és kialszik), és az az oldal, ahol a tartályt nem vették ki, 90 másodperc után automatikusan újraindul.

Gomb a belső világítás be- és kikapcsolásához

A belső világítás be-/kikapcsoló gombjának (6) megnyomása megvilágítja a tartály belsejét, így a főzési folyamat ellenőrzéséhez nem szükséges kivenni a tartályt. A világítás kikapcsolásához nyomja meg többször a gombot (6).

Megjegyzés: A ventilátor ikonja világít a program futása közben. Miután a ventilátor leáll, a ventilátor ikonja kialszik.

Megjegyzés: OFF

- A készülék 5 alkalommal hangjelzéssel figyelmezteti Önt, amikor a beállított előkészítési idő letelt. A ventilátor a kikapcsolás után még kb. 20 másodpercig tovább működik, és a kijelzőn a "Cool" (Hűvös) felirat jelenik meg. Miután a ventilátor leáll, a kijelzőn a "End" felirat jelenik meg, és 5 perc elteltével a készülék készenléti üzemmódba kapcsol (csak a ki/be kapcsoló ikon világít). Ellenőrizze, hogy az étel készen van-e. Vegye ki a serpenyőt a készülékből, és helyezze egy hőálló alátételre. Vegye ki az ételt.
- Ne használjon éles konyhai eszközöket, hogy elkerülje a tapadásmentes felület sérülését! Ha az étel még nincs kész, egyszerűen csúsztassa vissza az edényt a készülékbe, és állítsa be a főzési időt néhány perccel hosszabbra. A fritőz azonnal használható a következő adag elkészítéséhez. A készülék kikapcsolása után húzza ki a készüléket a hálózathoz.

FIGYELEM: Ne fordítsa a serpenyőt fejjel lefelé, amíg a sütőlap még benne van, mert a serpenyő alján esetleg felgyülemlett felesleges olaj kifolyik az ételre, és a forró sütőlap leeshet!

ELŐRE BEÁLLÍTOTT PROGRAMOK

Program	Idő (min)	Hőmérséklet (°C)
 Burgonya és chips	20	200
 Csirke	25	200
 Halak	16	180
 Desszert	15	160
 Zöldségek	16	160
 A gyümölcs szárítása	8 óra	60

Megjegyzés: Ezek a beállítások hozzávetőlegesek. Ha akkor kezd el a sütést, amikor a fritőz még hideg, hosszabbítsa meg a sütési időt kb. 3 perccel.

A gyümölcszsáritó program kivételével az összes program 1-60 perc és 80-200°C közötti hőmérséklet-tartományban állítható be. A gyümölcszsáritási program 1-24 óra között állítható be, a hőmérséklet-tartomány pedig 40-80°C között.

PROBLÉMA MEGOLDÁS

MEGHIBÁSODÁS	LEHETSÉGES OK	MEGOLDÁS
A fritőz nem működik.	A fritőz nincs csatlakoztatva a hálózathoz	Csatlakoztassa a fritőzt a hálózathoz.
	A program nem indult el a start/pause gombbal.	Győződjön meg róla, hogy megnyomta a start/szünet gombot, lásd a használati útmutatót.

Az étel nem eléggé átsütött.	A sütőtartály túlságosan tele van.	Tegyen kevesebb hozzávalót a kosárba, így egyenletesebben sülnék meg.
	A készlet elkészítési ideje túl rövid.	Adjon hozzá egy sort a táblázathoz: hosszabbítsa meg az elkészítési időt.
	A beállított hőmérséklet túl alacsony.	Emelje a hőmérsékletet.
Néhány összetevő egyenetlenül sült meg.	Egyes összetevőket főzés közben fel kell rázni, meg kell keverni.	Az egymáson vagy egymás fölött fekvő ételeket, például a hasábburgonyát, főzés közben rázni, forgatni és kevergetni kell.
A sült ételek nem ropogósak, amikor kiveszi őket a fritőzből.	Az felhasznált snack-et klasszikus olajsütőben való elkészítésre szánják.	Az ételek kis mennyiségű olajjal való permetezése növelheti a ropogósságot.
Nem tudom a kosarat megfelelően beilleszteni a készülékbe.	A fritőz túlságosan tele van.	Ne töltsen a tartályt a tartály belsejében lévő "MAX" jelzésnél jobban.
	A sütőlap nincs megfelelően behelyezve a tartályba.	Nyomja a sütőlapot a tartály aljára, 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 szívárogoz 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 krumpli egyenetlenül készül a fritőzben.	Nem a megfelelő burgonyafajtát használta.	Friss burgonyát használjon.
	A nyers burgonyasültet nem öblítették le megfelelően.	A nyers burgonyasültet sütés előtt öblítse le alaposan, hogy eltávolítsa a keményítőt.
A nyers burgonyasült krumpli nem ropogós, amikor kiveszik a sütőből.	A sült krumpli ropogóssága a krumpliban lévő olaj és víz mennyiségétől függ.	Az olaj hozzáadása előtt ne feledje szárítsa meg a nyers burgonyasültet.
		Hogy a sült krumpli ropogósabb legyen, vágja kisebb darabokra kisebb darabokra.
		A ropogósabb eredmény érdekében adjon hozzá még egy kis olajat.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

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

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

Megjegyzés: A gyorsabb lehűlés érdekében vegye ki a sütőtartály(ok)at.

- Minden használat után húzza ki a fritőzt a tápellátásból és tisztítsa meg.
- Törölje át a fritőz külső felületét nedves ruhával.
- Tisztítsa meg a sütőkosarat forró vízzel, szappannal és nem súroló szivaccsal. Az ételmaradékok eltávolításához a tartályból vagy a sütőlapról töltsen meg a tartályt vízzel és mosószerrel, és hagyja állni 10 percig, majd mossa el puha szivaccsal.
- Tisztítsa meg a készülék belsejét száraz ruhával vagy nem súroló szivaccsal.

SZERVIZ

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

A KÖRNYEZET VÉDELME

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

A készülék újrahasznosítása élettartama végén:



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



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

A szövegben, a 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	2 850 W
Ietilpība	2 x 4 l
Regulējamā temperatūra	gatavošana 80-200°C / žāvēšana 40-80°C
Taimeris	gatavošana 1-60 min / žāvēšana 1-24 Stundas



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 mājssaimniecības vajadzībām. Tā nav paredzēta ekspluatācijai komerc nolūkos.
- Nelietojiet ierīci ārpus telpām.
- Nepieskarieties ierīcei ar mitrām vai slapjām rokām.
- **Nepieļaujiet strāvas vada, kontaktdakšas vai ierīces nokļūšanu ūdenī vai citā šķidrumā.**
- Ir aizliegts labot ierīci patstāvīgi. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Ierīces darbības laikā nenovietojiet neko uz ierīces virsmas un neaizsedziet gaisa izplūdes atveres. Nekad nepieskarieties ierīces iekšpusei, kad tā darbojas!
- Neizmantojiet citus piederumus, izņemot ražotāja ieteiktos. Cepamo ēdienu vienmēr novietojiet uz cepšanas plāksnes fritēzes apakšā.
- Ierīces darbības laikā neko uz tās nelieciet.
- Nepiešlēdziet ierīci ārējam taimerim.
- Ierīci darba laikā nenovietojiet ne pie sienas, ne citām ierīcēm.
- Aizmugurējā daļā, malās un virs ierīces atstājiet vismaz 10 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 neiekļūtu ūdens vai cits šķidrums. Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.
- Lai izvairītos no saskares ar sildelementu, ēdienu vienmēr novietojiet uz ierīces traukā esošās cepamās plātnes.
- Ierīces darbības laikā vai uzreiz pēc tās izslēgšanas nekad nepieskarieties tās iekšējām virsmām. Ļaujiet iekārtai pietiekami atdzist.
- Nepievienojiet vai neregulējiet ierīci ar mitrām rokām.
- Cepšanas ar karsto gaisu laikā pa gaisa izplūdes atverēm tiek atbrīvots karsts tvaiks, tādēļ ievērojiet drošu attālumu no rokām un sejas un ūdens tvaika, kas plūst no gaisa izplūdes atverēm. Uzmanieties arī no karstiem tvaikiem un gaisa, kad izņemat fritieri no ierīces.
- Ja ierīces darbības laikā redzat tumšus dūmus, nekavējoties izslēdziet to un sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Pirms tīrīšanas ļaujiet ierīcei vismaz 30 minūtes atdzist.

Ražotāja norādījumu neievērošanas dēļ var tikt atteikts garantijas remonts.

A/ PRODUKTA APRAKSTS

- 1 Vadības panelis
- 2 Ierīces korpus
- 3 Fritēšanas plate
- 4 Fritēšanas pannas kreisajā pusē
- 5 Fritēšanas pannas labajā pusē
- 6 Rokturis

B/ VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS

- | | |
|---|--|
| 1 Temperatūras iestatīšanas pogas | 7 Sinhronā gatavošanas poga abiem traukiem |
| 2 Sākuma/pauzes poga | 8 Labā trauka displejs |
| 3 Kreisā poga | 9 Labā trauka poga |
| 4 Kreisais trauka displejs | 10 Izslēgšanas/ieslēgšanas poga |
| 5 Sinhronās apdares poga | 11 Laika iestatīšanas pogas |
| 6 Iekšējā apgaismojuma ieslēgšanas/izslēgšanas poga | 12 Programmas |

LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

PIEZĪME

- Pirms jaunas ierīces nodošanas ekspluatācijā higiēnas apsvērumu dēļ ierīces ārpuse jānoslauka ar mitru drānu. un nomazgājiet fritētājus un cepšanas plāksnes siltā ūdenī ar nelielu mazgāšanas līdzekļa daudzumu.
- Nepiepildiet fritēzi ar eļļu vai cepšanas taukiem. Šis ir bezeļļas fritieris, kas izmanto karstu gaisu.
- Novietojiet ierīci uz stabilas virsmas.
- Uzmanīgi izņemiet cepšanas traukus no ierīces un katrā cepšanas traukā ievietojiet cepšanas šķīvi.
- Ielieciet ēdienu uz cepamās plātnes fritēzes iekšpusē un iebīdīet fritieri atpakaļ ierīcē.
- **Piezīme:** Nekad nelietojiet fritieri bez ievietotas cepšanas plates. Fritēzes iekšpusē ir redzama līnija "MAX". Nepārpildiet fritieri, ja šī līnija ir sasniegta.
- Iespiediet ierīci elektrotīkla kontaktligzdā. Izskanēs skaņas signāls, kas norādīs, ka fritēze tagad atrodas gaidīšanas režīmā.
- Nospiediet izslēgšanas/ieslēgšanas pogu, lai ieslēgtu fritēšanas ierīci. Skaitliskais displejs ar vairākām ikonām iedegsies. Nospiežot L (kreisā tvertne), R (labā tvertne) vai L=R (kreisā un labā tvertne), iedegas pilns displejs ar visām ikonām. Pēc L, R vai L=R izvēles izvēlieties fritētājam paredzēto iestatījumu. Attiecīgā konteina ikona mirgo. Katru reizi, kad pieskarieties jebkurai pogai, jūs tiksiet brīdināti ar skaņas signālu.

Izvēlne

- Šajā fritētājā ir iebūvētas 6 inteligentas programmas, kuras varat izmantot. Visām tām ir iepriekš iestatīts laiks un iepriekš iestatīta temperatūra. Varat izvēlēties gatavošanas/žāvēšanas režīmu, pieskaroties konkrētās programmas ikonas pogai. Izvēlētais programmas ikona mirgo, un displejā tiek parādīts iepriekš iestatītais gatavošanas laiks un iepriekš iestatītā temperatūra. Lai uzsāktu izvēlēto programmu, nospiediet starta/pauzes pogu. Ja nolemjat gatavot citā temperatūrā vai laikā, varat attiecīgi palielināt vai samazināt laiku vai temperatūru.
- **Piezīme:** Pirms programmas izvēles vispirms nosakiet trauku, kuram vēlaties izvēlēties iestatījumu - nospiežot pogu L (kreisais trauks), R (labais trauks) vai L=R, ja vēlaties iestatīt abu trauku sinhronu sagatavošanu.

Taimera un temperatūras iestatījumi

- Gatavošanas taimera diapazons ir 1-60 minūtes. Žāvēšanas (piemēram, augļu, sēņu) taimera darbības laiks ir 1-24 stundas.
- Regulējamā gatavošanas temperatūra ir 80-200 °C, žāvēšanas temperatūras diapazons ir 40-80 °C.
- **Piezīme:** Gatavošanas laiku un temperatūru var pielāgot arī gatavošanas procesa laikā (vispirms izvēlieties L vai R).
- Kad esat izvēlējis cepšanas ierīci un programmu, nospiediet vai turiet nospiestu laika iestatīšanas pogu, lai samazinātu vai palielinātu laiku no iepriekš iestatītā laika ar 1 minūtes intervālu (žāvēšanas programmai - 1 stundu).
- Nospiediet vai turiet nospiestu temperatūras iestatīšanas pogu, lai samazinātu vai palielinātu temperatūru no iepriekš iestatītās 5°C intervālos.

Sākuma/pauzes poga

- Kad esat pabeidzis iestatīt gatavošanas laiku un temperatūru, nospiediet starta/pauzes pogu, lai ieslēgtu fritēšanas ierīci. Izvēlētais ikonas iedegas, pārējās ir izslēgtas.
- Gatavošanas laikā fritēzi var jebkurā brīdī apturēt, nospiežot starta/pauzes pogu (ja vēlaties apturēt tikai vienu zonu, vispirms izvēlieties šo zonu = apturētās zonas displejs mirgo) un atsākt gatavošanas procesu, nospiežot pogu vēlreiz.

Piezīme: Ja gatavošanas laikā tiek nospiesta starta/pauzes poga un 5 minūšu laikā netiek veiktas nekādas darbības, ierīce pārslēdzas gaidīšanas režīmā (deg tikai izslēgšanas/ieslēgšanas poga).

Poga abu trauku sinhronai sagatavošanai

Šo funkciju izmanto, lai pagatavotu lielāku daudzumu viena un tā paša ēdiena vai lai pagatavotu dažādu veidu ēdienus, izmantojot vienu un to pašu programmu, temperatūru un laiku.

1. Nospiediet pogu (3), lai izvēlētos zonu L, kas mirgo.
2. Izvēlieties vēlamo gatavošanas programmu.
3. Izmantojiet pogu (1), lai iestatītu vēlamo temperatūru.
4. Izmantojiet pogu (11), lai iestatītu vēlamo laiku.
5. Nospiediet sinhronās gatavošanas pogu (7), lai nokopētu kreisās zonas (L) iestatījumus uz labo zonu (R).
6. Nospiediet starta/pauzes pogu (2), lai sāktu gatavošanu abās zonās.

Piezīme: Ja vispirms nospiežat pogu L=R (7) un pēc tam programmas izvēles pogu, abi konteineri būs vienādi iestatīti.

Ēdiena gatavošanas iestatījumi pa kreisi un pa labi

- Abās zonās gatavošana sākas vienlaicīgi, bet beidzas dažādos laikos.
- Atkārtojiet 1.-4. darbību, lai iestatītu kreiso trauku (L), un pēc tam atkārtojiet 1.-4. darbību, lai iestatītu labo trauku (R).
- Nospiediet sākuma/pauzes pogu, lai sāktu gatavošanu abos katlos.

Sinhronās pabeigšanas poga

Šo funkciju izmanto, lai pabeigtu gatavošanu abās zonās vienlaicīgi. Neatkarīgi no temperatūras, gatavošanas laika vai programmas.

1. Nospiediet pogu (3), lai izvēlētos zonu L, kas mirgo.
2. Izvēlieties vēlamo gatavošanas programmu.
3. Izmantojiet pogu (1), lai iestatītu vēlamo temperatūru.
4. Izmantojiet pogu (11), lai iestatītu vēlamo laiku.
5. Nospiediet pogu (9), lai izvēlētos zonu R, kas mirgo.
6. Izvēlieties vēlamo gatavošanas programmu.
7. Izmantojiet pogu (1), lai iestatītu vēlamo temperatūru.
8. Izmantojiet pogu (11), lai iestatītu vēlamo laiku.
9. Nospiediet sinhronās pabeigšanas pogu (5), poga iedegsies, kad programma sāksies.
10. Nospiediet sākuma/pauzes pogu (2), lai sāktu gatavošanu zonā ar ilgāku gatavošanas laiku.
11. Otrās zonas displejā parādīsies "Hold" (turēt). Otrā zona tiek aktivizēta, kad abās zonās paliek vienāds laiks.

Piezīme: Šī funkcija nav piemērota žāvēšanas programmai.

Izslēgšanas un ieslēgšanas poga

- Ja darbības laikā nospiežat izslēgšanas/ieslēgšanas pogu, atskan skaņas signāls un fritēze izslēdzas.

AUTOMĀTISKA IZSLĒGŠANĀS - PAUZES FUNKCIJA PĒC KONTEINERA IZŅĒMŠANAS

- Dažiem ēdieniem gatavošanas laikā ēdienu ieteicams apmaisīt/apgriezt pusgatavošanas laikā. Jebkurā darbības laikā cepšanas trauku(-us) var izņemt.
- Kad fritēšanas trauks ir izņemts, fritēšanas trauka strāva automātiski izslēdzas un izņemta fritēšanas trauka displejā tiek parādīts "Out" (izslēgts).
- Pēc fritēšanas trauka ievietošanas atpakaļ ierīces korpusā 90 sekunžu laikā fritēze atsāk darboties ar sākotnējiem iestatījumiem.
- Sinhronā gatavošanas vai sinhronā apdares režīmā abas zonas tiek apturētas, kad viens trauks ir izņemts. un izņemta konteinerā displejā parādīsies "Out". Ja 90 sekunžu laikā konteiners netiek atkārtoti ievietots, pēc 90 sekundēm neizņemtais konteiners automātiski atsāks darboties. Izņemta konteinerā sānu puse netiks uzsildīta, un sinhronās funkcijas būs neaktīvas (5 vai 7 ikona nedegs).
- Ja 5 minūšu laikā viens vai abi trauki netiks atkārtoti ievietoti, puse bez trauka pāries gaidīšanas režīmā (displejs pārtrauks mirgot un pēc 5 minūtēm izslēgsies), un puse, kurā trauks nav izņemts, automātiski atsāks darbību pēc 90 sekundēm.

Iekšējā apgaismojuma ieslēgšanas/izslēgšanas poga

Nospiežot iekšējā apgaismojuma ieslēgšanas/izslēgšanas pogu (6), tiek izgaismots konteinerā iekšpuse, tāpēc nav nepieciešams izņemt konteineru, lai pārbaudītu gatavošanas procesu. Lai izslēgtu apgaismojumu, atkārtoti nospiediet pogu (6).

Piezīme: Programmas darbības laikā iedegas ventilatora ikona. Kad ventilators vairs nedarbojas, ventilatora ikona izslēgsies.

Piezīme: OFF

- Kad būs pagājis iestatītais gatavošanas laiks, jūs 5 reizes saņemsiet skaņas signālu. Ventilators turpina darboties aptuveni 20 sekundes pēc izslēgšanas, un displejā tiek rādīts "Cool". Kad ventilators pārtrauc darboties, displejā tiek parādīts "End", un pēc 5 minūtēm ierīce pāriet gaidīšanas režīmā (deg tikai izslēgšanas/ieslēgšanas ikona). Pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs. Izņemiet pannu no ierīces un novietojiet to uz karstumizturīga paliktņa. Izņemiet ēdienu.
- Nelietojiet asus virtuves rīkus, lai nesabojātu nelielo virsmu! Ja ēdiens vēl nav gatavs, vienkārši ievietojiet trauku atpakaļ ierīcē un pielāgojiet gatavošanas laiku par dažām papildu minūtēm. Fritēzi var izmantot nākamās partijas pagatavošanai uzreiz. Pēc ierīces izslēgšanas atvienojiet to no elektrotīkla.

BRĪDINĀJUMS: Nepārgrieziet pannu otrādi, kamēr pannā vēl atrodas cepamais šķīvis, jo liekais eļļas daudzums, kas var būt sakrājis pannas apakšā, izplūdis uz ēdiena un karstais cepamais šķīvis var nokrist uz leju!

IEPRIEKŠ IESTATĪTĀS PROGRAMMAS

Programma	Laiks (min)	Temperatūra (°C)
Kartupeļi un fri kartupeļi	20	200
Vistas	25	200
Zivis	16	180
Deserts	15	160
Dārzeni	16	160
Augļu žāvēšana	8 st.	60

Piezīme: Šie iestatījumi ir aptuveni. Ja sākat gatavošanu, kad fritēze vēl ir auksta, pagariniet gatavošanas laiku par aptuveni 3 minūtēm.

Visas šīs programmas, izņemot augļu žāvēšanas programmu, var iestatīt no 1 līdz 60 minūtēm un temperatūras diapazonā no 80 līdz 200 °C. Augļu žāvēšanas programmu var iestatīt no 1 līdz 24 stundām un temperatūras diapazonā no 40 līdz 80 °C.

PROBLĒMU RISINĀŠANA

MEGHIĀSODĀS	LEHETSĒGES OK	MEGOLDĀS
Taukvāres katls nedarbojas.	Taukvāres katls nav pieslēgts elektriskajam tīklam.	Pieslēdziet taukvāres katlu elektriskajam tīklam.
	Programma nav palaista, izmantojot starta/pauzes pogu.	Pārbaudiet, vai esat nospiedis starta/pauzes pogu, skatiet lietotāja rokasgrāmatu.

Ēdiens nav pietiekami izvārīs.	Stikla trauks ir pārāk pilns.	Lieciet konteineri mazāk produktu, lai tie ceptos 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.
Nevaru pareizi ievietot cepšanas grozu ierīcē.	Fritēze ir pārāk pilna.	Nepiepildiet tvertni vairāk par "MAX" atzīmi tvertnes iekšpusē.
	Cepšanas plate nav pareizi ievietota traukā.	Uzspiediet cepšanas plāksni uz trauka dibena, līdz silikona kājiņas pieskaras dibenam.
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 pannā 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

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 fritētājam ātrāk atdzist, izņemiet fritēšanas trauku(-us).

- Pēc katras lietošanas atvienojiet taukvāres katlu no tīkla un iztīriet to.
- Taukvāres katla iekšpusi noslaukiet ar mitru drāniņu.
- Notīriet stikla trauku ar karstu ūdeni, ziepēm un neabrazīvu sūkli. Lai no trauka vai cepamās plātnes notīrītu ēdiena paliekas, piepildiet trauku ar ūdeni un mazgāšanas līdzekli un atstājiet to nostāvēties 10 minūtes, pēc tam nomazgājiet ar mikstu sūkli.
- Iztīriet ierīces iekšpusi ar sausu salveti vai neabrazīvu sūkli.

TEHNISKĀ APKALPE

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

VIDES AIZSARDZĪBA

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

Ierīces otrreizējā pārstrāde tās kalpošanas laika beigās



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



Šis izstrādājums atbilst visām piemērojamo EU direktīvu pamatprasībām.

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

Acknowledgements

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

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

Technical specifications	
Voltage	220-240 V~50-60 Hz
Input	2 850 W
Capacity	2 x 4 l
Adjustable temperature	cooking 80-200°C / drying 40-80°C
Timer	cooking 1-60 min / drying 1-24 h



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. Never touch the inside of the appliance when it is in operation!
- Do not place any items onto the appliance.
- Do not connect the appliance to an external time switch.
- Do not use accessories other than those recommended by the manufacturer. Always place the food to be fried on the frying plate at the bottom of the fryer.
- Do not place the appliance at the wall or any other appliances when in operation.
- Leave minimum 10 cm free space on the sides as well as the rear and upper side of the appliance to allow for adequate ventilation.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and maintenance performed by the user must not be carried out by children unless they are 8 years old and under supervision. Children aged under 8 years of age must be kept away from the appliance and its power cord. Do not let children play with the appliance.
- Do not touch hot surfaces.
- Do not let the power cord hang freely over the edge of a table or kitchen unit. Do not let the power cord touch hot surfaces.
- Do not place the appliance near a gas or electric burner.
- **NOTICE:** The surfaces of the appliance may be very hot. Hold the appliance by the handle only and wear protective equipment such as a kitchen glove.
- Pay special attention to prevent water or other liquid from entering the appliance. This could cause an electric shock.
- Always place food on the frying plate in the appliance container to avoid contact with the heating element.
- Never touch the inner surfaces of the appliance during operation or immediately after switching off. Allow the appliance to cool down sufficiently.
- Do not plug in or operate the appliance with wet hands.
- During frying with hot air, hot steam is released through the air outlets, keep your hands and face at a safe distance from the water vapour coming from the air outlets. Be careful of hot steam and air when removing the fryer from the appliance.
- If you see dark smoke coming out of the appliance during operation, switch it off immediately and contact an authorized service centre.
- Before cleaning the appliance allow it to cool down for at least 30 minutes.

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

A/ PRODUCT DESCRIPTION

- 1 Control panel
- 2 Appliance body
- 3 Frying plate
- 4 Frying pan left
- 5 Frying pan right
- 6 Handle

B/ DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL

- | | |
|--|-------------------------------|
| 1 Temperature setting buttons | 8 Display of the right vessel |
| 2 Start/pause button | 9 Right vessel button |
| 3 Left pot button | 10 Off/on button |
| 4 Left vessel display | 11 Time setting buttons |
| 5 Synchronous finish button | 12 Programs |
| 6 Interior light on/off button | |
| 7 Button for synchronous preparation of both vessels | |

OPERATING INSTRUCTIONS

WARNING

- Before putting a new appliance into operation, you should wipe the outside of the appliance with a damp cloth for hygiene reasons and wash the fryers and frying plates in warm water with a little detergent.
- Do not fill the fryer with oil or frying fat. This is an oil-free fryer that uses hot air.
- Place the appliance on a stable surface.
- Carefully remove the frying containers from the appliance and insert a frying plate into each frying container.
- Place the food on the frying plate inside the frying container and slide the frying container back into the appliance.
- **Note:** Never use the fryer without the frying plate inserted. The "MAX" line is shown inside the fryer. Do not overfill the fryer if this line has been reached.
- Plug the appliance into a mains socket. An audible signal will sound to indicate that the fryer is now in standby mode.
- Press the off/on button to switch the fryer on. The digital display with several icons will light up. When you press L (left container), R (right container) or L=R (left and right container), the complete display with all icons lights up. After you have made the L, R or L=R selection, select the setting for that fryer. The icon of the respective container will flash. Each time you touch any button, you will be alerted by an audible signal.

Menu

- There are 6 intelligent programs built into this fryer for you to use. All of them have a preset time and a preset temperature. You can select the cooking/drying mode by touching the icon button of the specific program. The icon of the selected program will flash and the display will show the preset cooking time and preset temperature. To start the selected programme, press the start/pause button. If you decide to cook at a different temperature or time, you can increase or decrease the time or temperature accordingly.
- **Note:** Before selecting the programme, first specify the vessel for which you want to select the setting - by pressing the L (left vessel), R (right vessel) or L=R button if you want to set synchronous preparation of both vessels.

Timer and temperature settings

- The cooking timer has a range of 1-60 minutes. The timer for drying (e.g. fruit, mushrooms) has a range of 1-24 hours.
- The adjustable temperature for cooking is 80-200°C, for drying the temperature range is 40-80°C.
- **Note:** The cooking time and temperature can also be adjusted during the cooking process (first select L or R).
- Once you have made your fryer selection and program selection, press or hold the time setting button to decrease or increase the time from the preset time at 1 minute intervals (1 hour for the drying program).
- Press or hold the temperature setting button to decrease or increase the temperature from the preset in 5°C intervals.

Start/pause button

- When you have finished setting the cooking time and temperature, press the start/pause button to start the fryer. The selected icons are lit, the others are off.
- You can pause the fryer at any time during cooking by pressing the start/pause button (if you want to pause only one zone, select the zone first = the display of the paused zone will flash) and press the button again to resume the cooking process.

- **Note:** If you press the start/pause button while cooking and no action is taken within 5 minutes, the appliance switches to standby mode (only the off/on button is lit).

Button for synchronous preparation of both vessels

This function is used to cook larger quantities of the same food or to cook different types of food using the same program, temperature and time.

1. Press the button (3) to select zone L, which will flash.
2. Select the desired cooking programme.
3. Use the button (1) to set the desired temperature.
4. Use the button (11) to set the desired time.
5. Press the synchronous cooking button (7) to copy the setting of the left zone (L) to the right zone (R).
6. Press the start/pause button (2) to start cooking in both zones.

Note: If you first press the L=R button (7) and then the program selection button, both containers will be in the same setting.

Left and right cooking settings

- The two zones start cooking at the same time but end at different times.
- Repeat steps 1-4 to set the left pot (L) and then repeat steps 1-4 to set the right pot (R).
- Press the start/pause button to start cooking in both pots.

Synchronous completion button

This function is used to finish cooking in both zones at the same time. Independent of temperature, cooking time or program.

1. Press the button (3) to select zone L, which will flash.
2. Select the desired cooking programme.
3. Use the button (1) to set the desired temperature.
4. Use the button (11) to set the desired time.
5. Press button (9) to select zone R, which will flash.
6. Select the desired cooking programme.
7. Use the button (1) to set the desired temperature.
8. Use the button (11) to set the desired time.
9. Press the synchronous completion button (5), the button will light up when the program starts.
10. Press the start/pause button (2) to start cooking in the zone with the longer cooking time.
11. The second zone display will show "Hold". The second zone is activated when the same time remains in both zones.

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

Off and on button

- If you press the off/on button during operation, an audible signal sounds and the fryer switches off.

AUTOMATIC SHUTDOWN - PAUSE FUNCTION AFTER REMOVING THE CONTAINER

- It is recommended to stir/turn the food halfway through cooking for some dishes. At any time during operation, the frying container(s) can be removed.
- When the fryer is removed, the power to the fryer is automatically switched off and "Out" is displayed on the display of the removed fryer.
- After inserting the frying container back into the body of the appliance within 90 seconds, the fryer resumes its original settings.
- In Synchronous Prep or Synchronous Finish mode, both zones pause when one container is removed and the display of the removed container will show "Out". If the container is not reinserted within 90 seconds, the unremoved container will automatically resume operation after 90 seconds. The side of the removed container will not heat up and the synchronous functions will be inactive (the 5 or 7 icon will not light).
- If one or both containers are not reinserted within 5 minutes, the side without the container switches to standby mode (the display stops flashing and goes off after 5 minutes) and the side where the container has not been removed automatically resumes operation after 90 seconds.

Interior light on/off button

Pressing the on/off button for the internal lighting (6) illuminates the interior of the container, so that it is not necessary to remove the container to check the cooking process. Press the button (6) repeatedly to switch off the lighting.

Note: The fan icon lights up while the program is running. After the fan stops running, the fan icon will turn off.

Note: OFF

- You will be alerted 5 times with an audible signal when the set preparation time has elapsed. The fan continues to run for approximately 20 seconds after switching off and the display shows "Cool". After the fan stops running, the display shows "End" and after 5 minutes the appliance goes into standby mode (only the off/on icon is lit). Check that the food is ready. Remove the frying pan from the appliance and place it on a heat-resistant mat. Remove the food.
- Do not use sharp kitchen tools to avoid damaging the non-stick surface! If the food is not yet ready, simply slide the container back into the appliance and adjust the cooking time by a few extra minutes. The fryer can be used to prepare the next batch immediately. After switching off the appliance, disconnect it from the mains.

WARNING: Do not turn the frying pan upside down while the frying plate is still inside, as any excess oil that may have accumulated at the bottom of the pan will spill out onto the food and the hot frying plate may fall down!

PRESET PROGRAMS

Program	Time (min)	Temperature (°C)
 Potatoes and Fries	20	200
 Chicken	25	200
 Fish	16	180
 Desert	15	160
 Vegetables	16	160
 Fruit drying	8h	60

Note: These settings are approximate. If you start cooking when the fryer is still cold, extend the cooking time by approx. 3 minutes.

All of these programmes except the fruit drying programme can be set between 1-60 minutes and a temperature range of 80-200°C. The fruit drying programme can be set between 1-24 hours and a temperature range of 40-80°C.

PROBLEM SOLVING

FAILURE	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
The appliance does not work.	The fryer not connected to power mains.	Connect the fryer to power mains.
	The program was not started using the start/pause button.	Make sure you have pressed the start/pause button, see the Owner's Manual.
The food has not been fully fried.	The fryer container is too full.	Reduce the quantity of ingredients in the glass container, thus making the frying equal.
	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.
The frying pan cannot be inserted properly into the fryer.	The fryer is too full.	Do not fill the container more than the "MAX" mark inside the container.
	The frying plate is not inserted correctly in the container.	Push the frying plate onto the bottom of the container until the silicone feet touch the bottom.
White smoke comes out of the fryer.	Fatty ingredients are being fried.	When frying fatty ingredients, much oil in the fryer comes into the containers. The oil generates white smoke and the containers can heat up more than usually.
	Rest of the fat from recent use of the fryer still remaining on the containers.	White smoke has been caused by heating up the fat in a container. Clean the glass container thoroughly after each use.
Raw potato fries are fried unevenly in the fryer.	Inappropriate potato type used.	Use fresh potatoes.
	The raw potato fries were not properly rinsed.	Rinse the raw potato fries properly to remove the starch before frying.
Raw potato fries are not crispy when removed from the fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Before adding the oil, remember dry the raw potato fries.
		To make the fries crispier, cut them into smaller into smaller pieces.
		Add oil to have the chips more crispy.

CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

Note: To make the fryer cool faster, remove the fryer container(s).

- After every use, disconnect the appliance and clean it.
- Wipe the outer surface of the device with a damp cloth.
- Wash the fryer container in warm water, using soap and nonabrasive sponge. To remove stuck-on food residue from the container or frying plate, fill the container with water and detergent and leave to stand for 10 minutes, then wash with a soft sponge.
- Clean the inner surface of the air fryer using dry napkin or nonabrasive sponge.

SERVICE CENTRE

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

ENVIRONMENTAL CONCERNS

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

Recycling of the appliance at the end of its lifespan:



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



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

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

Danksagung

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

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

Technische Parameter	
Spannung	220-240 V~50-60 Hz
Leistungsbedarf	2 850 W
Kapazität	2 x 4 l
Einstellbarer Temperaturbereich	Garen 80-200°C / Trocknen 40-80°C
Zeitgeber	Garen 1-60 min / Trocknen 1-24 Stunden



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. Berühren Sie niemals das Innere des Geräts, wenn es in Betrieb ist!
- Verwenden Sie nur das vom Hersteller empfohlene Zubehör. Legen Sie das Frittiergut immer auf die Frittierplatte am Boden der Fritteuse.
- Während des Betriebes die Heißluftfritteuse nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Während des Betriebes keine Sachen auf das Gerät stellen.
- Das Gerät nicht an eine externe Schaltuhr anschließen.

- Während des Betriebes das Gerät nicht an eine Wand oder andere Geräte stellen.
- Auf der Rückseite, beider Seiten und über dem Gerät wenigstens 10 cm frei lassen, um gute Be- und Entlüftung zu sichern.
- Dieses Gerät können Kinder ab dem 8. Lebensjahr und Personen mit den erniedrigten physischen oder mentalen Fähigkeiten oder mit den ungenügenden Erfahrungen und Kenntnissen dann nutzen, wenn sie unter der Aufsicht stehen oder wenn sie über das Nutzen des Geräts auf eine sichere Weise belehrt wurden und wenn sie die eventuellen Gefahren verstehen. Die von dem Benutzer durchzuführende Reinigung und Wartung dürfen keine Kinder durchführen, wenn sie nicht älter als 8 Jahre und unter keiner Aufsicht sind. Kinder bis zum 8. Lebensjahr müssen außerhalb der Reichweite des Geräts und dessen Zuleitung gehalten werden. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
- Berühren Sie heiße Oberflächen nicht.
- Lassen Sie das Anschlusskabel nicht über die Tischkante oder die Küchenzeile frei hängen. Lassen Sie das Netzkabel nicht heiße Oberflächen berühren.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe eines Gasbrenners oder eines elektrischen Brenners.
- **HINWEIS:** Die Oberflächen des Geräts können sehr heiß sein. Ergreifen Sie das Gerät nur am Griff und benutzen Sie die Schutzmittel, wie z.B. die Küchenhandschuhe.
- Achten Sie besonders darauf, dass kein Wasser oder sonstige Flüssigkeiten ins Gerät eindringen. Dies könnte zu einem Stromschlag führen.
- Die Ingredienzien sind jeweils in den Korb des Geräts hinein zu legen, um ihren Kontakt mit dem Heizkörper zu vermeiden.
- Berühren Sie die Innenflächen des Geräts niemals beim Betrieb oder unverzüglich nach der Ausschaltung. Lassen Sie das Gerät genügend abkühlen.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein und bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.

- Während des Frittiervorgangs mit heißer Luft wird heißer Dampf über die Luftaustrittsöffnungen freigesetzt, halten Sie daher Ihre Hände und das Gesicht in einem sicheren Abstand vom Wasserdampf aus den Luftaustrittsöffnungen. Achten Sie auch auf heißen Dampf und Luft, wenn Sie die Fritteuse aus dem Gerät nehmen.
- Wenn sich ein dunkler Rauch beim Betrieb aus dem Gerät entwickelt, schalten Sie dieses sofort ab und setzen Sie sich mit der autorisierten Werkstatt in Verbindung.
- Vor der Reinigung lassen Sie das Gerät mindestens 30 Minuten abkühlen.

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

A/ BESCHREIBUNG DES PRODUKTS

- 1 Bedienfeld
- 2 Gehäuse des Geräts
- 3 Bratplatte
- 4 Bratpfanne links
- 5 Bratpfanne rechts
- 6 Handgriff

B/ BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS

- | | |
|--|--|
| 1 Tasten für die Temperatureinstellung | 7 Taste für synchrone Vorbereitung beider Gefäße |
| 2 Start/Pause-Taste | 8 Anzeige des rechten Gefäßes |
| 3 Linke Topf-Taste | 9 Taste für rechtes Gefäß |
| 4 Linke Gefäßanzeige | 10 Aus/Ein-Taste |
| 5 Taste für synchronen Abschluss | 11 Tasten zur Zeiteinstellung |
| 6 Taste Innenbeleuchtung ein/aus | 12 Programme |

BEDIENUNGSANLEITUNG

ANMERKUNG

- Bevor Sie ein neues Gerät in Betrieb nehmen, sollten Sie aus hygienischen Gründen die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch abwischen und die Friteusen und Frittierplatten in warmem Wasser mit etwas Spülmittel waschen.
- Füllen Sie die Fritteuse nicht mit Öl oder Frittierfett. Dies ist eine ölfreie Fritteuse, die mit Heißluft arbeitet.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile Unterlage.
- Nehmen Sie die Frittierbehälter vorsichtig aus dem Gerät und setzen Sie eine Frittierplatte in jeden Frittierbehälter ein.
- Legen Sie die Lebensmittel auf die Frittierplatte im Inneren der Fritteuse und schieben Sie die Fritteuse wieder in das Gerät.
- **Anmerkung:** Verwenden Sie die Fritteuse niemals ohne eingelegte Frittierplatte. Die "MAX"-Linie ist im Inneren der Fritteuse angezeigt. Füllen Sie die Fritteuse nicht zu voll, wenn diese Linie erreicht ist.
- Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an. Es ertönt ein akustisches Signal, das anzeigt, dass sich die Fritteuse jetzt im Standby-Modus befindet.
- Drücken Sie die Aus/Ein-Taste, um die Fritteuse einzuschalten. Die Digitalanzeige mit mehreren Symbolen leuchtet auf. Wenn Sie L (linker Behälter), R (rechter Behälter) oder L=R (linker und rechter Behälter) drücken, leuchtet die komplette Anzeige mit allen Symbolen auf. Nachdem Sie die Auswahl L, R oder L=R getroffen haben, wählen Sie die Einstellung für diese Fritteuse. Das Symbol des jeweiligen Behälters blinkt. Jedes Mal, wenn Sie eine Taste berühren, ertönt ein akustisches Signal.

Menu

- In dieser Fritteuse sind 6 intelligente Programme integriert, die Sie nutzen können. Alle Programme haben eine voreingestellte Zeit und eine voreingestellte Temperatur. Sie können den Gar-/Trocknungsmodus auswählen, indem Sie die Icon-Taste des jeweiligen Programms berühren. Das Symbol des gewählten Programms blinkt und auf dem Display werden die voreingestellte Garzeit und die voreingestellte Temperatur angezeigt. Um das gewählte Programm zu starten, drücken Sie die Start/Pause-Taste. Wenn Sie mit einer anderen Temperatur oder Zeit garen möchten, können Sie die Zeit oder Temperatur entsprechend erhöhen oder verringern.
- Anmerkung:** Bevor Sie das Programm auswählen, bestimmen Sie zunächst das Gefäß, für das Sie die Einstellung wählen möchten - durch Drücken der Taste L (linkes Gefäß), R (rechtes Gefäß) oder L=R, wenn Sie die synchrone Zubereitung beider Gefäße einstellen möchten.

Timer - und Temperatureinstellungen

- Der Timer für das Garen hat einen Bereich von 1-60 Minuten. Der Timer für das Trocknen (z.B. von Obst, Pilzen) hat einen Bereich von 1-24 Stunden.
- Die einstellbare Temperatur beim Garen beträgt 80-200°C, beim Trocknen 40-80°C.
- Anmerkung:** Die Garzeit und die Temperatur können auch während des Garvorgangs eingestellt werden (zuerst L oder R wählen).
- Nachdem Sie Ihre Auswahl getroffen haben, halten Sie die Zeiteinstelltaste gedrückt, um die Zeit in Schritten von 1 Minute (1 Stunde für das Trockenprogramm) zu verringern oder zu erhöhen.
- Halten Sie die Temperatureinstelltaste gedrückt, um die Temperatur in 5°C-Schritten von der voreingestellten in 5°C-Schritten.

Start/Pause-Taste

- Wenn Sie die Einstellung der Garzeit und der Temperatur abgeschlossen haben, drücken Sie die Start/Pause-Taste, um die Fritteuse zu starten. Die ausgewählten Symbole leuchten, die anderen sind ausgeschaltet.
- Während des Garvorgangs können Sie die Fritteuse jederzeit durch Drücken der Start/Pause-Taste unterbrechen (wenn Sie nur eine Zone unterbrechen möchten, wählen Sie zuerst die Zone aus = die Anzeige der unterbrochenen Zone blinkt) und den Garvorgang durch erneutes Drücken der Taste fortsetzen.
- Anmerkung:** Wenn Sie während des Garvorgangs die Start/Pause-Taste drücken und innerhalb von 5 Minuten nichts unternehmen, schaltet das Gerät in den Standby-Modus (nur die Aus/Ein-Taste leuchtet).

Taste für die synchrone Vorbereitung beider Gefäße

Diese Funktion wird verwendet, um größere Mengen desselben Lebensmittels zu garen oder um verschiedene Arten von Lebensmitteln mit demselben Programm, derselben Temperatur und derselben Zeit zu garen.

- Drücken Sie die Taste (3), um die Zone L zu wählen, die daraufhin blinkt.
- Wählen Sie das gewünschte Garprogramm.
- Stellen Sie mit der Taste (1) die gewünschte Temperatur ein.
- Stellen Sie mit der Taste (11) die gewünschte Zeit ein.
- Drücken Sie die Taste Synchrongaren (7), um die Einstellung der linken Zone (L) auf die rechte Zone (R) zu übertragen.
- Drücken Sie die Taste Start/Pause (2), um den Garvorgang in beiden Zonen zu starten.

Anmerkung: Wenn Sie zuerst die L=R-Taste (7) und dann die Programmwahltaste drücken, sind beide Behälter in der gleichen Einstellung.

Linke und rechte Kocheinstellungen

- Die beiden Zonen beginnen zur gleichen Zeit mit dem Garen, beenden es aber zu unterschiedlichen Zeiten.
- Wiederholen Sie die Schritte 1-4, um den linken Topf (L) einzustellen, und dann die Schritte 1-4, um den rechten Topf (R) einzustellen.
- Drücken Sie die Start/Pause-Taste, um den Garvorgang in beiden Töpfen zu starten.

Schaltfläche Synchroner Abschluss

Diese Funktion dient dazu, das Garen in beiden Zonen gleichzeitig zu beenden. Unabhängig von Temperatur, Garzeit oder Programm.

- Drücken Sie die Taste (3), um die Zone L zu wählen, die daraufhin blinkt.
- Wählen Sie das gewünschte Garprogramm.
- Stellen Sie mit der Taste (1) die gewünschte Temperatur ein.
- Stellen Sie mit der Taste (11) die gewünschte Zeit ein.
- Drücken Sie die Taste (9), um die R-Zone zu wählen, die dann blinkt.
- Wählen Sie das gewünschte Garprogramm.
- Stellen Sie mit der Taste (1) die gewünschte Temperatur ein.
- Stellen Sie mit der Taste (11) die gewünschte Zeit ein.
- Drücken Sie die Taste für die synchrone Beendigung (5); die Taste leuchtet auf, wenn das Programm beginnt.
- Drücken Sie die Taste Start/Pause (2), um den Garvorgang in der Zone mit der längeren Garzeit zu starten.
- Auf der Anzeige der zweiten Zone wird "Hold" angezeigt. Die zweite Zone wird aktiviert, wenn in beiden Zonen die gleiche Zeit verbleibt.

Anmerkung: Diese Funktion ist nicht für das Trockenprogramm geeignet.

Aus und Ein Taste

- Wenn Sie während des Betriebs die Aus/Ein-Taste drücken, ertönt ein akustisches Signal und die Fritteuse schaltet sich aus.

AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG - PAUSENFUNKTION NACH ENTNAHME DES BEHÄLTERS

- Bei einigen Gerichten empfiehlt es sich, die Speisen nach der Hälfte der Garzeit umzurühren/zu wenden. Der/die Frittierbehälter kann/können während des Betriebs jederzeit entnommen werden.
- Wenn die Fritteuse entnommen wird, wird die Stromversorgung der Fritteuse automatisch abgeschaltet und auf dem Display der entnommenen Fritteuse wird "Out" angezeigt.
- Wenn Sie den Frittierbehälter innerhalb von 90 Sekunden wieder in das Gerät einsetzen, nimmt die Fritteuse ihre ursprünglichen Einstellungen wieder auf.
- Im Modus "Synchrones Vorbereiten" oder "Synchrones Beenden" halten beide Zonen an, wenn ein Behälter entnommen wird und auf dem Display des entnommenen Behälters wird "Out" angezeigt. Wenn der Behälter nicht innerhalb von 90 Sekunden wieder eingesetzt wird, nimmt der nicht entnommene Behälter den Betrieb nach 90 Sekunden automatisch wieder auf. Die Seite des entnommenen Behälters wird nicht aufgeheizt und die Synchronfunktionen sind inaktiv (das Symbol 5 oder 7 leuchtet nicht).
- Wenn ein oder beide Behälter nicht innerhalb von 5 Minuten wieder eingesetzt werden, schaltet die Seite ohne Behälter in den Standby-Modus (die Anzeige hört auf zu blinken und erlischt nach 5 Minuten) und die Seite, auf der der Behälter nicht entnommen wurde, nimmt den Betrieb nach 90 Sekunden automatisch wieder auf.

Hinweis: AUS

- Nach Ablauf der eingestellten Zubereitungszeit werden Sie 5 Mal mit einem akustischen Signal gewarnt. Das Gebläse läuft nach dem Ausschalten noch ca. 20 Sekunden weiter und das Display zeigt "Cool" an. Nachdem das Gebläse aufgehört hat zu laufen, zeigt das Display "End" an, und nach 5 Minuten geht das Gerät in den Standby-Modus über (nur das Aus/Ein-Symbol leuchtet). Prüfen Sie, ob das Essen fertig ist. Nehmen Sie die Bratpfanne aus dem Gerät und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Unterlage. Nehmen Sie die Lebensmittel heraus.
- Verwenden Sie keine scharfen Küchenwerkzeuge, um die antihafbeschichtete Oberfläche nicht zu beschädigen! Wenn das Essen noch nicht fertig ist, schieben Sie den Behälter einfach zurück in das Gerät und stellen Sie die Garzeit um einige Minuten nach. Die Fritteuse kann sofort für die Zubereitung der nächsten Charge verwendet werden. Trennen Sie das Gerät nach dem Ausschalten vom Stromnetz.

ANMERKUNG: Drehen Sie die Pfanne nicht auf den Kopf, wenn sich die Bratplatte noch darin befindet, da sonst überschüssiges Öl, das sich am Boden der Pfanne angesammelt hat, auf die Lebensmittel überschwappt und die heiße Bratplatte herunterfallen kann!

VOREINGESTELLTE PROGRAMME

Programm	Zeit (min)	Temperatur (°C)
Kartoffeln und Pommes frites	20	200
Huhn	25	200
Fisch	16	180
Nachspeise	15	160
Gemüse	16	160
Getrocknete Früchte	8 St.	60

Anmerkung: Diese Einstellungen sind Richtwerte. Wenn Sie mit dem Garen beginnen, wenn die Fritteuse noch kalt ist, verlängern Sie die Garzeit um ca. 3 Minuten.

Alle diese Programme, mit Ausnahme des Fruchttrocknungsprogramms, können zwischen 1-60 Minuten und einem Temperaturbereich von 80-200°C eingestellt werden. Das Fruchttrocknungsprogramm kann zwischen 1-24 Stunden und einem Temperaturbereich von 40-80°C eingestellt werden.

PROBLEMLÖSUNG

STÖRUNG	URSACHE	BESEITIGUNG
Die Fritteuse funktioniert nicht.	Die Fritteuse wurde nicht an das elektrische Netz angeschlossen.	Die Fritteuse an das elektrische Netz anschließen.
	Das Programm wurde nicht mit der Start/Pause-Taste gestartet.	Vergewissern Sie sich, dass Sie die Start/Pause-Taste gedrückt haben, siehe Bedienungsanleitung.
Das Gericht ist nicht fertig gekocht.	Die Fritteuse ist zu voll.	Geben Sie weniger Zutaten in die Pfanne, damit sie gleichmäßiger 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 Frittierbehälter lässt sich nicht richtig in die Fritteuse einsetzen.	Die Fritteuse ist zu voll.	Füllen Sie den Behälter nicht über die Markierung "MAX" im Inneren des Behälters hinaus.
	Die Bratplatte ist nicht richtig in den Behälter eingesetzt.	Schieben Sie die Bratplatte auf den Boden des Behälters, bis die Silikonfüße den Boden berühren.
Weißer Rauch kommt aus der Fritteuse.	Es werden fettige Zutaten in der Fritteuse 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 Ölrreste 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 knusprig sind.

REINIGUNG UND WARTUNG

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

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

Hinweis: Um die Fritteuse schneller abkühlen zu lassen, nehmen Sie den/die Fritteusenbehälter heraus.

- Nach jeder Verwendung die Fritteuse vom Speisernetz trennen und reinigen.
- Die Außenoberfläche der Fritteuse mit feuchtem Tuch abwischen.
- Reinigen Sie die Fritteuse mit warmem Wasser, Seife und einem nicht scheuernden Schwamm. Um festsitzende Speisereste vom Behälter oder der Bratplatte zu entfernen, füllen Sie den Behälter mit Wasser und Spülmittel und lassen Sie ihn 10 Minuten lang stehen, dann waschen Sie ihn mit einem weichen Schwamm ab.
- Die Innenoberfläche der Fritteuse mit trockener Serviette oder nicht abrasivem Schwamm reinigen.

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	2 850 W
Capacité	2 x 4 l
Température réglable	cuisson 80-200°C / séchage 40-80°C
Minuterie	cuisson 1-60 min / séchage 1-24 h



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.
- 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 10 cm d'espace libre à l'arrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil pour permettre une entrée/sortie d'air libre.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes ayant des capacités physiques ou mentales réduites ou le manque d'expérience et de connaissances, si elles sont supervisées ou ont reçu des instructions pour utiliser l'appareil d'une manière sûre et comprennent les dangers potentiels. Les enfants de moins de 8 ans ne sont autorisés à réaliser les opérations de nettoyage ou d'entretien que sous la surveillance. Maintenir l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.

- Ne pas toucher les surfaces chaudes.
 - Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre librement sur le bord d'une table ou d'un élément de cuisine. Éviter que le câble d'alimentation entre en contact avec les surfaces chaudes.
 - Ne pas placer l'appareil près d'un brûleur à gaz ou électrique.
 - **MISE EN GARDE** : Les surfaces de l'appareil peuvent être très chaudes. Tenir l'appareil uniquement par la poignée et porter un équipement de protection tel qu'un gant de cuisine.
 - Redoubler de vigilance pour empêcher l'eau ou tout autre liquide de pénétrer dans l'appareil. Cela pourrait provoquer un choc électrique.
 - Placer toujours les ingrédients dans le panier de l'appareil pour éviter le contact avec le corps chauffant.
 - Ne jamais toucher les surfaces intérieures de l'appareil en cours de fonctionnement ou immédiatement après l'arrêt. Laisser refroidir votre appareil.
 - Ne pas brancher et ne pas utiliser l'appareil avec les mains humides.
 - En cours de la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les ouvertures de sortie d'air, garder vos mains et votre visage à l'écart de la vapeur d'eau rejetée par des sorties d'air.
 - Si vous détectez de la fumée noire s'échapper de l'appareil en cours de fonctionnement, arrêter l'appareil immédiatement et contacter un centre de service agréé.
 - Ensuite, laisser l'appareil refroidir pendant au moins 30 minutes.
- En cas de non-respect des recommandations du fabricant, la garantie concernant la réparation est annulée.**

A/ DESCRIPTION DU PRODUIT

- 1 Panneau de commande
- 2 Corps de l'appareil
- 3 Plaque de cuisson
- 4 Poêle à frire gauche
- 5 Poêle à frire droite
- 6 Poignée

MODE D'EMPLOI AVIS

- Avant de mettre un nouvel appareil en service, vous devez essuyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide pour des raisons d'hygiène et laver les friteuses et les plaques de friture à l'eau chaude avec un peu de détergent.
- Ne remplissez pas la friteuse d'huile ou de graisse de friture. Il s'agit d'une friteuse sans huile qui utilise de l'air chaud.
- Placez l'appareil sur une surface stable.
- Retirez délicatement les récipients à friture de l'appareil et insérez une plaque à friture dans chaque récipient à friture.
- Placez les aliments sur la plaque à frire à l'intérieur du récipient à frire et remettez le récipient à frire dans l'appareil.
- **Note:** N'utilisez jamais la friteuse sans la plaque de friture. La fonction "MAX" est indiquée à l'intérieur de la friteuse. Ne remplissez pas trop la friteuse si cette ligne est atteinte.
- Branchez l'appareil sur une prise électrique. Un signal sonore indique que la friteuse est en mode veille.
- Appuyez sur le bouton off/on pour mettre la friteuse en marche. L'écran numérique avec plusieurs icônes s'allume. Lorsque vous appuyez sur L (récipient gauche), R (récipient droit) ou L=R (récipient gauche et droit), l'écran complet avec toutes les icônes s'allume. Après avoir effectué la sélection L, R ou L=R, sélectionnez le réglage pour cette friteuse. L'icône du récipient correspondant clignote. Chaque fois que vous touchez un bouton, vous êtes alerté par un signal sonore.

Menu

- Cette friteuse comporte 6 programmes intelligents que vous pouvez utiliser. Tous ont une durée et une température pré-réglées et une température pré-réglées. Vous pouvez sélectionner le mode de cuisson/séchage en touchant le bouton icône du programme spécifique. L'icône du programme sélectionné clignote et l'écran affiche le temps de cuisson et la température pré-réglés. Pour lancer le programme sélectionné, appuyez sur la touche start/pause. Si vous décidez de cuire à une température ou à une durée différente, vous pouvez augmenter ou diminuer la durée ou la température en conséquence.
- **Note:** Avant de sélectionner le programme, indiquez d'abord le récipient pour lequel vous souhaitez sélectionner le réglage - en appuyant sur la touche L (récipient gauche), R (récipient droit) ou L=R si vous souhaitez préparer les deux récipients de manière synchrone.

Réglages de la minuterie et de la température

- La minuterie de cuisson est comprise entre 1 et 60 minutes. La minuterie de séchage (fruits, champignons, etc.) est comprise entre 1 et 24 heures.
- La température réglable pour la cuisson est comprise entre 80 et 200°C, tandis que la température réglable pour le séchage est comprise entre 40 et 80°C.
- **Note:** Le temps de cuisson et la température peuvent également être ajustés pendant la cuisson (sélectionner d'abord L ou R).
- Une fois que vous avez sélectionné la friteuse et le programme, appuyez sur la touche de réglage de la durée ou maintenez-la enfoncée pour diminuer ou augmenter la durée par rapport à la durée pré-réglée à intervalles d'une minute (une heure pour le programme de séchage).
- Appuyez sur la touche de réglage de la température ou maintenez-la enfoncée pour diminuer ou augmenter la température par rapport à la valeur pré-réglée, par intervalles de 5°C par intervalles de 5°C.

B/ DESCRIPTION DU PANNEAU DE CONTRÔLE

- | | |
|--|--|
| 1 Boutons de réglage de la température | 7 Bouton de préparation synchrone des deux vaisseaux |
| 2 Bouton de démarrage/pause | 8 Affichage du vaisseau droit |
| 3 Bouton gauche de la casserole | 9 Bouton du vaisseau droit |
| 4 Affichage du récipient à gauche | 10 Bouton marche/arrêt |
| 5 Bouton de finition synchrone | 11 Boutons de réglage du temps |
| 6 Bouton d'allumage et d'extinction de l'éclairage intérieur | 12 Programmes |

Bouton de démarrage/pause

- Lorsque vous avez fini de régler le temps de cuisson et la température, appuyez sur la touche start/pause pour démarrer la friteuse. Les icônes sélectionnées sont allumées, les autres sont éteintes.
- Vous pouvez mettre la friteuse en pause à tout moment de la cuisson en appuyant sur la touche start/pause (si vous souhaitez mettre en pause une seule zone, sélectionnez d'abord la zone = l'affichage de la zone en pause clignote) et appuyez à nouveau sur la touche pour reprendre le processus de cuisson.
- **Note:** Si vous appuyez sur la touche start/pause pendant la cuisson et que rien n'est fait dans les 5 minutes, l'appareil passe en mode veille (seule la touche off/on est allumée).

Bouton pour la préparation synchrone des deux vaisseaux

Cette fonction permet de cuire de plus grandes quantités d'un même aliment ou de cuire différents types d'aliments en utilisant le même programme, la même température et la même durée.

1. Appuyez sur la touche (3) pour sélectionner la zone L, qui clignote.
2. Sélectionnez le programme de cuisson souhaité.
3. Réglez la température souhaitée à l'aide de la touche (1).
4. Réglez la durée souhaitée à l'aide de la touche (11).
5. Appuyez sur la touche de cuisson synchrone (7) pour copier le réglage de la zone gauche (L) sur la zone droite (R).
6. Appuyez sur la touche start/pause (2) pour démarrer la cuisson dans les deux zones.

Note: Si vous appuyez d'abord sur la touche L=R (7) puis sur la touche de sélection de programme, les deux conteneurs seront réglés de la même manière.

Réglage de la cuisson à gauche et à droite

- Les deux zones commencent à cuire en même temps mais finissent à des heures différentes.
- Répétez les étapes 1 à 4 pour régler la casserole de gauche (L) et répétez les étapes 1 à 4 pour régler la casserole de droite (R).
- Appuyez sur la touche start/pause pour démarrer la cuisson dans les deux casseroles.

Bouton d'achèvement synchrone

Cette fonction permet de terminer la cuisson dans les deux zones en même temps. Indépendamment de la température, du temps de cuisson ou du programme.

1. Appuyez sur la touche (3) pour sélectionner la zone L, qui clignote.
2. Sélectionnez le programme de cuisson souhaité.
3. Réglez la température souhaitée à l'aide de la touche (1).
4. Réglez la durée souhaitée à l'aide de la touche (11).
5. Appuyez sur la touche (9) pour sélectionner la zone R, qui clignote.
6. Sélectionnez le programme de cuisson souhaité.
7. Réglez la température souhaitée à l'aide de la touche (1).
8. Réglez la durée souhaitée à l'aide de la touche (11).
9. Appuyez sur la touche d'achèvement synchrone (5), la touche s'allume lorsque le programme démarre.
10. Appuyez sur la touche start/pause (2) pour démarrer la cuisson dans la zone où le temps de cuisson est le plus long.
11. L'écran de la deuxième zone affiche "Hold". La deuxième zone est activée lorsqu'il reste le même temps dans les deux zones.

Note: Cette fonction n'est pas adaptée au programme de séchage.

Bouton d'arrêt et de marche

- Si vous appuyez sur la touche off/on pendant le fonctionnement, un signal sonore retentit et la friteuse s'éteint.

ARRÊT AUTOMATIQUE - FONCTION DE PAUSE APRÈS AVOIR RETIRÉ LE RÉCIPIENT

- Pour certains plats, il est recommandé de remuer/retourner les aliments à mi-cuisson. Le(s) récipient(s) de friture peut(vent) être retiré(s) à tout moment pendant la cuisson.
- Lorsque la friteuse est retirée, l'alimentation de la friteuse est automatiquement coupée et "Out" s'affiche sur l'écran de la friteuse retirée.
- Après avoir réinséré le récipient de friture dans le corps de l'appareil dans les 90 secondes, la friteuse reprend ses réglages d'origine.
- En mode de cuisson synchrone ou de finition synchrone, les deux zones se mettent en pause lorsqu'un récipient est retiré et l'écran du récipient retiré affiche "Out" et l'écran du récipient retiré affiche "Out". Si le récipient n'est pas remis en place dans les 90 secondes, le récipient non retiré reprend automatiquement son fonctionnement au bout de 90 secondes. Le côté du récipient retiré ne chauffera pas et les fonctions synchrones seront inactives (l'icône 5 ou 7 ne s'allumera pas).
- Si l'un ou les deux conteneurs ne sont pas remis en place dans les 5 minutes, le côté sans conteneur passe en mode veille (l'affichage cesse de clignoter et s'éteint après 5 minutes) et le côté où le conteneur n'a pas été retiré reprend automatiquement le fonctionnement après 90 secondes.

Bouton d'allumage et d'extinction de l'éclairage intérieur

En appuyant sur le bouton marche/arrêt de l'éclairage interne (6), l'intérieur du récipient est éclairé, de sorte qu'il n'est pas nécessaire de retirer le récipient pour vérifier le processus de cuisson. Pour éteindre l'éclairage, appuyez plusieurs fois sur la touche (6).

Note: L'icône du ventilateur s'allume pendant que le programme fonctionne. Lorsque le ventilateur cesse de fonctionner, l'icône du ventilateur s'éteint.

Note: OFF

- Vous serez averti 5 fois par un signal sonore lorsque le temps de préparation programmé sera écoulé. Le ventilateur continue de fonctionner pendant environ 20 secondes après l'arrêt et l'écran affiche "Cool". Une fois que le ventilateur a cessé de fonctionner, l'écran affiche "End" et, après 5 minutes, l'appareil passe en mode veille (seule l'icône d'arrêt/marche est allumée). Vérifiez que les aliments sont prêts. Retirez la poêle de l'appareil et placez-la sur un tapis résistant à la chaleur. Retirez 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, il suffit de glisser le récipient dans l'appareil et d'ajuster le temps de cuisson de quelques minutes supplémentaires. La friteuse peut être utilisée pour préparer immédiatement le lot suivant. Après avoir éteint l'appareil, débranchez-le.

AVIS: Ne retournez pas la poêle à frire lorsque la plaque de friture est encore à l'intérieur, car l'excédent d'huile qui s'est accumulé au fond de la poêle se répandrait sur les aliments et la plaque de friture chaude risquerait de tomber!

PROGRAMMES PRÉDÉFINIS

Programme	L'heure (min)	Température (°C)
 Pommes de terre et frites	20	200
 Poulet	25	200
 Poisson	16	180
 Dessert	15	160
 Légumes	16	160
 Fruits secs	8h	60

Note: Ces réglages sont approximatifs. Si vous commencez la cuisson alors que la friteuse est encore froide, prolongez le temps de cuisson d'environ 3 minutes. Tous ces programmes, à l'exception du programme de séchage des fruits, peuvent être réglés entre 1 et 60 minutes et une plage de température de 80 à 200°C. Le programme de séchage des fruits peut être réglé sur une durée de 1 à 24 heures et une plage de température de 40 à 80 °C.

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

DÉFAUT	RAISON POSSIBLE	SOLUTION
Friteuse ne fonctionne pas.	La friteuse n'est pas connectée au secteur.	Branchez la friteuse au secteur.
	Le programme n'a pas été lancé à l'aide de la touche start/pause.	Vérifiez que vous avez appuyé sur le bouton de démarrage/pause, voir le manuel du propriétaire.
La nourriture n'est pas assez cuite.	Le récipient en verre est trop plein.	Mettez moins d'ingrédients dans la poêle pour qu'ils cuisent plus uniformément.
	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.
Les aliments frits ne sont pas croustillants lorsqu'ils sont retirés de la friteuse.	La friteuse est trop pleine.	Ne remplissez pas le récipient au-delà du repère "MAX" situé à l'intérieur du récipient.
	La plaque de friture n'est pas insérée correctement dans le récipient.	Pousser la plaque de friture sur le fond du récipient jusqu'à ce que les pieds en silicone touchent le fond.
Je n'arrive pas à insérer correctement le panier dans l'appareil.	Vous préparez des ingrédients gras.	Lorsque l'on fait frire des ingrédients gras dans une friteuse, une grande quantité d'huile pénètre dans le récipient, l'huile produit de la fumée blanche et le récipient peut devenir plus chaud que d'habitude.
De la fumée blanche sort de la friteuse.	Le récipient contient encore des résidus de graisse provenant de l'utilisation précédente.	Lorsque l'on fait frire des ingrédients gras dans une friteuse, une grande quantité d'huile pénètre dans le récipient, l'huile produit de la fumée blanche et le récipient peut devenir plus chaud que d'habitude.
	Le mauvais type de pomme de terre a été utilisé.	la fumée blanche est causée par l'échauffement de la graisse sur le panier. Nettoyez correctement le panier après chaque utilisation.

Les frites de pommes de terre crues ne sont pas cuites uniformément dans la friteuse.	Les frites de pommes de terre crues n'ont pas été correctement rincées.	Rincez correctement les frites de pommes de terre crues pour éliminer l'amidon avant de les frire.
	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les frites.	Avant d'ajouter l'huile, n'oubliez pas de sécher les frites de pommes de terre crues.
Les frites de pommes de terre crues ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sont retirées de la friteuse.	Les bâtonnets de pommes de terre n'ont pas été rincés correctement.	Pour que les frites soient plus croustillantes, coupez-les en plus petits morceaux en plus petits morceaux.
	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau qu'elles contiennent.	N'oubliez pas de sécher les bâtonnets de pomme de terre avant d'ajouter l'huile.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

Remarque: Pour accélérer le refroidissement de la friteuse, retirez le(s) récipient(s) de la friteuse.

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

SERVICE

Les opérations de maintenance ou les réparations de plus grande étendue nécessitant une intervention sur les 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	2 850 W
Capacità	2 x 4 l
Temperatura preimpostabile	cottura 80-200°C / asciugatura 40-80°C
Timer	cottura 1-60 min / asciugatura 1-24 ore



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. Non toccare mai l'interno dell'apparecchio quando è in funzione!
- Non appoggiare nulla sull'apparecchio mentre è in funzione.
- Non utilizzare accessori diversi da quelli raccomandati dal produttore. Collocare sempre gli alimenti da friggere sulla piastra di frittura posta sul fondo della friggitrice.
- Non collegare l'apparecchio a un timer esterno.
- Non collocare l'apparecchio in prossimità di una parete o di altri apparecchi durante il funzionamento.
- Lasciare almeno 10 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 giocattolo e come tale deve essere utilizzato.
- Non toccare le superfici calde.
- Non lasciare pendere liberamente il cavo di alimentazione oltre il bordo della tavola o del banco da cucina. Avere cura che il cavo di alimentazione non tocchi le superfici caldi.
- Non posizionare l'apparecchio vicino al bruciatore a gas o elettrico.
- **AVVERTIMENTO:** La superfici dell'apparecchio potrebbero essere molto calde. Per prendere l'apparecchio utilizzare l'apposita maniglia ed utilizzare i mezzi protettivi quali, per esempio, i guanti da cucina.
- Dedicare la maggiore attenzione a non far entrare l'acqua o altro liquido nell'apparecchio. Si corre il rischio d'infortunio da corrente elettrica.
- Collocare sempre gli alimenti sulla piastra di frittura nel contenitore dell'apparecchio per evitare il contatto con l'elemento riscaldante.
- Non toccare mai le superfici interne dell'apparecchio se esso è acceso o appena spento. Lasciare raffreddare l'apparecchio.
- Non collegare o comandare l'apparecchio con le mani umide.
- Durante la frittura con l'aria calda si libera ed esce il vapore caldo attraverso i fori di uscita, mantenere quindi le mani e il viso in distanza sicura da questi fori. Fare inoltre attenzione al vapore e all'aria calda quando si rimuove la friggitrice dall'apparecchio.
- Se durante il funzionamento si nota la presenza del fumo scuro che esce dall'apparecchio, spegnere l'apparecchio immediatamente e rivolgersi all'assistenza autorizzata.
- Prima di pulire l'apparecchio lasciarlo raffreddare per almeno 30 minuti.

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

A/ DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

- 1 Pannello di controllo
- 2 Corpo dell'apparecchio
- 3 Piastra di frittura
- 4 Padella sinistra
- 5 Padella destra
- 6 Maniglia

B/ DESCRIZIONE DEL PANNELLO DI CONTROLLO

- | | |
|---|--|
| 1 Pulsanti di impostazione della temperatura | 7 Pulsante per la preparazione sincrona di entrambi i vasi |
| 2 Pulsante di avvio/pausa | 8 Visualizzazione del vaso destro |
| 3 Pulsante sinistro del vaso | 9 Pulsante del vaso destro |
| 4 Display del recipiente sinistro | 10 Pulsante di spegnimento/accensione |
| 5 Pulsante di finitura sincrona | 11 Pulsanti di impostazione del tempo |
| 6 Pulsante di accensione/spegnimento della luce interna | 12 Programmi |

MANUALE D'USO

AVVISO

- Prima di mettere in funzione un nuovo apparecchio, per motivi di igiene è necessario pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido e lavare le friggatrici e le piastre di frittura in acqua calda con un po' di detersivo.
- Non riempire la friggitrice con olio o grasso di frittura. Si tratta di una friggitrice senza olio che utilizza aria calda.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile.
- Estrarre con cautela i contenitori di frittura dall'apparecchio e inserire un piatto di frittura in ciascun contenitore.
- Collocare il cibo sulla piastra di frittura all'interno del contenitore di frittura e far scorrere il contenitore di frittura nell'apparecchio.
- **Nota:** Non utilizzare mai la friggitrice senza la piastra inserita. La linea "MAX" è indicata all'interno della friggitrice. Non riempire eccessivamente la friggitrice se questa linea è stata raggiunta.
- Collegare l'apparecchio a una presa di corrente. Un segnale acustico indica che la friggitrice è in modalità standby.
- Premere il pulsante off/on per accendere la friggitrice. Si accende il display digitale con diverse icone. Premendo L (contenitore sinistro), R (contenitore destro) o L=R (contenitore sinistro e destro), si accende il display completo con tutte le icone. Dopo aver selezionato L, R o L=R, selezionare l'impostazione per quella friggitrice. L'icona del rispettivo contenitore lampeggia. Ogni volta che si tocca un pulsante, si viene avvisati da un segnale acustico.

Menu

- Questa friggitrice dispone di 6 programmi intelligenti. Tutti hanno un tempo e una temperatura e una temperatura preimpostata. È possibile selezionare la modalità di cottura/essiccazione toccando il pulsante dell'icona del programma specifico. L'icona del programma selezionato lampeggia e il display visualizza il tempo di cottura e la temperatura preimpostati. Per avviare il programma selezionato, premere il pulsante di avvio/pausa. Se si decide di cuocere a una temperatura o a un tempo diversi, è possibile aumentare o diminuire il tempo o la temperatura di conseguenza.
- **Nota:** Prima di selezionare il programma, determinare il recipiente per il quale si desidera selezionare l'impostazione - premendo il pulsante L (recipiente sinistro), R (recipiente destro) o L=R se si desidera impostare la preparazione sincrona di entrambi i recipienti.

Impostazioni del timer e della temperatura

- Il timer di cottura ha un intervallo di 1-60 minuti. Il timer per l'essiccazione (ad es. di frutta, funghi) ha un intervallo di 1-24 ore.
- La temperatura regolabile per la cottura è di 80-200°C, mentre per l'essiccazione l'intervallo di temperatura è di 40-80°C.
- **Nota:** Il tempo di cottura e la temperatura possono essere controllati anche durante il processo di cottura (selezionare prima L o R).
- Dopo aver selezionato la friggitrice e il programma, premere o tenere premuto il pulsante di impostazione del tempo per diminuire o aumentare il tempo rispetto a quello preimpostato a intervalli di 1 minuto (1 ora per il programma di asciugatura).
- Tenere premuto il pulsante di impostazione della temperatura per diminuire o aumentare la temperatura rispetto a quella preimpostata a intervalli di 5°C.

Pulsante di avvio/pausa

- Al termine dell'impostazione del tempo e della temperatura di cottura, premere il pulsante di avvio/pausa per avviare la friggitrice. Le icone selezionate sono illuminate, le altre sono spente.
- È possibile mettere in pausa la friggitrice in qualsiasi momento durante la cottura premendo il pulsante di avvio/pausa (se si desidera mettere in pausa solo una zona, selezionare prima la zona = il display della zona in pausa lampeggia) e premere nuovamente il pulsante per riprendere il processo di cottura.
- Nota:** Se si preme il pulsante di avvio/pausa durante la cottura e non si interviene entro 5 minuti, l'apparecchio passa in modalità standby (si accende solo il pulsante di spegnimento/accensione).

Pulsante per la preparazione sincrona di entrambi i vasi

Questa funzione serve per cucinare quantità maggiori dello stesso alimento o per cucinare tipi diversi di alimenti utilizzando lo stesso programma, la stessa temperatura e lo stesso tempo.

- Premere il pulsante (3) per selezionare la zona L, che lampeggia.
- Selezionare il programma di cottura desiderato.
- Con il pulsante (1) impostare la temperatura desiderata.
- Con il tasto (11) impostare l'ora desiderata.
- Premere il pulsante di cottura sincrona (7) per copiare l'impostazione della zona sinistra (L) nella zona destra (R).
- Premere il pulsante di avvio/pausa (2) per avviare la cottura in entrambe le zone.

Nota: Se si preme prima il pulsante L=R (7) e poi il pulsante di selezione del programma, entrambi i contenitori avranno la stessa impostazione.

Impostazioni di cottura destra e sinistra

- Le due zone iniziano la cottura alla stessa ora, ma la terminano in tempi diversi.
- Ripetere i punti 1-4 per impostare la pentola sinistra (L) e poi ripetere i punti 1-4 per impostare la pentola destra (R).
- Premere il pulsante di avvio/pausa per avviare la cottura in entrambe le pentole.

Pulsante di completamento sincrono

Questa funzione serve a terminare la cottura in entrambe le zone contemporaneamente. Indipendentemente dalla temperatura, dal tempo di cottura o dal programma.

- Premere il pulsante (3) per selezionare la zona L, che lampeggia.
- Selezionare il programma di cottura desiderato.
- Con il pulsante (1) impostare la temperatura desiderata.
- Con il tasto (11) impostare l'ora desiderata.
- Premere il pulsante (9) per selezionare la zona R, che lampeggia.
- Selezionare il programma di cottura desiderato.
- Utilizzare il pulsante (1) per impostare la temperatura desiderata.
- Utilizzare il pulsante (11) per impostare l'ora desiderata.
- Premere il pulsante di completamento sincrono (5); il pulsante si accende quando il programma si avvia.
- Premere il pulsante di avvio/pausa (2) per avviare la cottura nella zona con il tempo di cottura più lungo.
- Il display della seconda zona visualizza "Hold". La seconda zona si attiva quando rimane lo stesso tempo in entrambe le zone.

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

Pulsante di spegnimento e accensione

- Se si preme il pulsante di spegnimento/accensione durante il funzionamento, viene emesso un segnale acustico e la friggitrice si spegne.

SPEGNIMENTO AUTOMATICO - FUNZIONE DI PAUSA DOPO AVER RIMOSSO IL CONTENITORE

- Per alcuni piatti si consiglia di mescolare/girare il cibo a metà cottura. In qualsiasi momento del funzionamento, è possibile rimuovere il/i contenitore/i di frittura.
- Quando la friggitrice viene rimossa, l'alimentazione della friggitrice si spegne automaticamente e sul display della friggitrice rimossa viene visualizzato "Out".
- Dopo aver reinserito il contenitore di frittura nel corpo dell'apparecchio entro 90 secondi, la friggitrice riprende le impostazioni originali.

- In modalità sincrona di preparazione o sincrona di fine, entrambe le zone entrano in pausa quando viene rimosso un contenitore e il display del contenitore rimosso visualizza "Out". Se il contenitore non viene reinserito entro 90 secondi, il contenitore non rimosso riprenderà a funzionare automaticamente dopo 90 secondi. Il lato del contenitore rimosso non si riscalda e le funzioni sincrone sono inattive (l'icona 5 o 7 non si accende).
- Se uno o entrambi i contenitori non vengono reinseriti entro 5 minuti, il lato senza contenitore passa in modalità standby (il display smette di lampeggiare e si spegne dopo 5 minuti) e il lato in cui il contenitore non è stato rimosso riprende automaticamente a funzionare dopo 90 secondi.

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

Premendo il pulsante di accensione/spegnimento dell'illuminazione interna (6) si illumina l'interno del recipiente, in modo che non sia necessario estrarre il recipiente per controllare il processo di cottura. Premere ripetutamente il pulsante (6) per spegnere l'illuminazione.

Nota: L'icona della ventola si accende durante l'esecuzione del programma. Quando la ventola smette di funzionare, l'icona della ventola si spegne.

Nota: OFF

- Al termine del tempo di preparazione impostato, l'utente viene avvisato 5 volte con un segnale acustico. Dopo lo spegnimento, la ventola continua a funzionare per circa 20 secondi e il display visualizza "Cool". Dopo che la ventola ha smesso di funzionare, il display visualizza "Fine" e dopo 5 minuti l'apparecchio passa in modalità standby (si accende solo l'icona di spegnimento/accensione). Controllare che il cibo sia pronto. Rimuovere la padella dall'apparecchio e posizionarla su un tappetino resistente al calore. Estrarre il cibo.
- Non utilizzare utensili da cucina affilati per non danneggiare la superficie antiaderente! Se il cibo non è ancora pronto, è sufficiente far rientrare il contenitore nell'apparecchio e regolare il tempo di cottura di qualche minuto in più. La friggitrice può essere utilizzata per preparare immediatamente la partita successiva. Dopo aver spento l'apparecchio, scollegarlo dalla rete elettrica.

AVVISO: Non capovolgere la padella quando il piatto di frittura è ancora all'interno, perché l'olio in eccesso che si è accumulato sul fondo della padella si riverserà sul cibo e il piatto di frittura caldo potrebbe cadere!

PROGRAMMI PREIMPOSTATI

Programma	Tempo (min)	Temperatura (°C)
 Patate e patatine fritte	20	200
 Pollo	25	200
 Pesce	16	180
 Dessert	15	160
 Verdure	16	160
 Frutta secca	8 ore	60

Nota: queste impostazioni sono approssimative. Se si inizia a cucinare quando la friggitrice è ancora fredda, prolungare il tempo di cottura di circa 3 minuti.

Tutti i programmi elencati, ad eccezione del programma di essiccazione della frutta, possono essere impostati nell'intervallo 1-60 minuti e nell'intervallo di temperatura 80-200°C. Il programma di essiccazione della frutta può essere impostato tra 1-24 ore e un intervallo di temperatura di 40-80°C.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
La friggitrice non funziona.	La friggitrice non è collegata alla rete elettrica.	Collegare la friggitrice alla rete elettrica.
	Il programma non è stato avviato con il tasto di avvio/pausa.	Assicurarsi di aver premuto il pulsante di avvio/pausa, vedere il Manuale d'uso.
Il cibo è poco cotto.	La friggitrice è troppo piena.	Mettere meno ingredienti nel cestino per farli 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.
Il contenitore di frittura non può essere inserito correttamente nell'apparecchio.	La friggitrice è troppo piena.	Non riempire il contenitore oltre il segno "MAX" all'interno del contenitore stesso.
	La piastra di cottura non è inserita correttamente nel contenitore.	Spingere la piastra di cottura sul fondo del contenitore finché i piedini in silicone non toccano il fondo.
Dalla friggitrice esce del fumo bianco.	State preparando ingredienti grassi.	Quando si friggono ingredienti grassi in una friggitrice, una grande quantità di olio fuoriesce nel contenitore, l'olio produce fumo bianco e il contenitore può diventare più caldo del solito.
	Il contenitore contiene ancora grassi residui dall'uso precedente.	Il fumo bianco è causato dal riscaldamento del grasso nel recipiente. Pulire bene il recipiente dopo ogni utilizzo.
Le patatine crude vengono fritte in modo non uniforme nella friggitrice.	È stato utilizzato il tipo di patate sbagliato.	Utilizzare patate fresche.
	Le patatine crude non sono state sciacquate correttamente.	Sciacquare bene le patatine crude per eliminare l'amido prima di friggerle.

Le patatine crude non sono croccanti quando vengono tolte dalla friggitrice.	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e di acqua presenti nelle patatine.	Prima di aggiungere l'olio, ricordate asciugare le patatine crude.
		Per rendere le patatine più croccanti, tagliatele in pezzi più piccoli in pezzi più piccoli.
		Per un risultato più croccante, aggiungere un po' di olio.

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

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

Nota: per aiutare la friggitrice a raffreddarsi più velocemente, rimuovere il/i contenitore/i della friggitrice.

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

ASSISTENZA

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

PROTEZIONE DELL'AMBIENTE

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

Riciclaggio del prodotto alla fine della sua vita utile



L'apparecchio è identificato in conformità alla Direttiva 2012/19/EU del Parlamento europeo e del Consiglio sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE). Il simbolo riportato sul prodotto indica che il prodotto stesso non può essere smaltito come rifiuto urbano. Va portato in un centro di raccolta dei rifiuti elettrici ed elettronici. Provvedendo allo smaltimento corretto del prodotto si può prevenire l'impatto negativo sull'ambiente e/o sulla salute umana nel caso di mancato riciclaggio. Lo smaltimento deve essere 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 acquistato.



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	2 850 W
Capacidad	2 x 4 l
Temperaturas	cocción 80-200°C / secado 40-80°C
Temporizador	cocción 1-60 min / secado 1-24 h



¡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. No toque nunca el interior del aparato cuando esté en funcionamiento.
- No coloque nada sobre el aparato mientras está en funcionamiento.
- No conecte el aparato a un temporizador externo.
- No utilice accesorios distintos de los recomendados por el fabricante. Coloque siempre los alimentos a freír en la placa de fritura situada en la parte inferior de la freidora.
- No coloque el aparato contra una pared u otros aparatos durante su funcionamiento.
- Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte trasera, los laterales y encima del aparato para permitir la entrada/salida libre de aire.
- Los niños mayores de 8 años y las personas mayores o con capacidades físicas o mentales reducidas, o con insuficiente experiencia y conocimientos pueden utilizar el artefacto únicamente bajo supervisión o si se les ha enseñado a utilizarlo de una manera segura y son conscientes de los eventuales riesgos. El mantenimiento y limpieza realizados por el usuario no pueden ser llevados a cabo por niños menores de 8 años y sin supervisión. Los niños menores de 8 años deben mantenerse fuera del alcance del artefacto y su cable. Los niños no deben jugar con el artefacto.

- Evite tocar las partes calientes.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o el mostrador de la cocina. Evite que el cable entre en contacto con superficies calientes.
- No coloque el artefacto cerca de quemadores de gas o eléctricos.
- **ADVERTENCIA:** Las superficies del artefacto pueden estar muy calientes. Sujete al artefacto solo de la manija y emplee guantes de cocina.
- Tenga especial cuidado de evitar el ingreso al artefacto de agua u otros líquidos. ¡Peligro de descarga eléctrica!
- Coloque siempre los alimentos en la placa de fritura del recipiente del aparato para evitar el contacto con la resistencia.
- No toque las superficies internas con el artefacto en funcionamiento o recién apagado. Deje que el artefacto se enfríe lo suficiente.
- No conecte ni maneje el artefacto con las manos mojadas.
- Durante la cocción se libera vapor caliente por las salidas de aire. Mantenga las manos y el rostro a una distancia segura. Tenga cuidado también con el vapor y el aire calientes al sacar la freidora del aparato.
- Si nota humo oscuro saliendo del artefacto, apáguelo de inmediato y contacte a un servicio autorizado.
- Deje que el artefacto se enfríe 30 minutos antes de limpiarlo.

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

A/ DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- 1 Panel de mandos
- 2 Cuerpo del aparato
- 3 Placa de freír
- 4 Sartén izquierda
- 5 Sartén derecha
- 6 Asa

B/ DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL

- | | |
|---|---|
| 1 Botones de ajuste de temperatura | 7 Botón para la preparación sincrónica de ambos vasos |
| 2 Botón de inicio/pausa | 8 Visualización del vaso derecho |
| 3 Botón izquierdo del recipiente | 9 Botón del vaso derecho |
| 4 Indicador de recipiente izquierdo | 10 Botón de apagado/encendido |
| 5 Botón de acabado sincronizado | 11 Botones de ajuste del tiempo |
| 6 Botón de encendido/apagado de la luz interior | 12 Programas |

MANUAL DE USO

NOTICIA

- Antes de poner en funcionamiento un aparato nuevo, por razones de higiene, limpie el exterior del aparato con un paño húmedo y lavar las freidoras y las placas de fritura en agua tibia con un poco de detergente.
- No llene la freidora con aceite o grasa de freír. Se trata de una freidora sin aceite que utiliza aire caliente.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable.
- Retire con cuidado los recipientes de fritura del aparato e inserte un plato de fritura en cada recipiente de fritura.
- Coloque los alimentos en el plato dentro del recipiente y vuelva a introducirlo en el aparato.
- **Nota:** No utilice nunca la freidora sin la placa de fritura insertada. La función "MAX" se muestra en el interior de la freidora. No llene en exceso la freidora si se ha alcanzado esta línea.
- Enchufe el aparato a una toma de corriente. Sonará una señal acústica para indicar que la freidora está ahora en modo de espera.
- Pulse el botón de apagado/encendido para encender la freidora. Se encenderá la pantalla digital con varios iconos. Cuando pulse L (recipiente izquierdo), R (recipiente derecho) o L=R (recipiente izquierdo y derecho), se encenderá la pantalla completa con todos los iconos. Una vez realizada la selección L, R o L=R, seleccione el ajuste para esa freidora. El icono del recipiente correspondiente parpadeará. Cada vez que toque cualquier botón, se le avisará mediante una señal acústica.

Menú

- Esta freidora incorpora 6 programas inteligentes. Todos ellos tienen un tiempo y una temperatura preestablecida. Puede seleccionar el modo de cocción/secado tocando el botón del icono del programa específico. El icono del programa seleccionado parpadeará y la pantalla mostrará el tiempo de cocción y la temperatura preestablecidos. Para iniciar el programa seleccionado, pulse el botón de inicio/pausa. Si decide cocinar a una temperatura o tiempo diferente, puede aumentar o disminuir el tiempo o la temperatura en consecuencia.
- **Nota:** Antes de seleccionar el programa, determine primero el recipiente para el que desea seleccionar el ajuste, pulsando el botón L (recipiente izquierdo), R (recipiente derecho) o L=R si desea establecer la preparación sincronizada de ambos recipientes.

Ajustes de temporizador y temperatura

- El temporizador de cocción tiene una autonomía de 1-60 minutos. El temporizador de secado (fruta, setas, etc.) tiene una duración de 1 a 24 horas.
- La temperatura ajustable para la cocción es de 80-200°C, para el secado el rango de temperatura es de 40-80°C.
- **Nota:** El tiempo y la temperatura de cocción también pueden ajustarse durante el proceso de cocción (seleccione primero L o R).
- Una vez que haya seleccionado la freidora y el programa, pulse o mantenga pulsado el botón de ajuste de tiempo para reducir o aumentar el tiempo preestablecido en intervalos de 1 minuto (1 hora para el programa de secado).
- Pulse o mantenga pulsado el botón de ajuste de temperatura para disminuir o aumentar la temperatura de la preestablecida en intervalos de 5°C.

Botón de inicio/pausa

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

Botón para la preparación sincrónica de ambos vasos

Esta función se utiliza para cocinar mayores cantidades del mismo alimento o para cocinar diferentes tipos de alimentos utilizando el mismo programa, temperatura y tiempo.

1. Pulse el botón (3) para seleccionar la zona L, que parpadeará.
2. Seleccione el programa de cocción deseado.
3. Utilice el botón (1) para ajustar la temperatura deseada.
4. Utilice el botón (11) para ajustar el tiempo deseado.
5. Pulse el botón de cocción sincronizada (7) para copiar el ajuste de la zona izquierda (L) a la zona derecha (R).
6. Pulse el botón de inicio/pausa (2) para iniciar la cocción en ambas zonas.

Nota: Si primero pulsa el botón L=R (7) y después el botón de selección de programa, ambos recipientes estarán en la misma configuración.

Ajustes de cocción izquierdo y derecho

- Las dos zonas empiezan a cocinar al mismo tiempo pero terminan en momentos diferentes.
- Repita los pasos 1-4 para ajustar la olla izquierda (L) y luego repita los pasos 1-4 para ajustar la olla derecha (R).
- Pulse el botón de inicio/pausa para iniciar la cocción en ambas ollas.

Botón de finalización sincronizada

Esta función se utiliza para finalizar la cocción en ambas zonas al mismo tiempo. Independientemente de la temperatura, el tiempo de cocción o el programa.

1. Pulse el botón (3) para seleccionar la zona L, que parpadeará.
2. Seleccione el programa de cocción deseado.
3. Utilice el botón (1) para ajustar la temperatura deseada.
4. Utilice el botón (11) para ajustar el tiempo deseado.
5. Pulse el botón (9) para seleccionar la zona R, que parpadeará.
6. Seleccione el programa de cocción deseado.
7. Utilice el botón (1) para ajustar la temperatura deseada.
8. Utilice el botón (11) para ajustar el tiempo deseado.
9. Pulse el botón de finalización sincronizada (5), el botón se iluminará cuando se inicie el programa.
10. Pulse el botón de inicio/pausa (2) para iniciar la cocción en la zona con el tiempo de cocción más largo.
11. La pantalla de la segunda zona mostrará "Hold". La segunda zona se activa cuando permanece el mismo tiempo en ambas zonas.

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

Botón de apagado y encendido

- Si pulsa el botón de apagado/encendido durante el funcionamiento, suena una señal acústica y la freidora se apaga.

APAGADO AUTOMÁTICO - FUNCIÓN DE PAUSA TRAS EXTRAER EL RECIPIENTE

- Se recomienda remover/voltar los alimentos a mitad de cocción para algunos platos. En cualquier momento durante el funcionamiento, el recipiente o recipientes de fritura pueden retirarse.
- Cuando se extrae la freidora, la alimentación de la freidora se desconecta automáticamente y en la pantalla de la freidora extraída aparece "Out".
- Tras volver a introducir el recipiente de fritura en el cuerpo del aparato en un plazo de 90 segundos, la freidora recupera sus ajustes originales.
- En los modos de Preparación Sincronizada o Finalización Sincronizada, ambas zonas se detienen cuando se retira un contenedor y la pantalla del contenedor retirado muestra "Fuera" y la pantalla del recipiente retirado mostrará "Fuera". Si el recipiente no se vuelve a introducir en 90 segundos, el recipiente no extraído reanudará automáticamente el funcionamiento transcurridos 90 segundos. El lado del recipiente extraído no se calentará y las funciones síncronas estarán inactivas (el icono 5 o 7 no se iluminará).
- Si uno o ambos recipientes no se vuelven a introducir en un plazo de 5 minutos, el lado sin recipiente pasa al modo de espera (la pantalla deja de parpadear y se apaga al cabo de 5 minutos) y el lado en el que no se ha extraído el recipiente reanuda automáticamente el funcionamiento al cabo de 90 segundos.

Botón para encender y apagar la iluminación interior

Pulsando el botón de encendido/apagado de la iluminación interior (6) se ilumina el interior del recipiente, de forma que no es necesario sacarlo para comprobar el proceso de cocción. Pulse repetidamente el botón (6) para apagar la iluminación.

Nota: El icono del ventilador se ilumina mientras el programa está en marcha. Después de que el ventilador deje de funcionar, el icono del ventilador se apagará.

Nota: OFF

- Se le avisará 5 veces con una señal acústica cuando haya transcurrido el tiempo de preparación ajustado. Tras la desconexión, el ventilador sigue funcionando durante unos 20 segundos y la pantalla muestra "Cool". Una vez que el ventilador deja de funcionar, la pantalla muestra "Fin" y después de 5 minutos el aparato pasa al modo de espera (sólo se enciende el icono de apagado/encendido). Compruebe que la comida está lista. Retire la sartén del aparato y colóquela sobre una alfombrilla resistente al calor. Retire los alimentos.
- No utilice utensilios de cocina afilados para no dañar la superficie antiadherente. Si la comida aún no está lista, simplemente vuelva a introducir el recipiente en el aparato y ajuste el tiempo de cocción unos minutos más. La freidora puede utilizarse para preparar el siguiente lote inmediatamente. Después de apagar el aparato, desconéctelo de la red eléctrica.

NOTICIA: No dé la vuelta a la sartén mientras el plato de fritura esté todavía dentro, ya que el exceso de aceite que pueda haberse acumulado en el fondo de la sartén se derramará sobre los alimentos y el plato de fritura caliente podría caerse.

PROGRAMAS PREDEFINIDOS

Programa	Tiempo (min)	Temperatura (°C)
Patatas y patatas fritas	20	200
Pollo	25	200
Pescado	16	180
Postre	15	160
Verduras	16	160
Frutos secos	8h	60

Nota: Estos ajustes son aproximados. Si empieza a cocinar cuando la freidora aún está fría, prolongue el tiempo de cocción unos 3 minutos.

Todos estos programas, excepto el de secado de fruta, pueden ajustarse entre 1-60 minutos y una gama de temperaturas de 80-200°C. El programa de secado de fruta puede ajustarse entre 1-24 horas y un rango de temperatura de 40-80°C.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

FALLO	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
La freidora no funciona.	La freidora no está enchufada a la red eléctrica.	Enchufe la freidora a la red eléctrica.
	El programa no se ha iniciado con el botón de inicio/pausa.	Asegúrese de que ha pulsado el botón de inicio/pausa, consulte el Manual del Propietario.

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

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

Nota: Para ayudar a que la freidora se enfríe más rápidamente, retire el recipiente o recipientes de la freidora.

- Después de cada uso, desenchufe la freidora y límpiela.
- Limpie el exterior de la freidora con un paño húmedo.
- Limpie la cesta con agua caliente, jabón y una esponja no abrasiva. Para eliminar cualquier resto de comida del recipiente o de la placa de freír, llene el recipiente con agua y detergente y déjelo reposar durante 10 minutos, después lávelo con una esponja suave.
- Limpie el interior del aparato con un paño seco o una esponja no abrasiva.

SERVICIO

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

PROTECCIÓN AL MEDIO AMBIENTE

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

Reciclaje del artefacto al final de su vida útil:



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



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

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

Mulțumire

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

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

Parametri tehnici	
Tensiune	220-240 V~50-60 Hz
Consum de putere	2 850 W
Capacitate	2 x 4 l
Reglarea temperaturii	gătire 80-200°C / uscare 40-80°C
Temporizator	gătire 1-60 min / uscare 1-24 ore



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 montării sau a demontării aparatului a se deconecta cablul de alimentare din priza de curent electric.**
- **Înainte de curățare și după utilizare a se opri aparatul și a se deconecta de la priza de curent electric.**
- Păstrați aparatul curat, nu lăsați nici un obiect să pătrundă prin grilă în aparat. Acestea ar putea cauza accidente grave, scurtcircuitarea, deteriorarea aparatului sau incendiul.
- Nu folosiți niciodată aparatul care are cablul de alimentare sau ștecărul deteriorate, asigurați neîntârziat eliminarea defectului de către un service autorizat.
- Nu utilizați aparatul dacă acesta nu funcționează corespunzător, dacă a căzut, dacă este deteriorat sau a fost expus vreunui lichid. Predați-l pentru testare și reparare la un service autorizat.
- Aparatul este destinat doar utilizării casnice, nu este destinat uzului comercial.
- Nu utilizați aparatul în aer liber.
- Nu atingeți aparatul cu mâinile ude sau umede.
- **Nu cufundați cablul de alimentare, ștecărul sau aparatul în apă și nici într-un alt lichid.**
- Nu reparați aparatul prin forțe proprii. Apelați la un service autorizat.
- Nu așezați nimic deasupra aparatului în timpul funcționării acestuia și nu acoperiți ieșirile de aer. Nu atingeți niciodată interiorul aparatului atunci când acesta este în funcțiune!
- Nu așezați nimic pe aparat în timp ce acesta este în funcțiune.
- Nu utilizați alte accesorii decât cele recomandate de producător. Așezați întotdeauna alimentele care urmează să fie prăjite pe placa de prăjire din partea inferioară a friteuzei.
- Nu conectați aparatul la un temporizator extern.
- Nu așezați aparatul pe perete sau pe alte aparate în timpul funcționării.
- Lăsați cel puțin 10 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.
- Nu atingeți niciodată suprafețele interioare ale aparatului în timpul funcționării sau imediat după oprire. Lăsați aparatul să se răcească destul.
- Nu conectați și nici nu folosiți cu aparatul cu mâinile umede.
- La prăjire cu aer fierbinte sunt eliberați vapori fierbinți prin orificiile de ieșire, mențineți mâinile și fața la o distanță de siguranță față de vaporii de apă ieșiți din orificiile de ieșire. De asemenea, aveți grijă la aburul și aerul fierbinte atunci când scoateți friteuza din aparat.
- Dacă în timpul funcționării vedeți fum negru ieșind din aparat, opriți-l imediat și apelați la un service autorizat.
- Înainte de curățare, lăsați aparatul să se răcească cel puțin 30 de minute.

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

A/ DESCRIEREA PRODUSULUI

- 1 Panou de control
- 2 Corpul aparatului
- 3 Placă de prăjire
- 4 Tigaie stânga
- 5 Tigaie dreapta
- 6 Mâner

B/ DESCRIEREA PANOULUI DE CONTROL

- | | |
|--|---|
| 1 Butoane de setare a temperaturii | 7 Buton pentru pregătirea sincronă a ambelor vase |
| 2 Butonul de pornire/pausă | 8 Afișarea vasului drept |
| 3 Butonul pentru vasul din stânga | 9 Buton pentru vasul drept |
| 4 Afișaj vas stânga | 10 Buton de oprire/pornire |
| 5 Buton de finisare sincronă | 11 Butoane de setare a timpului |
| 6 Buton de pornire/oprire a luminii interioare | 12 Programe |

MANUAL DE UTILIZARE

AVERTISMENT

- Înainte de a pune în funcțiune un aparat nou, trebuie să ștergeți exteriorul aparatului cu o cârpă umedă din motive de igienă și să spălați frigiderul și plăcile de prăjire în apă caldă cu puțin detergent.
- Nu umpleți friteuza cu ulei sau grăsimi de prăjit. Aceasta este o friteuză fără ulei care utilizează aer cald.
- Așezați aparatul pe o suprafață stabilă.
- Scoateți cu grijă recipientele de prăjire din aparat și introduceți o placă de prăjire în fiecare recipient de prăjire.
- Așezați alimentele pe placa de prăjire din interiorul friteuzei și glisați friteuza înapoi în aparat.
- **Notă:** Nu utilizați niciodată friteuza fără ca placa de prăjire să fie introdusă. Linia "MAX" este indicată în interiorul friteuzei. Nu umpleți excesiv friteuza dacă această linie a fost atinsă.
- Conectați aparatul la o priză electrică. Se va auzi un semnal sonor pentru a indica faptul că friteuza se află acum în modul de așteptare.
- Apăsăți butonul de oprire/pornire pentru a porni friteuza. Se va aprinde afișajul digital cu mai multe pictograme. Când apăsați L (recipientul stâng), R (recipientul drept) sau L=R (recipientul stâng și drept), se aprinde afișajul complet cu toate pictogramele. După ce ați făcut selecția L, R sau L=R, selectați setarea pentru cea friteuză. Pictograma recipientului respectiv va clipi. De fiecare dată când atingeți orice buton, veți fi avertizat printr-un semnal sonor.

Meniu

- Există 6 programe inteligente încorporate în această friteuză, pe care le puteți utiliza. Toate acestea au un timp prestabilit și o temperatură prestabilită. Puteți selecta modul de gătit/uscare atingând butonul cu pictograma programului specific. Pictograma programului selectat va clipi, iar afișajul va arăta timpul de gătit și temperatura presetată. Pentru a porni programul selectat, apăsați butonul de pornire/oprire. Dacă decideți să gătiți la o temperatură sau timp diferit, puteți mări sau micșora timpul sau temperatura în mod corespunzător.
- **Notă:** Înainte de a selecta programul, determinați mai întâi vasul pentru care doriți să selectați setarea - prin apăsarea butonului L (vasul din stânga), R (vasul din dreapta) sau L=R dacă doriți să setați pregătirea sincronă a ambelor vase.

Setări pentru temporizator și temperatură

- Cronometrul de gătit are un interval de 1-60 de minute. Cronometrul pentru uscare (de exemplu, fructe, ciuperci) are un interval de 1-24 de ore.
- Temperatura reglabilă pentru gătit este de 80-200°C, iar pentru uscare intervalul de temperatură este de 40-80°C.
- **Notă:** Timpul și temperatura de gătit pot fi, de asemenea, ajustate în timpul procesului de gătit (selectați mai întâi L sau R).
- După ce ați făcut selecția prăjitorului și a programului, apăsați sau țineți apăsat butonul de setare a timpului pentru a micșora sau mări timpul de la ora presetată la intervale de 1 minut (1 oră pentru programul de uscare).
- Apăsăți sau mențineți apăsat butonul de setare a temperaturii pentru a micșora sau mări temperatura de la cea presetată la intervale de 5°C.

Butonul de pornire/oprire

- După ce ați terminat de setat timpul și temperatura de gătit, apăsați butonul de pornire/oprire pentru a porni friteuza. Pictogramele selectate sunt aprinse, celelalte sunt stinse.
- În timpul gătitului, puteți întrerupe oricând procesul de prăjire prin apăsarea butonului de pornire/oprire (dacă doriți să întrerupeți doar o zonă, selectați mai întâi zona respectivă = afișajul zonei oprite va clipi) și reluați procesul de gătit prin apăsarea din nou a butonului.
- **Notă:** Dacă apăsați butonul de pornire/oprire în timp ce gătiți și nu se întreprinde nicio acțiune în decurs de 5 minute, aparatul va trece în modul standby (doar butonul de oprire/pornire este aprins).

Buton pentru pregătirea sincronă a ambelor vase

Această funcție este utilizată pentru a găti cantități mai mari din același aliment sau pentru a găti diferite tipuri de alimente folosind același program, temperatură și timp.

1. Apăsăți butonul (3) pentru a selecta zona L, care va clipi.
2. Selectați programul de gătit dorit.
3. Utilizați butonul (1) pentru a seta temperatura dorită.
4. Utilizați butonul (11) pentru a seta timpul dorit.
5. Apăsăți butonul de gătire sincronă (7) pentru a copia setarea din zona din stânga (L) în zona din dreapta (R).
6. Apăsăți butonul de pornire/oprire (2) pentru a începe gătitul în ambele zone.

Notă: Dacă apăsați mai întâi butonul L=R (7) și apoi butonul de selectare a programului, ambele containere vor fi în aceeași setare.

Setări de gătit stânga și dreapta

- Cele două zone încep să gătească în același timp, dar se termină la momente diferite.
- Repetați pașii 1-4 pentru a seta vasul din stânga (L) și apoi repetați pașii 1-4 pentru a seta vasul din dreapta (R).
- Apăsăți butonul de pornire/oprire pentru a începe gătitul în ambele vase.

Butonul de finalizare sincronă

Această funcție este utilizată pentru a termina gătitul în ambele zone în același timp. Independent de temperatură, timp de gătire sau program.

1. Apăsăți butonul (3) pentru a selecta zona L, care va clipi.
2. Selectați programul de gătit dorit.
3. Utilizați butonul (1) pentru a seta temperatura dorită.
4. Utilizați butonul (11) pentru a seta timpul dorit.
5. Apăsăți butonul (9) pentru a selecta zona R, care va clipi.
6. Selectați programul de gătit dorit.
7. Utilizați butonul (1) pentru a seta temperatura dorită.
8. Utilizați butonul (11) pentru a seta timpul dorit.
9. Apăsăți butonul de finalizare sincronă (5), butonul se va aprinde atunci când programul începe.
10. Apăsăți butonul de pornire/oprire (2) pentru a începe gătitul în zona cu timpul de gătire mai lung.
11. Pe afișajul celei de-a doua zone va apărea "Hold" (Menținere). A doua zonă este activată atunci când rămâne același timp în ambele zone.

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

Buton de oprire și pornire

- Dacă apăsați butonul de oprire/pornire în timpul funcționării, se emite un semnal sonor și friteuza se oprește.

OPRIRE AUTOMATĂ - FUNCȚIE DE PAUZĂ DUPĂ SCOATEREA RECIPIENTULUI

- Pentru unele feluri de mâncare se recomandă să amestecați/întoarceți mâncarea la jumătatea gătitului. În orice moment în timpul funcționării, recipientul (recipientele) de prăjire poate (pot) fi scos(e).
- Atunci când friteuza este îndepărtată, alimentarea cu energie electrică a friteuzei este oprită automat, iar pe ecranul friteuzei îndepărtate se afișează "Out".
- După ce introduceți recipientul de prăjire înapoi în corpul aparatului în termen de 90 de secunde, friteuza își reia setările inițiale.
- În modul Pregătire sincronă sau Finalizare sincronă, ambele zone se opresc atunci când un container este îndepărtat iar pe afișajul containerului îndepărtat va apărea "Out" (Afară). Dacă recipientul nu este reintrodus în termen de 90 de secunde, recipientul neextras va relua automat funcționarea după 90 de secunde. Partea laterală a recipientului îndepărtat nu se va încălzi, iar funcțiile sincronizate vor fi inactive (pictograma 5 sau 7 nu se va aprinde).
- Dacă unul sau ambele recipiente nu sunt reintroduse în termen de 5 minute, partea fără recipient trece în modul de așteptare (afișajul nu mai clipește și se stinge după 5 minute), iar partea în care nu a fost scos recipientul își reia automat funcționarea după 90 de secunde.

Buton pentru pornirea/oprirea iluminatului interior

Apăsarea butonului de pornire/oprire a iluminării interne (6) luminează interiorul recipientului, astfel încât nu este necesar să scoateți recipientul pentru a verifica procesul de gătire. Apăsăți butonul (6) în mod repetat pentru a opri iluminarea.

Notă: Pictograma ventilatorului se aprinde în timp ce programul este în desfășurare. După ce ventilatorul se oprește din funcționare, pictograma ventilatorului se va stinge.

Notă: OFF

- Veți fi avertizat de 5 ori cu un semnal sonor atunci când timpul de pregătire setat a expirat. Ventilatorul continuă să funcționeze timp de aproximativ 20 de secunde după oprire, iar pe afișaj apare "Cool". După ce ventilatorul se oprește din funcționare, afișajul arată "End" (Sfârșit) și după 5 minute aparatul intră în modul de așteptare (se aprinde doar pictograma de oprire/pornire). Verificați dacă mâncarea este gata. Scoateți tigaia din aparat și așezați-o pe un covoraș rezistent la căldură. Scoateți alimentele.
- Nu folosiți unelte de bucătărie ascuțite pentru a evita deteriorarea suprafeței antiaderente! Dacă mâncarea nu este încă gata, pur și simplu glisați recipientul înapoi în aparat și ajustați timpul de gătire cu câteva minute în plus. Prăjitorul poate fi folosit pentru a pregăti imediat următorul lot. După ce ați oprit aparatul, deconectați-l de la rețeaua electrică.

AVERTISMENT: Nu întoarceți tigaia cu susul în jos în timp ce placa de prăjit este încă înăuntru, deoarece excesul de ulei care s-ar fi putut acumula pe fundul tigăii se va revărsa pe mâncare, iar placa de prăjit fierbinte poate cădea!

PROGRAME PRESTABILITE

Program	Timp (min)	Temperatură (°C)
Cartofi și cartofi prăjiți	20	200
Pui	25	200
Pește	16	180
Desert	15	160
Legume	16	160
Fructe uscate	8 ore	60

Notă: Aceste setări sunt aproximative. Dacă începeți să gătiți când friteuza este încă rece, prelungiți timpul de gătire cu aproximativ 3 minute.

Toate aceste programe, cu excepția programului de uscare a fructelor, pot fi setate între 1-60 de minute și o gamă de temperaturi de 80-200°C. Programul de uscare a fructelor poate fi setat între 1-24 de ore și un interval de temperatură de 40-80°C.

REZOLVAREA PROBLEMELOR

DEFECTE	CAUZA POSIBILĂ	SOLUȚIE
Prăjitorul nu funcționează.	Friteuza nu este conectată la rețeaua electrică.	Conectați friteuza la rețeaua electrică.
	Programul nu a fost pornit cu ajutorul butonului de pornire/oprire.	Asigurați-vă că ați apăsă butonul de pornire/oprire, consultați manualul de utilizare.

Alimentele sunt insuficient găsite.	Recipientul de sticlă este prea plin.	Puneți mai puține ingrediente în oală pentru a găti mai uniform.
	Timpul de pregătire a setului este prea scurt.	Prelungați 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.
Recipientul de prăjire nu poate fi introdus corect în aparat.	Prăjitorul este prea plin.	Nu umpleți recipientul mai mult decât marcajul "MAX" din interiorul recipientului.
	Placa de prăjire nu este introdusă corect în recipient.	Împingeți placa de prăjire pe fundul recipientului până când picioarele de silicon ating fundul.
Din friteuză iese fum alb.	El pregătește ingrediente uleioase.	Atunci când prăjiți ingrediente uleioase într-o friteuză, o cantitate mare de ulei se scurge în recipient, uleiul produce fum alb, iar recipientul poate fi mai fierbinte decât de obicei.
	Recipientul conține încă grăsime reziduală de la utilizarea anterioară.	Fumul alb este cauzat de încălzirea grăsimii din vas. Curățați bine recipientul după fiecare utilizare.
Cartofii prăjiți cruzi sunt prăjiți neuniform în friteuză.	S-a folosit un tip greșit de cartof.	A fost folosit un tip greșit de cartof.
	Cartofii prăjiți cruzi nu au fost clătiți corespunzător.	Clătiți bine cartofii prăjiți cruzi pentru a îndepărta amidonul înainte de a-i prăji.
Cartofii prăjiți cruzi nu sunt crocanți atunci când sunt scoși din friteuză.	Crocabilitatea cartofilor prăjiți depinde de cantitatea de ulei și apă din cartofi.	Înainte de a adăuga uleiul, nu uitați uscați cartofii prăjiți cruzi.
		Pentru a face cartofii mai crocanți, tăiați-i în bucăți mai mici în bucăți mai mici.
		Adăugați puțin mai mult ulei pentru un rezultat mai crocant.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Nu folosiți ustensile dure și agresive, precum obiecte ascuțite, răzuitori, solvenți chimici, diluanți ș.a.m.d. ÎNAINTE DE CURĂȚAREA FRUTEUSEI, AȘTEPTAȚI ÎNTOTDEAUNA MĂCAR 30 DE MINUTE PÂNĂ CÂND ACEASTA SE RĂCEȘTE

Notă: Pentru a ajuta friteuza să se răcească mai repede, scoateți recipientul (recipientele) fritezei.

- După fiecare utilizare, deconectați friteuza și curățați-o.
- Ștergeți exteriorul fritezei cu o cârpă umedă.
- Curățați coșul de prăjire cu apă caldă, săpun și un burete neabraziv. Pentru a îndepărta orice reziduuri de alimente de pe recipient sau de pe placa de prăjire, umpleți recipientul cu apă și detergent și lăsați-l să stea timp de 10 minute, apoi spălați-l cu un burete moale.
- Curățați interiorul aparatului cu o cârpă uscată sau cu un burete neabraziv.

SERVICE

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

PROTECȚIA MEDIULUI

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

Reciclarea aparatului la sfârșitul duratei de viață:



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



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

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