

concept

Multifunkční tlakový hrnec 2v1 s Air fry poklicí
Multifunkčný tlakový hrniec s pokrievkou Air fry
Wielofunkcyjny szybkowar z pokrywą Air fry
Multifunkcionális nyomástartó edény Air fry fedővel
Daudzfunkcionāls spiediena katls ar Air fry vāku
Multifunction pressure cooker with Air fry lid
Multifunktionaler Druckkochtopf mit Airfry-Deckel

Cuiseur à pression multifonctionnel avec couvercle Air fry
Pentola a pressione multifunzionale con coperchio Air fry
Olla a presión multifuncional con tapa Air fry
Oală sub presiune multifuncțională cu capac Air fry



CK8000

CZ

SK

PL

HU

LV

EN

DE

FR

IT

ES

RO

SESTAVENÍ PRODUKTU S PŘÍSLUŠENSTVÍM

MONTÁŽ PRODUKTU S PŘÍSLUŠENSTVOM

MONTAŽ PRODUKTU Z AKCESORIAMI

TERMÉK ÖSSZESZERELÉSE TARTOZÉKOKKAL

PRODUKTA MONTÁŽA AR PIEDERUMIEM

PRODUCT ASSEMBLY WITH ACCESSORIES

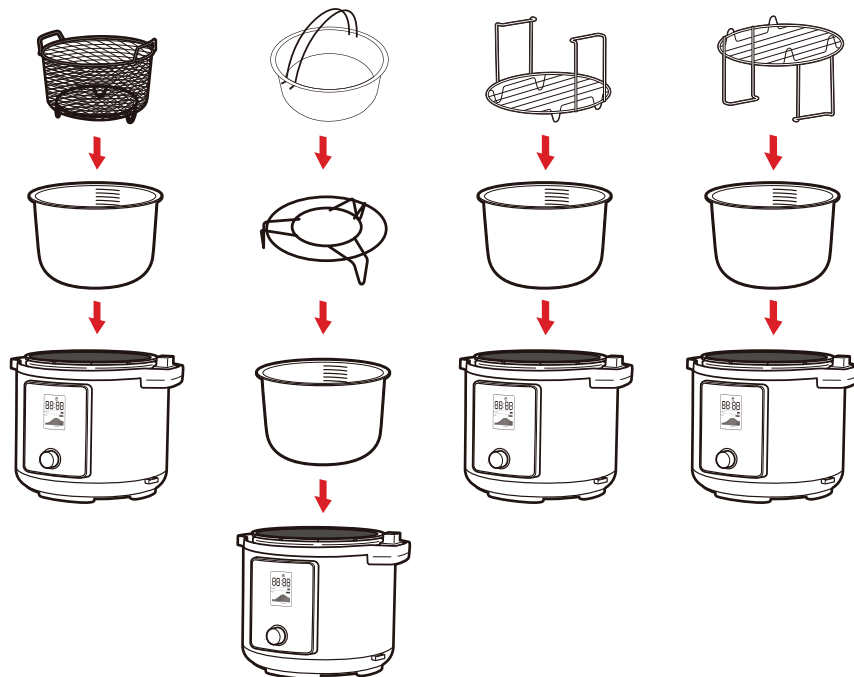
PRODUKTMONTAGE MIT ZUBEHÖR

ASSEMBLAGE DU PRODUIT AVEC LES ACCESSOIRES

ASSEMBLAGGIO DEL PRODOTTO CON ACCESSORI

MONTAJE DEL PRODUCTO CON ACCESORIOS

ASAMBLAREA PRODUSULUI CU ACCESORII



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	1000 W multifunkční hrnec 1500 W horkovzdušná fritéza
Kapacita nádoby	5,6 l
Nastavitelná teplota	fritéza: vaření 80-200 °C, sušení 40-90 °C
Časovač	hrnec: 1 min - 24 hod fritéza: vaření 1 - 60 min, sušení 1 - 12 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 umísťte 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.
- Nezakrývejte spotřebič.

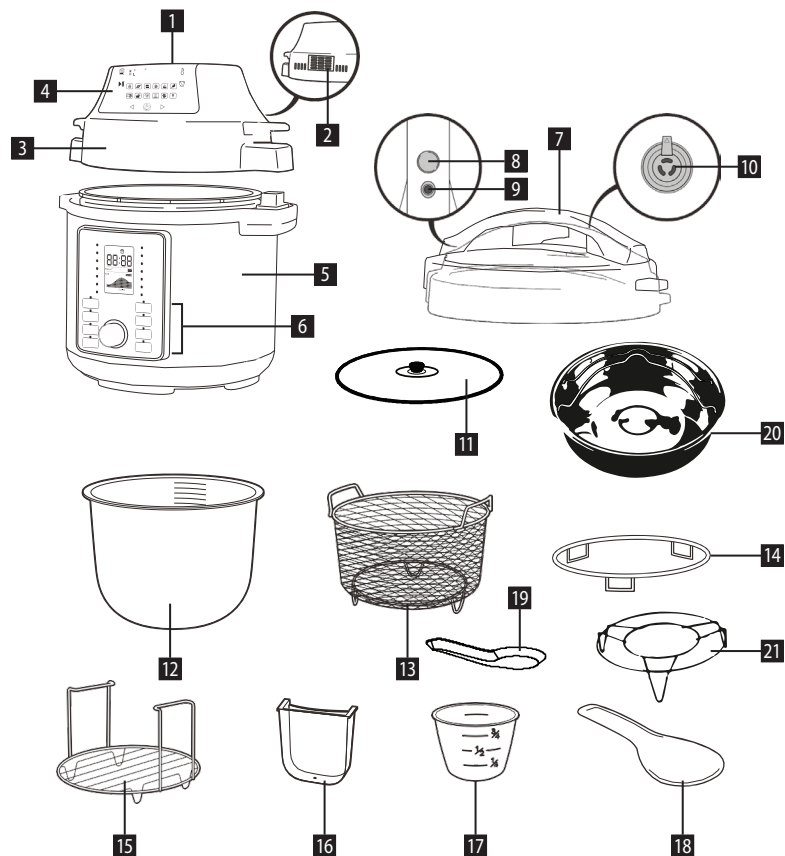
- **Před montáží nebo demontáží spotřebiče vypojte přívodní kabel ze zásuvky elektrického napětí.**
- **Před čištěním a po použití spotřebič vypněte a vypojte ze zásuvky elektrického napětí.**
- Udržujte spotřebič v čistotě, nedovolte, aby cizí tělesa pronikla do otvorů mřížek. Mohla by způsobit vážné 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.
- Nepoužívejte spotřebič venku.
- Použití prodlužovacího kabelu se nedoporučuje, protože by se mohl přehřát a způsobit nebezpečí vzniku požáru. Pokud je nezbytné prodlužovací kabel použít, ujistěte se, že je elektrický výkon kompatibilní se spotřebičem a zásuvka je uzemněna.
- Během provozu spotřebičem nehybejte ani s ním netřeste.
- Do spotřebiče nevkládejte hořlavé materiály (papír, plast).
- Nesahejte na spotřebič vlhkýma nebo mokřýma rukama.
- **Neponořujte přívodní kabel, zástrčku nebo spotřebič do vody ani do jiné kapaliny. Nelijte vodu ani jiné kapaliny na elektrické součásti a konektory.**
- Neopravujte spotřebič sami. Obraťte se na autorizovaný servis.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem. Děti mladší 8 let se musí držet mimo dosah spotřebiče a jeho přívodu. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Nedotýkejte se horkých povrchů.
- Nenechávejte přívodní kabel volně viset přes hranu stolu nebo kuchyňskou linku. Nenechávejte přívodní kabel dotýkat se horkých povrchů.

- Neumísťujte spotřebič do blízkosti plynového nebo elektrického hořáku. Spotřebič neumísťujte na varnou desku. Ujistěte se, že je spotřebič umístěn na dobře větraném místě mimo horké povrchy, hořlavé materiály (záclony, ubrusy) a vlhké prostředí.
- **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 do koše 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.
- **Air fry poklice:** Během vaření se uvolňuje horká pára přes výstupní otvory vzduchu, udržujte vaše ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od vzduchových výstupních otvorů.
- **Tlaková poklice:** Pozor na horkou páru a vzduch unikající z tlakového ventilu. Nad výpusť tlakové poklice nedávejte ruce, obličej ani žádné předměty.
- Spotřebič nepoužívejte pokud máte kardiostimulátor, naslouchátko apod. Před použitím spotřebiče se poradte se svým odborným lékařem.
- Nepoužívejte jiné příslušenství, než je doporučeno výrobcem.
- Nepřipojujte spotřebič k externímu časovému spínači.
- Ochrana proti přehřátí: Pokud zareagovala tepelná pojistka, spotřebič nebude fungovat. Spotřebič vypojte ze zásuvky a před opětovným spuštěním vyčkejte, až zcela vychladne.
- Pokud během provozu uvidíte tmavý kouř vystupující ze spotřebiče, okamžitě jej vypněte a kontaktujte autorizovaný servis.
- Před čištěním nechte spotřebič alespoň 30 minut vychladnout.

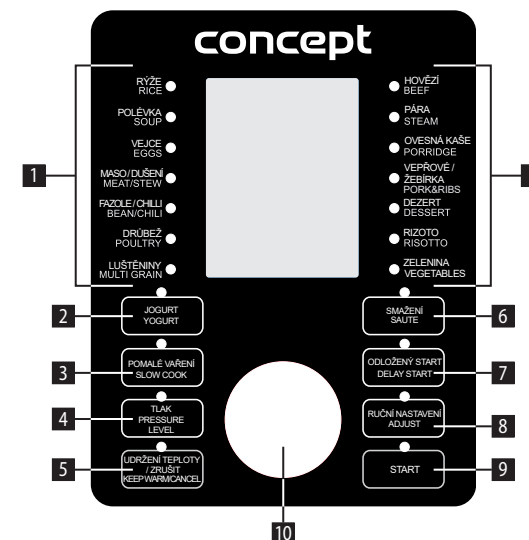
Nedodržíte-li pokyny výrobce viz bezpečnostní upozornění, nemůže být případná oprava uznána jako záruční.

POPIS VÝROBKU

- | | |
|---------------------------------------|---|
| 1 Přívod vzduchu | 12 Vnitřní nádoba |
| 2 Vývod vzduchu | 13 Fritovací koš |
| 3 Horkovzdušná poklice | 14 Stojan na poklice |
| 4 Displej horkovzdušné poklice | 15 Stojan s úchyty |
| 5 Tělo spotřebiče | 16 Kondenzační nádoba na přebytečnou vodu |
| 6 Ovládací panel multifunkčního hrnce | 17 Odměrka |
| 7 Tlaková poklice | 18 Lžice mělká |
| 8 Tlačítko pro uvolnění poklice | 19 Lžice hluboká (naběračka) |
| 9 Bezpečnostní ventil | 20 Napařovací hrnec |
| 10 Tlakový ventil | 21 Stojan na vaření v páře |
| 11 Skleněná poklice | |

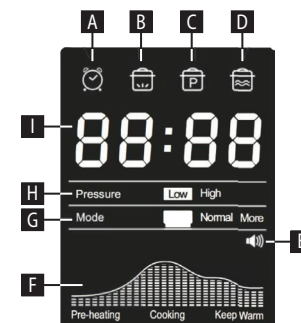
POPIS OVLÁDACÍHO PANELU
MULTIFUNKČNÍHO HRNCE

- | |
|------------------------------------|
| 1 Přednastavené programy |
| 2 Program jogurt |
| 3 Pomalé vaření |
| 4 Nastavení nízkého/vysokého tlaku |
| 5 Udržení teploty/Zrušit |
| 6 Smažení |
| 7 Odložený start |
| 8 Ruční nastavení |
| 9 Start |
| 10 Ovládací knoflík |



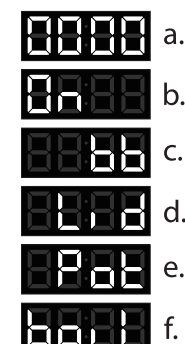
POPIS DISPLEJE

- | | |
|---|-------------------------------------|
| A | Indikátor odloženého startu |
| B | Indikátor přehřívání |
| C | Indikátor natlakování |
| D | Indikátor udržování teploty |
| E | Indikátor zapnutého/vypnutého zvuku |
| F | Indikátor průběhu |
| G | Indikátor režimu |
| H | Indikátor úrovně tlaku |
| I | Zobrazení času a upozornění |



Na LED displeji se mohou zobrazovat následující upozornění:

- | | |
|----|---|
| a. | Hrnc je připraven k použití, ale nebyl zvolen program |
| b. | Hrnc se nahřívá na požadovanou teplotu |
| c. | „Keep warm“ funkce – hrnc udržuje teplotu |
| d. | Poklice je ve špatné pozici nebo chybí |
| e. | V hrnci chybí vnitřní nádoba |
| f. | boil (vaření) zobrazí se při režimu More (více) u programu Jogurt |



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Odstraňte ze spotřebiče veškeré obalové materiály.
- Odstraňte ze spotřebiče všechny štítky a nálepky.
- Vnitřní nádobu (12) umyjte horkou vodou.
- Důkladně vyčistěte hadříkem spotřebič zvenčí i zevnitř.
- Příslušenství omyjte horkou vodou s mýdlem a neabrazivní houbou.

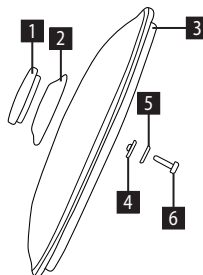
Poznámka: Spotřebič předeheřivujte 10 minut bez jakýchkoli potravin. Ze spotřebiče může unikat neškodný kouř a mírný zápach.

- Během provozu nechte kolem spotřebiče min. 13 cm volného prostoru.

Sestavení skleněné poklice

Skleněnou poklici můžete použít s funkcemi Pomalé vaření a Udržování teploty. Montáž držadla je znázorněna na obrázku.

1. Rukojeť
2. Základna rukojeti
3. Tělo skleněné poklice
4. Těsnění
5. Podložka
6. Šroub

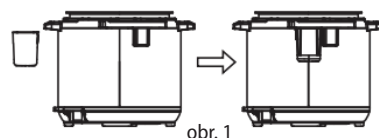


NÁVOD K OBSLUZE

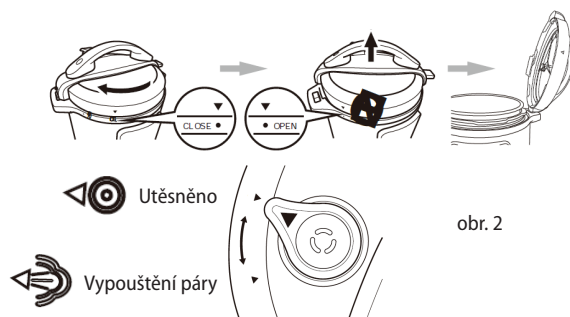
POUŽITÍ HRNCE S TLAKOVOU POKLICÍ (7)

1. Spotřebič postavte na suché a rovné místo.
2. Na zadní část spotřebiče umístěte kondenzační nádobku na přebytečnou vodu (16) viz obr. 1.
3. Připravte tlakovou poklici (7), viz obr. 2.
- Zatáhnutím za kovový výčnělek na spodní straně poklice oddělíte ochranný kryt, na kterém je nasazené těsnění. Těsnění lze sejmut a vyčistit. Ujistěte se, že těsnění není nikde poškozeno či natrženo. V případě poškození je nutná výměna. Ujistěte se, že je plovákový ventil čistý a může se volně pohybovat.

Poznámka: Pokud byla tlaková poklice na spotřebiči již nasazena, pro přípravu ji sejměte stisknutím červeného tlačítka a otočením madla proti směru hodinových ručiček a zvednutím nahoru.



obr. 1



obr. 2

4. Vymějte vnitřní nádobu (12). Celkový objem potravin a vody by neměl přesáhnout 2/3 objemu vnitřní nádoby. Pokud budete vařit potraviny, které během vaření zvětší svůj objem (např. rýže), nenaplníte nádobu více než z 1/2.
- Upozornění:** Některé potraviny, jako je jablečné pyré, brusinky, ovesné vločky, nudle, rebarbora nebo špagety mohou pěnít a prskat, a tak ucpávat tlakový ventil (výpust). Tyto potraviny by neměly být v tlakovém hrnci vařeny. Pozor: Nepoužívejte tlakový hrnec ke smažení s olejem.
5. Ujistěte se, že vnitřní povrch těla spotřebiče (5) je suchý a umístěte vnitřní nádobu (12) do těla spotřebiče (5).
6. Nasadte tlakovou poklici (7) a otočte po směru hodinových ručiček. Až uslyšíte zacvaknutí, poklice je správně usazena. Řádné uzavření poklice znázorňují zarovnané šípky na okraji poklice a okraji spotřebiče.
7. Upozorňujeme, že pro správné fungování hrnce musí být tlakový ventil (10) volně pohyblivý.
8. Tlakový ventil nastavte do pozice „Utěsněno“, tím je hrnec připraven k použití.
9. Zapojte přívodní kabel do zástrčky spotřebiče a poté do zásuvky elektrického napětí. Na displeji se zobrazí "00 00".
10. Otočením ovládacího knoflíku procházíte přednastavené programy (1) (další programy stiskem příslušného tlačítka programu) nebo upravujete dobu vaření. Zvolený program (svítí indikátor) potvrďte tlačítkem Start. Pro úpravu přednastaveného času programu stiskněte knoflík a otáčením zvolte požadovaný čas a potvrďte stiskem tlačítka Start. Poznámka: Stiskem tlačítka Nastavení tlaku přepínáte mezi nízkým a vysokým tlakem. Výchozí nastavení je vysoký tlak (High Pressure). Nastavení tlaku upravujte po volbě programu a doby vaření, nastavení potvrďte tlačítkem Start. Stiskem tlačítka Ručního nastavení zvolíte množství potravin, přepínáte mezi režimem Less (méně), Normal a More (více). Výchozí nastavení je Normal.
- Poznámka:** Doba vaření by měla být upravena podle množství potravin.
11. Hrnec se začne nahřívat na požadovanou teplotu (na displeji je zobrazeno "On", svítí ikona předeheřívání) a plovákový ventil stoupá. Jakmile dosáhne požadované teploty, začne odpočet nastaveného času. V tuto chvíli již vaříte pod tlakem (svítí ikona natlakování), víko je uzamčeno a hrnec nelze otevřít. NIKDY SE NEPOKOUŠEJTE OTEVŘÍT HRNEC SILOU!
12. Po ukončení vaření se ozve zvukový signál, hrnec se automaticky přepne do režimu „Keep warm“ a bude udržovat potraviny teplé. Na displeji je zobrazeno "bb" a svítí ikona Udržení teploty.
13. Nastavení hrnce můžete kdykoli zrušit stiskem tlačítka Udržení teploty/Zrušit (5).
14. Vypnutí/zapnutí zvuku: pro změnu režimu zvuku podržte 3 sekundy stisknuté tlačítko Udržení teploty/Zrušit, dokud se ikona zvuku na displeji nezmění. Bezpečnostní upozornění jsou vždy zapnuta.

Po ukončení vaření lze uvolnit tlak dvěma způsoby:

1. Po skončení vaření začne tlak postupně klesat. V závislosti na množství tekutiny to může trvat 15-30 min. Plovákový ventil postupně klesne, poklice se odemkne a lze snadno otevřít. Pokud nejde otevřít, vyčkejte delší čas. NIKDY NEOTVÍREJTE HRNEC SILOU!
2. Otevření tlakové poklice: Uchopte rukojeť a stiskněte červené tlačítko pro uvolnění poklice, otočte poklici proti směru hodinových ručiček, dokud se neuvolní a tahem nahoru zvednete. Poklici můžete odložit na stojan na poklice (14).
3. Po skončení vaření stiskněte tlačítko Udržení teploty/Zrušit (5), pomocí chňapky otočte plovákový ventil do pozice „Vypouštění páry“, plovákový ventil klesne, poklice se odemkne a lze snadno otevřít. DBEJTE ZVÝŠENÉ OPATRNOSTI A POUŽIJTE OCHRANNÉ PRACOVNÍ POMŮCKY, NEBEZPEČÍ OPAŘENÍ PÁROU!

Funkce odložený start/ Delay Start:

1. S využitím funkce Delay Start lze posunout začátek vaření až o 24 hod.
2. Postupujte podle Návodu k obsluze, otočením knoflíku zvolte požadovaný program, poté stiskněte tlačítko Odložený start a opakovaným stiskem tlačítka nastavte, o jaký čas chcete posunout začátek vaření. Výchozí nastavení odloženého startu je 30 min.
3. Poté stiskněte tlačítko Start. Během odloženého startu na displeji svítí ikona odloženého startu a je zobrazen zbývajíc čas. Po uplynutí nastaveného času začne probíhat zvolený program.

Tipy

1. Při zvolení programu Pomalé vaření, Jogurt nebo Smažení lze použít hrnec s tlakovou poklicí, skleněnou poklici nebo bez poklice. Při použití bez tlakové poklice z displeje zmizí indikátor úrovně tlaku.
2. Funkci „Keep warm“ doporučujeme využívat maximálně 1 hod, poté ztrácí jídlo na kvalitě.
3. Programy jsou připravené pro přípravu jídla s váhou menší než 1200 g, pokud připravujete větší porce, využijte vlastního nastavení.

- Funkci Delay Start využívejte jen pro potraviny, které se nemůžou během této doby zkazit
- Potraviny do vnitřní nádoby vkládejte a vyjímajte pomocí dřevěného nebo plastového náčiní, nikdy nepožívejte ostré nebo kovové, aby se nenarušil povrch nádoby.
- Použití příslušenství:
 - Při volbě programu Pára vložte do vnitřní nádoby (12) stojan na vaření v páře (21) a poté vložte napařovací hrnec (20).
 - Při volbě programu Smažení vložte do vnitřní nádoby (12) Stojan s úchyty (15).
 - Při volbě programu Pomalé vaření, Jogurt nebo Smažení lze použít skleněnou poklici (11).
 - Při volbě programu pro fritování (při použití horkovzdušné poklice), do vnitřní nádoby (12) umístěte fritovací koš (13).
 - Stojan na poklice (14) využijte pro odkládání poklic.

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU HORKOVZDUŠNÉ POKLICE

- Digitální displej
- Nastavení teploty
- Nastavení časovače
- Zvýšení teploty/časovače
- On/Off
- Snížení teploty/časovače
- Programy
- Start/pauza
- Výběr přednastavených programů



POUŽITÍ HRNCE S HORKOVZDUŠNOU POKLICÍ (3)

Hrnek s horkovzdušnou poklicí pracuje pomocí horkého vzduchu, nikdy neplňte nádobu olejem či jiným prostředkem na smažení.

- Spotřebič postavte na suché a rovné místo.
- Zapojte přívodní kabel do zásuvky elektrického napětí.
- Ujistěte se, že vnitřní povrch těla spotřebiče (5) je suchý a umístěte vnitřní nádobu (12) do těla spotřebiče (5).
- Vložte potraviny do vnitřní nádoby (12). Poznámka: Pokud chcete použít program pro fritování, do vnitřní nádoby umístěte fritovací koš (13) a do koše vložte potraviny. Nepřepínajte fritovací koš (13) ani vnitřní nádobu (12).
- Umístěte horkovzdušnou poklici (3) pro použití spotřebiče jako horkovzdušné trouby.
- Stiskněte tlačítko On/Off (5) pro zapnutí. Rozsvítí se ikony a na displeji se zobrazí výchozí nastavení 180 °C a 15 minut.
- Stiskněte tlačítko výběr přednastavených programů (9) pro přepínání předvoleb vaření. Ikona zvoleného programu bliká a na displeji je zobrazena přednastavená teplota a čas programu. Opakovaným stiskem tlačítka (9) přepnete na další program. Pro změnu nastavení teploty nejprve stiskněte tlačítko nastavení teploty (2)/pro změnu nastavení času stiskněte tlačítko nastavení časovače (3) a poté stiskem nebo podržením tlačítek 4 a 6 lze upravit teplotu v intervalech po 5 °C a čas v intervalech po 1 minutě (pouze u programu sušení po 30 minutách).
- Výběr potvrďte tlačítkem Start/Pauza (8). **Poznámka:** Pokud začínáte vařit, když je spotřebič ještě studený, prodlužte dobu přípravy o cca 2 minuty. Během předehřívání je na displeji zobrazeno "PREHEATING", po předehřátí z displeje zmizí a zobrazuje se pouze "HEATING" při spínání topného tělesa. **Poznámka:** Během spuštění programu v levém horním rohu svítí ikona ventilátoru. Ikona zhasne, jakmile ventilátor přestane pracovat.
- Během vaření můžete program kdykoliv pozastavit stiskem tlačítka Start/pauza (8) a opakovaným stiskem tlačítka znovu pokračovat v procesu vaření.
- Během vaření můžete horkovzdušnou poklici (3) kdykoliv sejmut a pokrm zkontrolovat/přidat nebo vyjmout

potraviny. Dojde k přerušení zvoleného programu. Po opětovném umístění poklice, začne program dále pracovat tam, kde byl přerušen.

- Po uplynutí programu budete upozorněni zvukovým signálem a na displeji bude zobrazeno pouze "FINISHED" a bude problikávat tlačítko On/Off (5).
- Po ukončení vaření spotřebič odpojte od elektrické sítě.

Upozornění: Při vyjímání horkého fritovacího koše/vnitřní nádoby používejte kuchyňské rukavice.

Tipy

Během vaření doporučujeme potraviny obrátit pro rovnoměrné propečení, nebo promíchat.

PŘEDNASTAVENÉ PROGRAMY

Programy na vaření s tlakovou poklicí			
Programy	Množství (přizpůsobit)	Čas vaření (min)	Možné časové rozpětí
Rýže	Méně	8	1-99 min
	Normální	12	
	Více	15	
Polévka	Méně	12	1-99 min
	Normální	15	
	Více	20	
Vejce	Méně	4	1-99 min
	Normální	5	
	Více	6	
Maso/Dušení	Méně	20	1-99 min
	Normální	35	
	Více	45	
Fazole/Chilli	Méně	25	1-99 min
	Normální	30	
	Více	40	
Drůbež	Méně	10	1-99 min
	Normální	15	
	Více	25	
Luštění	Méně	20	1-99 min
	Normální	40	
	Více	45	
Hovězí	Méně	30	1-99 min
	Normální	35	
	Více	40	

Pára	Méně	12	1-99 min
	Normální	15	
	Více	20	
Ovesná kaše	Méně	12	1-99 min
	Normální	15	
	Více	20	
Vepřové/žebírka	Méně	13	1-99 min
	Normální	18	
	Více	25	
Dezert	Méně	25	1-99 min
	Normální	40	
	Více	50	
Rizoto	Méně	20	1-99 min
	Normální	35	
	Více	45	
Zelenina	Méně	10	1-99 min
	Normální	15	
	Více	20	
Smažení	Normální	30	30 min
Pomalé vaření	Méně	30	30 min - 9 h 30 min
	Normální	6 h	
	Více	9 h 30 min	
Jogurt	Méně	24 h	6 h - 24 h
	Normální	8 h	
	Více	"boil"	

Programy na vaření s horkovzdušnou poklicí					
	Programy	Teplota (°C)	Čas	Nastavitelná teplota (°C)	Možné časové rozpětí
	Zmražené hranolky	200	15 min	80-200	1-60 min
	Ryby	160	15 min	80-200	1-60 min
	Hamburger	185	13 min	80-200	1-60 min
	Pizza	185	15 min	80-200	1-60 min
	Hovězí steak	175	25 min	80-200	1-60 min

	Kuřecí stehna	200	22 min	80-200	1-60 min
	Hranolky ze syrových brambor	160	30 min	80-200	1-60 min
	Celé kuře	180	40 min	80-200	1-60 min
	Sušení	80	2 hod	40-90	1-12 hod
	Grilování	160	10 min	160	1-30 min
	Zelenina	180	15 min	80-200	1-60 min
	Rozmrazování	50	5 min	50	1-60 min

Poznámka: Tato nastavení jsou pouze orientační. Pokud začínáte vařit, když je spotřebič ještě studený, prodlužte dobu přípravy o cca 2 minuty.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Čistěte spotřebič po každém použití.

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

- Před čištěním vždy odpojte přívodní kabel ze zásuvky elektrického napětí. Nikdy neponořujte přívodní kabel, zástrčku, spotřebič nebo horkovzdušnou poklici do vody nebo jiné kapaliny!
- Před čištěním nechte spotřebič zcela vychladnout.
- Vnější povrch spotřebiče otřete vlhkým hadříkem.
- Vnitřní nádobu naplňte horkou vodou a nechte chvíli odležet. Poté lze měkkým hadříkem umýt ve vodě s přidáním saponátu nebo v myčce nádobí.
- Další části spotřebiče lze umýt ve vodě s přidáním saponátu.
- Pouze příslušenství a vnitřní nádobu lze mýt v myčce nádobí.
- Po úplném vysušení dílů spotřebič sestavte a uskladněte na chladném a suchém místě.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Příčina	Řešení
Spotřebič nefunguje.	Spotřebič není správně zapojen.	Spotřebič zapojte do zásuvky s uzemněním.
	Program nebo časovač není nastaven.	Nastavte požadovaný program nebo časovač.
	Víko není správně usazeno.	Zkontrolujte usazení víka.
Smažené potraviny nejsou hotové.	Příliš mnoho potravin.	Do nádoby/koše vkládejte menší dávky.
	Nastavená doba vaření je příliš krátká, teplota příliš nízká.	Prodlužte dobu vaření, zvýšte teplotu.
Potraviny jsou usmaženy nerovnoměrně.	Příliš velká dávka potravin, potraviny leží na sobě.	Vyměte některé potraviny nebo je protřepejte/otočte v polovině vaření.
	Potraviny nejsou čerstvé nebo nejsou připraveny správně.	Ujistěte se, že používáte čerstvé potraviny a přípravu je správně na smažení (pokapejte pár kapkami oleje).

Smažené jídlo není křupavé.	Některé potraviny jsou lepší pro použití v horkovzdušné fritéze.	Použijte čerstvé potraviny nebo polotovary.
	Je potřeba trochu oleje.	Potraviny lehce pokapejte olejem.
	Potraviny jsou vlhké.	Před vařením potraviny vysušte.
Ze spotřebiče vychází bílý kouř.	Jídlo ve fritéze je tučné.	Nejedná se o závadu. Osušte potraviny od přebytečného oleje.
	Nádoba/koš stále obsahuje zbytky mastnoty z předchozího použití.	Nádobu/koš řádně vyčistěte.
Unikající pára kolem víka tlakové poklice.	Těsnění není správně usazeno.	Přerušte vaření, odejměte víko a zkontrolujte usazení těsnění.
	Tlakový ventil (výpust) je ucpan.	Vyčistěte ventil.
Unikající pára z tlakového ventilu.	Tlakový ventil (výpust) není řádně utěsněn.	Ventil opatrně uzavřete.

SERVIS

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

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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

Recyklace spotřebiče na konci jeho životnosti



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



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

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

POĎAKOVANIE

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

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

Technické parametre	
Napätie	220-240 V~50-60 Hz
Príkón	1000 W multifunkčný hrniec 1500 W horúcovzdušná fritéza
Kapacita nádoby	5,6 l
Nastaviteľná teplota	fritéza: varenie 80-200 °C, sušenie 40-90 °C
Časovač	hrniec: 1 min - 24 hod fritéza: varenie 1 - 60 min, sušenie 1 - 12 hod



Pozor!
Horúci povrch

DÔLEŽITÉ

Pred pripojením do elektrickej siete vizuálne skontrolujte, či je jednotka neporušená a či počas prepravy 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 spotrebič používal ako hračka.
- Nezakrývajte spotrebič.

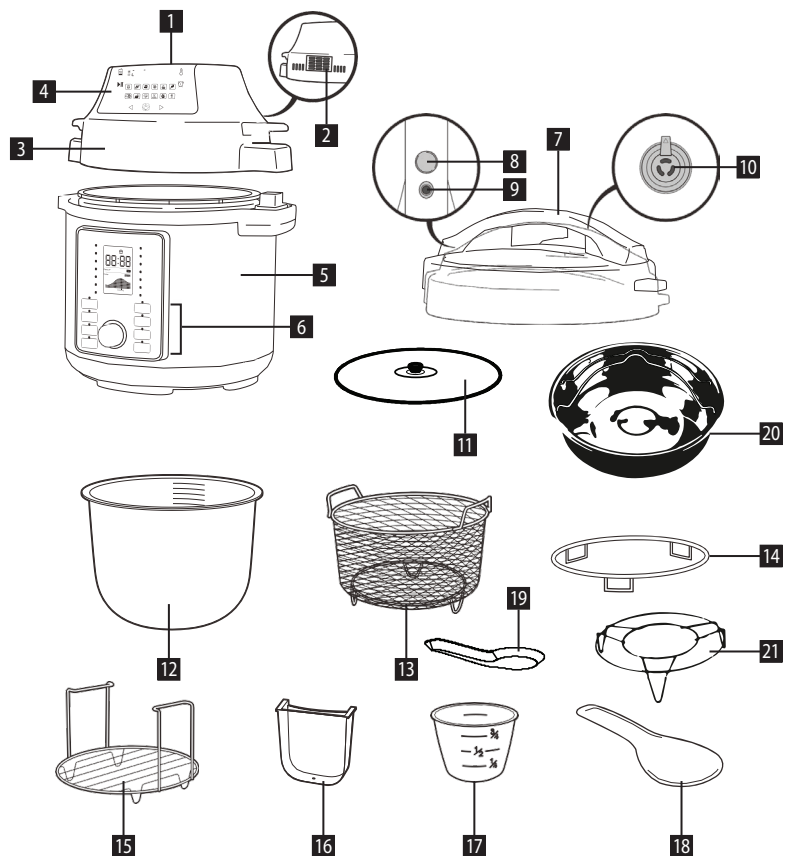
- **Pred montážou a demontážou spotrebiča odpojte prívodný kábel zo zásuvky elektrického napätia.**
- **Pred čistením a po použití spotrebič vypnite a vypojte zo zásuvky elektrického napätia.**
- Spotrebič udržiajte v čistote, nedovoľte, aby cudzie telesá vnikli do otvorov mriežok. Mohli by spôsobiť 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. Používanie predlžovacieho kábla sa neodporúča, pretože sa môže prehriať a spôsobiť nebezpečenstvo požiaru. Ak je potrebné použiť predlžovací kábel, uistite sa, že elektrické napájanie je kompatibilné so spotrebičom a zásuvka je uzemnená.
- Počas prevádzky spotrebičom nehýbte ani ním netraste.
- Do spotrebiča nevkladajte horľavé materiály (papier, plast).
- Na spotrebič nesiahajte vlhkými alebo mokrými rukami.
- **Prívodný kábel ani zástrčku neponárajte do vody ani do inej kvapaliny. Na elektrické komponenty a konektory nelejte vodu ani iné kvapaliny.**
- Spotrebič neopravujte sami. Obráťte sa na autorizovaný servis.
- 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. Neumiestňujte spotrebič na varnú dosku. Uistite sa, že spotrebič je umiestnený na dobre vetranom mieste mimo horúcich povrchov, horľavých materiálov (záclony, obrusy) a vlhkého prostredia.
- **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 vkladajte vždy do koša spotrebiča, aby sa zabránilo ich 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.
- **Air fry veko:** počas varenia sa cez vzduchové otvory uvoľňuje horúca para, ruky a tvár držte v bezpečnej vzdialenosti od vzduchových otvorov.
- **Pokrievka tlakového hrnca:** Dávajte pozor na horúcu paru a vzduch unikajúci z tlakového ventilu. Neumiestňujte ruky, tvár ani žiadne predmety nad vývod tlakového krytu.
- Spotrebič nepoužívajte, ak máte kardiosťimulátor, načúvací prístroj a pod. Pred použitím spotrebiča sa poraďte so svojím lekárom.
- Nepoužívajte iné príslušenstvo ako to, ktoré odporúča výrobca.
- Spotrebič nepripájajte k externému časovaču.
- Ochrana proti prehriatiu: ak tepelná poistka zareagovala, spotrebič nebude fungovať. Pred opätovným spustením spotrebiča ho odpojte zo zásuvky a počkajte, kým úplne vychladne.
- Ak počas činnosti uvidíte tmavý dym vystupujúci zo spotrebiča, spotrebič okamžite vypnite a kontaktujte autorizovaný servis.
- Pred čistením nechajte spotrebič aspoň 30 minút vychladnúť.

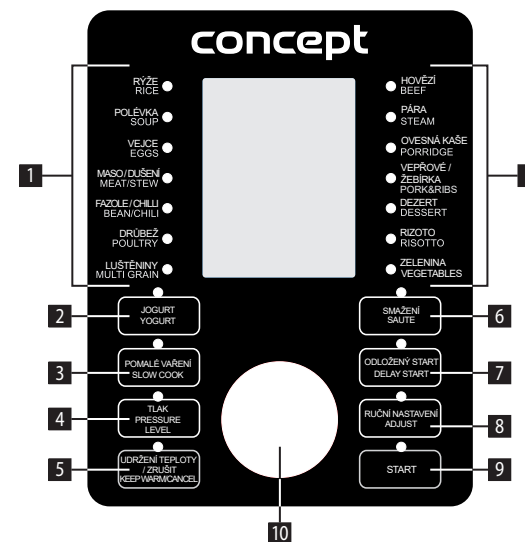
Ak nedodržíte pokyny výrobcu, pozri bezpečnostné upozornenie, prípadná oprava nemôže byť uznaná ako záručná.

POPIS VÝROBKU

- | | |
|---------------------------------------|--|
| 1 Prívod vzduchu | 12 Vnútna nádoba |
| 2 Výstup vzduchu | 13 Fritovací kôš |
| 3 Pokrievka horúceho vzduchu | 14 Stojan na pokrievky |
| 4 Displej pokrievky horúceho vzduchu | 15 Stojan s držadlami |
| 5 Teleso spotrebiča | 16 Kondenzačná nádoba na prebytočnú vodu |
| 6 Ovládací panel multifunkčného hrnca | 17 Odmerka |
| 7 Pokrievka tlakového hrnca | 18 Plytká lyžica |
| 8 Tlačidlo uvoľnenia veka | 19 Hlboká lyžica (naberačka) |
| 9 Bezpečnostný ventil | 20 Nádoba na varenie v pare |
| 10 Tlakový ventil | 21 Stojan na varenie v pare |
| 11 Sklenené veko | |

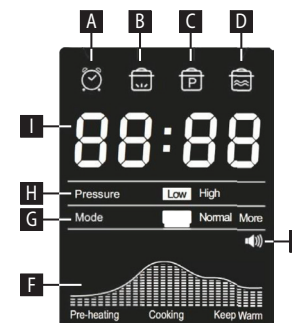
POPIS OVLÁDACIEHO PANELA
MULTIFUNKČNÉHO HRNCA

- | |
|-------------------------------------|
| 1 Prednastavené programy |
| 2 Program na prípravu jogurtu |
| 3 Pomalé varenie |
| 4 Nastavenie nízkeho/vysokého tlaku |
| 5 Udržiavanie teploty/Zrušenie |
| 6 Smaženie |
| 7 Odložený štart |
| 8 Manuálne nastavenie |
| 9 Spustenie |
| 10 Ovládací gombík |



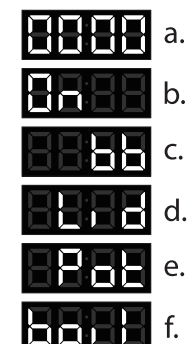
POPIS DISPLEJA

- | | |
|---|-----------------------------------|
| A | Indikátor odloženého štartu |
| B | Indikátor predhriatia |
| C | Indikátor tlaku |
| D | Indikátor udržiavania teploty |
| E | Indikátor zapnutia/vypnutia zvuku |
| F | Indikátor priebehu |
| G | Indikátor režimu |
| H | Indikátor úrovne tlaku |
| I | Ukazovateľ času a výstrahy |



Na LED displeji sa môžu zobrazovať nasledujúce oznámenia:

- | | |
|----|--|
| a. | Hrniec je pripravený na použitie, ale program nebol zvolený. |
| b. | Hrniec sa zahrieva na požadovanú teplotu |
| c. | Funkcia "Keep warm" - hrniec udržiava teplotu |
| d. | Pokrievka je v nesprávnej polohe alebo chýba |
| e. | Hrncu chýba vnútorná nádoba |
| f. | boil (varenie) sa zobrazí v režime More pre program Jogurt |



PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Zo spotrebiča odstráňte všetky obalové materiály.
- Zo spotrebiča odstráňte všetky štítky a nálepky.
- Vnútornú nádobu (12) umyte horúcou vodou.
- Spotrebič dôkladne utrite handričkou zvnútra aj zvonka.
- Príslušenstvo umyte horúcou vodou s mydlom a neabrazívnou hubkou.

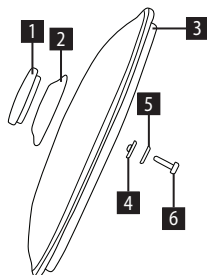
Poznámka: Spotrebič predhrievajte 10 minút bez akéhokoľvek jedla. Zo spotrebiča môže vychádzať neškodný dym a mierny zápach.

- Počas prevádzky nechajte okolo spotrebiča voľný priestor minimálne 13 cm.

Montáž skleneného veka

Sklenenú pokrievku možno používať s funkciami pomalého varenia a udržiavania teploty. Inštalácia rukoväte je znázornená na obrázku.

1. Rukoväť
2. Základňa rukoväte
3. Sklenené telo veka
4. Tesnenie
5. Podložka
6. Skrutka

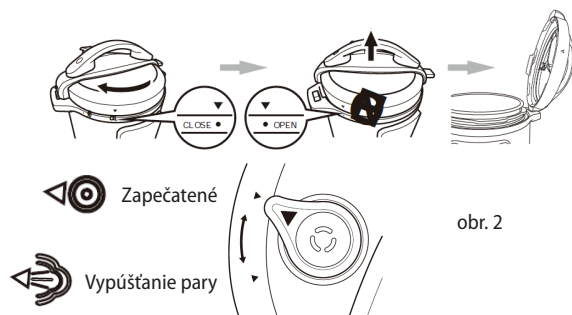
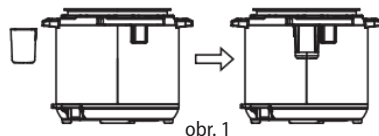


NÁVOD NA OBSLUHU

POUŽITIE HRNCA S TLAKOVOU POKRIEVKOU (7)

1. Spotrebič umiestnite na suché a rovné miesto.
2. Na zadnú stranu spotrebiča umiestnite kondenzačnú nádobu na prebytočnú vodu (16), viz obr. 1.
3. Pripravte tlakový kryt (7), viz obr. 2.
- Potiahnutím za kovový výstupok na spodnej strane veka odstráňte ochranný kryt, na ktorom je nasadené tesnenie. Tesnenie je možné vybrať a vyčistiť. Uistite sa, že tesnenie nie je nikde poškodené alebo roztrhnuté. V prípade poškodenia je potrebná výmena. Skontrolujte, či je plavákový ventil čistý a či sa môže voľne pohybovať.

Poznámka: Ak už bol na spotrebič namontovaný tlakový kryt, odstráňte ho na prípravu stlačením červeného tlačidla, otočením rukoväte proti smeru hodinových ručičiek a zdvihnutím.



4. Vyberte vnútornú nádobu (12). Celkový objem potravín a vody by nemal presiahnuť 2/3 objemu vnútornej nádoby. Ak budete variť potraviny, ktoré počas varenia zväčšia svoj objem (napr. ryža), nenapĺňajte nádobu viac ako do 1/2.
- Poznámka:** Niektoré potraviny, ako napr. jablkové pyré, brusnice, ovsené vločky, rezance, rebarbora alebo špagety, môžu speniť a popraskáť, čím sa upchá tlakový ventil (výpusť). Tieto potraviny by sa v tlakovom hrnci nemali variť. Upozornenie: Tlakový hrniec nepoužívajte na vyprážanie na oleji.
5. Uistite sa, že vnútorný povrch telesa spotrebiča (5) je suchý a vložte vnútornú nádobu (12) do telesa spotrebiča (5).
6. Nasadte tlakový kryt (7) a otočte v smere hodinových ručičiek. Keď počujete cvaknutie, veko je správne nasadené. Správne utiesnenie veka indikujú zarovnané šípky na okraji veka a okraji spotrebiča.
7. Upozorňujeme, že tlakový ventil (10) musí byť voľne pohyblivý, aby hrniec správne fungoval.
8. Nastavte tlakový ventil do polohy "Utesnené", tým je hrniec pripravený na použitie.
9. Zapojte napájací kábel do zástrčky spotrebiča a potom do elektrickej zásuvky. Na displeji sa zobrazí "00 00".
10. Otáčaním ovládacieho gombíka môžete prechádzať medzi prednastavenými programami (1) (ďalšie programy stlačením príslušného tlačidla programu) alebo nastaviť čas varenia. Zvolený program potvrdíte (indikátor sa rozsvieti) tlačidlom Štart. Ak chcete nastaviť čas prednastaveného programu, stlačením a otočením gombíka vyberte požadovaný čas a potvrdíte stlačením tlačidla Štart. **Poznámka:** Stlačením tlačidla nastavenia tlaku môžete prepínať medzi nízkym a vysokým tlakom. Predvolené nastavenie je vysoký tlak. Nastavením tlaku upravte povýbere programu a času varenia, nastavenie potvrdíte tlačidlom Štart. Stlačením tlačidla Manuálne nastavenie vyberte množstvo jedla, pričom môžete prepínať medzi možnosťami Menej, Normálne a Viac. Predvolené nastavenie je Normal (Normálne).
- Poznámka:** Čas varenia by sa mal upraviť podľa množstva potravín.
11. Hrnec sa začne zohrievať na požadovanú teplotu (na displeji sa zobrazí "On", ikona predhrievania svetla), a plavákový ventil sa zdvihne. Po dosiahnutí požadovanej teploty sa začne odpočítavať nastavený čas. V tomto okamihu už varíte pod tlakom (svieti ikona tlaku), pokrievka je uzamknutá a hrniec sa nedá otvoriť. NIKDY SA NEPOKÚŠAJTE HRNIEC OTVORIŤ NÁSILÍM!
12. Po dokončení varenia zaznie zvukový signál a hrniec sa automaticky prepne do režimu "Keep warm" (Udržiavať teplo), aby sa jedlo udržalo teplé. Na displeji sa zobrazí "bb" a svieti ikona Keep Warm (Udržiavanie tepla).
13. Nastavenie hrnca môžete kedykoľvek zrušiť stlačením tlačidla Keep Warm/Cancel (5).
14. Vypnutie/zapnutie zvuku: Ak chcete zmeniť režim zvuku, podržte stlačené tlačidlo Keep Temperature/Cancel po dobu 3 sekúnd, kým sa nezmení ikona zvuku na displeji. Bezpečnostné upozornenia sú vždy zapnuté.

Po ukončení varenia možno uvoľniť tlak dvoma spôsobmi:

1. Po skončení varenia sa tlak postupne zniží. V závislosti od množstva tekutiny to môže trvať 15-30 minút. Plavákový ventil postupne klesá, veko sa odomkne a dá sa ľahko otvoriť. Ak sa nedá otvoriť, počkajte dlhší čas. HRNIEC NIKDY NEOTVÁRAJTE NÁSILÍM!
2. Otvorenie veka tlakového hrnca: uchopte rukoväť a stlačte červené tlačidlo na uvoľnenie veka, otáčajte vekom proti smeru hodinových ručičiek, kým sa neuvoľní, a zdvihnite ho ťahom nahor. Veko môžete položiť na stojan na veko (14).
3. Po skončení varenia stlačte tlačidlo Udržiavanie teploty/Zrušenie (5), pomocou držiaka hrnca otočte plavákový ventil do polohy "Uvoľnenie pary", plavákový ventil klesne, pokrievka sa odomkne a možno ju ľahko otvoriť. DBAJTE NA ZVÝŠENÚ OPATRNOSŤ A POUŽÍVAJTE OCHRANNÉ PRACOVNÉ POMÔCKY, HROZÍ NEBEZPEČENSTVO OBARENIA PAROU!

Funkcia odloženého štartu Delay Start:

1. Pomocou funkcie odloženého štartu môžete odložiť začiatok varenia až o 24 hodín.
2. Postupujte podľa návodu na použitie, otáčaním gombíka vyberte požadovaný program, potom stlačte tlačidlo Odložený štart a opätovným stlačením tlačidla nastavte čas, o ktorý chcete odložiť začiatok varenia. Predvolené nastavenie odloženého štartu je 30 min.
3. Potom stlačte tlačidlo Štart. Počas odloženého štartu sa na displeji rozsvieti ikona odloženého štartu a zobrazí sa zostávajúci čas. Po uplynutí nastaveného času sa spustí zvolený program.

Tipy

1. Ak vyberiete možnosť Pomalý hrniec, Jogurt alebo Fritovanie, môžete použiť tlakový hrniec s pokrievkou, sklenenú pokrievku alebo bez pokrievky. Pri použití tlakového hrnca bez pokrievky zmizne z displeja ukazovateľ úrovne tlaku.
2. Funkciu „Keep warm“ odporúčame používať maximálne 1 hod, potom jedlo stráca na kvalite.
3. Programy sú pripravené na prípravu jedla s hmotnosťou menšou ako 1200 g. Ak pripravujete väčšie porcie, použite

vlastné nastavenie.

4. Funkciu Delay Start používajte iba pre potraviny, ktoré sa nemôžu za tento čas skaziť.
5. Potraviny do vnútornej nádoby vkladajte a vyberajte pomocou dreveného alebo plastového náčinia, nikdy nepoužívajte ostré alebo kovové náčinie, aby ste nepoškodili povrch nádoby.
6. Používanie príslušenstva:
 - Pri výbere programu Para vložte do vnútornej nádoby (12) stojan na varenie v pare (21) a potom vložte nádobu na varenie v pare (20).
 - Pri výbere programu Smaženie vložte do vnútornej nádoby (12) naparovací stojan s držadlami (15).
 - Pri výbere programu Pomalé varenie, Jogurt alebo Fritovanie môžete použiť sklenenú pokrievku (11).
 - Pri výbere programu Fritovanie (pri použití teplovzdušného veka) vložte do vnútornej nádoby (12) fritovací kôš (13)
 - Na uloženie vrchnákov použite stojan na vrchnáky (14).

POPIS OVLÁDACIEHO PANELA TEPOVZDUŠNÉHO ODSÁVAČA PÁR

1. Digitálny displej
2. Nastavenie teploty
3. Nastavenie časovača
4. Zvýšenie teploty/časovača
5. Zapnutie/vypnutie
6. Zníženie teploty/časovača
7. Programy
8. Spustenie/pozastavenie
9. Výber prednastavených programov



POUŽÍVANIE HRNCA S HORÚCOVZDUŠNOU POKRIEVKOU (3)

Hrniec s teplovzdušnou pokrievkou pracuje s horúcim vzduchom; nikdy nenapĺňajte hrniec olejom alebo iným fritovacím médiom.

1. Spotrebič umiestnite na suché a rovné miesto.
2. Zapojte napájací kábel do elektrickej zásuvky.
3. Uistite sa, že vnútorný povrch telesa spotrebiča (5) je suchý a vložte vnútornú nádobu (12) do telesa spotrebiča (5).
4. Vložte potraviny do vnútornej nádoby (12). **Poznámka:** Ak chcete použiť program fritovania, vložte do vnútornej nádoby fritovací kôš (13) a vložte do neho potraviny. Fritovací kôš (13) ani vnútornú nádobu (12) nepreplňujte.
5. Ak chcete spotrebič používať ako teplovzdušnú rúru, nasadte teplovzdušné veko (3).
6. Stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia (5), aby ste sa zapli. Ikony sa rozsvietia a na displeji sa zobrazí predvolené nastavenie 180 °C a 15 minút.
7. Stlačením tlačidla voľby prednastaveného programu (9) prepnete predvoľby varenia. Ikona zvoleného programu bliká a na displeji sa zobrazuje prednastavená teplota a čas programu. Opakovaným stláčaním tlačidla (9) prepnete na ďalší program. Ak chcete zmeniť nastavenie teploty, najprv stlačte tlačidlo nastavenia teploty (2)/ak chcete zmeniť nastavenie času, stlačte tlačidlo nastavenia času (3) a potom stlačte alebo podržte tlačidlá 4 a 6 na nastavenie teploty. v intervaloch po 5 °C a čas v intervaloch po 1 minúte (len pre 30-minútový program sušenia).
8. Výber potvrdíte tlačidlom Štart/Pauza (8). **Poznámka:** Ak začnete variť, keď je spotrebič ešte studený, predĺžite čas varenia približne o 2 minúty. Počas predhrievania sa na displeji zobrazuje "PREHEATING" (predhrievanie), po skončení predhrievania z displeja zmizne a po zapnutí ohrevného telesa sa zobrazí len "HEATING" (ohrievanie). **Poznámka:** Ikona ventilátora v ľavom hornom rohu svieti počas spusteného programu. Ikona zhasne, keď ventilátor prestane pracovať.
9. Program môžete kedykoľvek počas varenia pozastaviť stlačením tlačidla Štart/Pauza (8) a opätovným stlačením tlačidla pokračovať vo varení.

10. Horúcovzdušnú pokrievku (3) môžete kedykoľvek počas varenia odstrániť, aby ste skontrolovali/priložili alebo odobrli jedlo. Zvolený program sa preruší. Po opätovnom vložení veka bude program pokračovať v mieste, kde bol prerušený.
11. Na ukončenie programu vás upozorní zvukový signál a na displeji sa zobrazí len "FINISHED". a tlačidlo zapnutia/vypnutia (5) bude blikáť.
12. Po skončení varenia odpojte spotrebič od elektrickej siete.

Upozornenie: Pri vyberaní horúceho fritovacieho koša/vnútornej nádoby používajte kuchynské rukavice.

Tipy

Počas varenia odporúčame jedlo otáčať, aby sa rovnomerne opieklo alebo premiešalo.

PREDNASTAVENÉ PROGRAMY

Programy na varenie s vekom tlakového hrnca			
Programy	Množstvo (prispôsobiť)	Čas varenia (min)	Možné časové rozpätie
Ryža	Menej	8	1-99 min
	Normálne	12	
	Viac	15	
Polievka	Menej	12	1-99 min
	Normálne	15	
	Viac	20	
Vajcia	Menej	4	1-99 min
	Normálne	5	
	Viac	6	
Mäso/Dusenie	Menej	20	1-99 min
	Normálne	35	
	Viac	45	
Fazuľa/chilli	Menej	25	1-99 min
	Normálne	30	
	Viac	40	
Hydina	Menej	10	1-99 min
	Normálne	15	
	Viac	25	
Strukoviny	Menej	20	1-99 min
	Normálne	40	
	Viac	45	
Hovädzie mäso	Menej	30	1-99 min
	Normálne	35	
	Viac	40	

Para	Menej	12	1-99 min
	Normálne	15	
	Viac	20	
Ovsená kaša	Menej	12	1-99 min
	Normálne	15	
	Viac	20	
Bravčové mäso/rebrá	Menej	13	1-99 min
	Normálne	18	
	Viac	25	
Dezert	Menej	25	1-99 min
	Normálne	40	
	Viac	50	
Rizoto	Menej	20	1-99 min
	Normálne	35	
	Viac	45	
Zelenina	Menej	10	1-99 min
	Normálne	15	
	Viac	20	
Smaženie	Normálne	30	30 min
Pomalé varenie	Menej	30	30 min - 9 h 30 min
	Normálne	6 h	
	Viac	9 h 30 min	
Jogurt	Menej	24 h	6 h - 24 h
	Normálne	8 h	
	Viac	"boil"	

Programy na varenie s teplovzdušnou pokrievkou					
	Programy	Teplota (°C)	Čas	Nastaviteľná teplota (°C)	Možné časové rozpätie
	Mrazené hranolky	200	15 min	80-200	1-60 min
	Ryby	160	15 min	80-200	1-60 min
	Hamburger	185	13 min	80-200	1-60 min
	Pizza	185	15 min	80-200	1-60 min
	Hovädzí steak	175	25 min	80-200	1-60 min

	Kuracie stehná	200	22 min	80-200	1-60 min
	Hranolky zo surových zemiakov	160	30 min	80-200	1-60 min
	Celé kurča	180	40 min	80-200	1-60 min
	Sušenie	80	2 hod	40-90	1-12 hod
	Grilovanie	160	10 min	160	1-30 min
	Zelenina	180	15 min	80-200	1-60 min
	Rozmrazovanie	50	5 min	50	1-60 min

Poznámka: Tieto nastavenia sú len orientačné. Ak začnete variť, keď je spotrebič ešte studený, predĺžte čas varenia približne o 2 minúty.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Spotrebič čistite po každom použití.

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

- Pred čistením spotrebiča odpojte prírodný kábel zo zásuvky elektrického napätia. Nikdy neponárajte napájací kábel, zástrčku, spotrebič alebo teplovzdušnú krytku do vody alebo inej tekutiny!
- Pred čistením nechajte spotrebič úplne vychladnúť.
- Vonkajší povrch spotrebiča otrete vlhkou handričkou.
- Vnútornú nádobu naplňte horúcou vodou a nechajte chvíľu pôsobiť. Potom možno mäkkou handričkou umyť vo vode s prídavkom saponátu alebo v umývačke riadu.
- Ďalšie časti spotrebiča možno umyť vo vode s prídavkom saponátu.
- Iba príslušenstvo a vnútornú nádobu je možné umývať v umývačke riadu.
- Po úplnom vysušení dielov spotrebič zostavte a uložte na chladnom a suchom mieste.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Príčina	Riešenie
Spotrebič nefunguje.	Spotrebič nie je správne pripojený.	Spotrebič zapojte do uzemnenej zásuvky.
	Nie je nastavený program alebo časovač.	Nastavte požadovaný program alebo časovač.
	Veko nie je správne nasadené.	Skontrolujte, či je veko nasadené.
Smažené jedlo nie je hotové.	Príliš veľa potravín.	Vložte do nádoby/koša menšie dávky.
	Príliš krátky nastavený čas varenia, príliš nízka teplota.	Predĺžte čas varenia, zvýšte teplotu.
Jedlo je usmažené nerovnomerne.	Príliš veľká dávka potravín, potraviny ležiace na sebe.	Vyberte si niektoré potraviny alebo ich pripravte v polovici varenia pretrepať/obrátiť.
	Potraviny nie sú čerstvé alebo nie sú správne pripravené.	Uistite sa, že používate čerstvé potraviny a správne ich pripravte na smaženie (pokvapkajte niekoľkými kvapkami oleja).

Smažené jedlo nie je chrumkavé.	Niektoré potraviny sú vhodnejšie na použitie v teplovzdušnej fritéze.	Používajte čerstvé potraviny alebo polotovary.
	Je potrebné malé množstvo oleja.	Potraviny zľahka pokvapkajte olejom.
	Potraviny sú vlhké.	Pred varením potraviny osušte.
Zo spotrebiča vychádza biely dym.	Potraviny vo fritéze sú tučné.	Toto nie je vada. Potraviny osušte od prebytočného oleja.
	Nádoba/kôš ešte obsahuje zvyšky mastnoty z predchádzajúceho použitia.	Nádobu/kôš riadne vyčistite.
Okolo veka tlakové pokrievky uniká para.	Tesnenie nie je správne usadené.	Prestaňte variť, odstráňte veko a skontrolujte, či je tesnenie usadené.
	Tlakový ventil (výstup) je zablokovaný.	Vyčistite ventil.
Z tlakového ventilu uniká para.	Tlakový ventil (výstup) nie je správne utesnený.	Opatrne zatvorte ventil.

SERVIS

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

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

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

Recykliácia prístroja na konci jeho životnosti



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EU o elektrickom odpade a elektrických zariadeniach (WEEE). Symbol na výrobku alebo jeho obale udáva, že tento výrobok nepatrí do domáceho odpadu. Treba ho odovzdať na zberné miesto na recykliáciu 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 recykliácii tohto výrobku zistíte na príslušnom miestnom úrade, u služby na likvidáciu domového odpadu alebo v obchode, kde ste výrobok kúpili.



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

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

PODĚKOVANIE

Děkujeme za nákup produktu značky Concept i žijeme 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	1000 W garnek wielofunkcyjny, 1500 W frytkownica beztluszczowa
Pojemność pojemnika	5,6 l
Regulowana temperatura	frytkownica: gotowanie 80-200 °C, suszenie 40-90 °C
Regulator czasowy	Garnek: 1 min - 24 godz. Frytkownica: gotowanie 1 - 60 min, suszenie 1 - 12 godz.



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 zasłaniać urządzenia.
- **Przed przystąpieniem do montażu lub demontażu urządzenia należy odłączyć kabel zasilający od gniazda elektrycznego.**

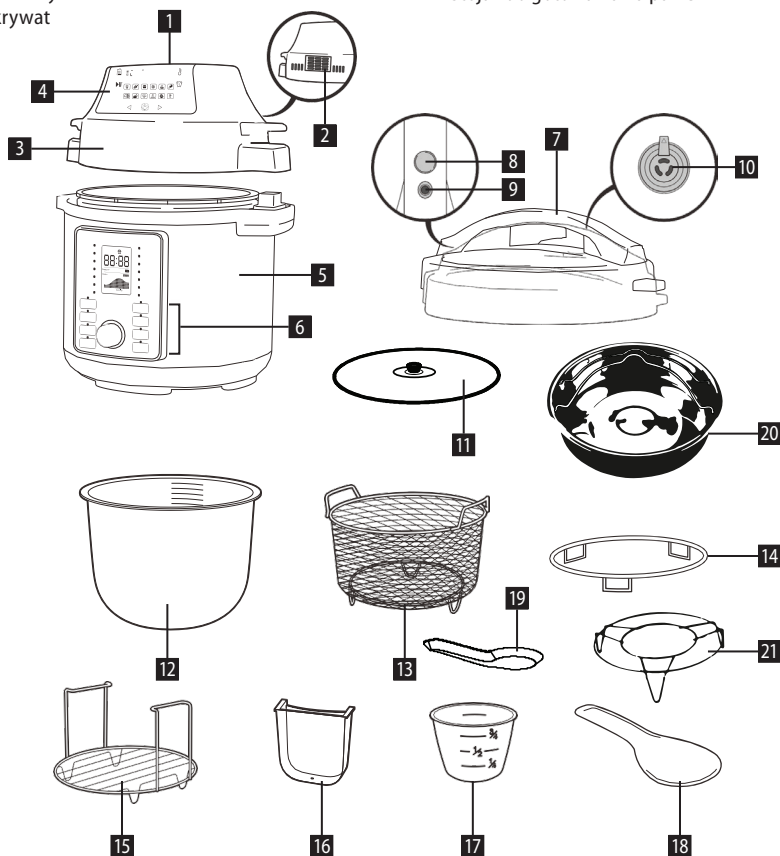
- **Przed czyszczeniem i po użyciu należy wyłączyć urządzenie oraz odłączyć go od gniazda elektrycznego.**
- Należy utrzymywać urządzenie w czystości; trzeba unikać przedostawania się ciał obcych do krutek. Mogą one spowodować poważne obrażenia, zwarcie, uszkodzenie urządzenia albo pożar.
- Nie wolno 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 zaleca się używania przedłużacza, ponieważ może się on przegrzać i spowodować zagrożenie pożarem. Jeśli konieczne jest użycie przedłużacza, należy upewnić się, że zasilanie elektryczne jest kompatybilne z urządzeniem, a gniazdko jest uziemione.
- Podczas pracy urządzenia nie należy nim poruszać ani nim potrząsać.
- Nie wkładać do urządzenia materiałów łatwopalnych (papier, plastik).
- Nie wolno dotykać urządzenia wilgotnymi lub mokrymi rękami.
- **Nie wolno zanurzać kabla zasilającego, wtyczki ani urządzenia w wodzie lub innej cieczy. Nie wylewać wody ani innych płynów na elementy elektryczne i złącza.**
- Nie wolno naprawiać urządzenia we własnym zakresie. Należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu.
- Dzieci w wieku 8 lat lub więcej oraz osoby o ograniczonej sprawności ruchowej lub umysłowej, lub bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, mogą korzystać z urządzenia tylko pod warunkiem, że są one nadzorowane, albo zapoznały się z instrukcją bezpiecznej obsługi urządzenia, i rozumieją ewentualne zagrożenia. 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 wolno dotykać gorących powierzchni.
- Nie wolno zostawiać kabla zasilającego zwisającego poza krawędź stołu

- lub blatu kuchennego. Kabel zasilający nie może dotykać gorących powierzchni.
- Nie wolno umieszczać urządzenia w pobliżu palnika gazowego lub elektrycznego. Nie należy umieszczać urządzenia na płycie grzewczej. Upewnij się, że urządzenie jest umieszczone w dobrze wentylowanym miejscu, z dala od gorących powierzchni, łatwopalnych materiałów (zasłony, obrusy) i wilgotnego otoczenia.
- **UWAGA:** Powierzchnie urządzenia mogą być bardzo gorące. Urządzenie należy trzymać wyłącznie za uchwyt i używać sprzętu ochronnego, takiego jak 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 w koszu urządzenia, aby zapobiec jej kontaktowi z elementem grzejnym.
- W czasie pracy lub zaraz po wyłączeniu urządzenia nigdy nie dotykaj jego powierzchni wewnętrznych. Zaczekaj, aż urządzenie wystarczająco ostygnie.
- Nie podłączaj i nie obsługuj urządzenia mokrymi rękami.
- Pokrywa do smażenia na powietrzu: podczas gotowania gorąca para jest uwalniana przez wylot.
- Należy trzymać ręce i twarz w bezpiecznej odległości od wylotów powietrza.
- Pokrywa szybkowaru: należy uważać na gorącą parę i powietrze wydostające się z zaworu ciśnieniowego. Nie umieszczać rąk, twarzy ani żadnych przedmiotów nad wylotem pokrywy szybkowaru.
- Nie używaj urządzenia, jeśli masz rozrusznik serca, aparat słuchowy itp. Przed użyciem urządzenia należy skonsultować się z lekarzem.
- Nie używaj akcesoriów innych niż zalecane przez producenta.
- Nie podłączać urządzenia do zewnętrznego wyłącznika czasowego.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem: jeśli bezpiecznik termiczny zadziała, urządzenie nie będzie działać. Przed ponownym uruchomieniem należy odłączyć urządzenie od zasilania i poczekać, aż całkowicie ostygnie.
- Jeśli w trakcie pracy zauważysz ciemny dym uchodzący z urządzenia, wyłącz go natychmiast i skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym. Przed czyszczeniem pozostaw urządzenie do ostygnięcia przez co najmniej 30 minut.

Nieprzestrzeganie wskazówek producenta, patrz przestrogi dotyczące bezpieczeństwa, może prowadzić do nieobjęcia gwarancją ewentualnej naprawy.

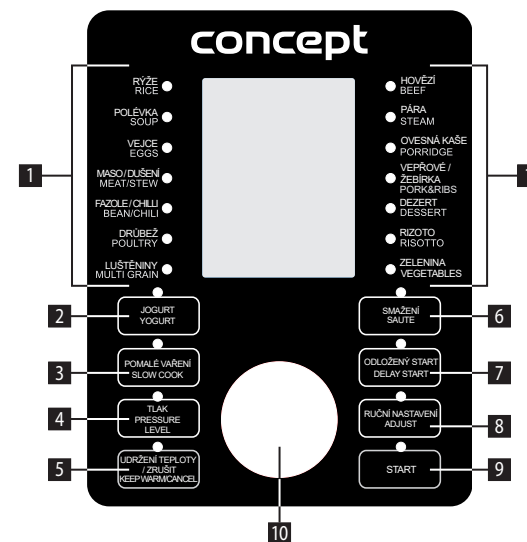
OPIS PRODUKTU

- | | |
|--|---|
| 1 Dopływ powietrza | 12 Pojemnik wewnętrzny |
| 2 Wylot powietrza | 13 Kosz do smażenia |
| 3 Pokrywa gorącego powietrza | 14 Stojak na pokrywę |
| 4 Wyświetlacz pokrywy gorącego powietrza | 15 Stojak z uchwyty |
| 5 Korpus urządzenia | 16 Pojemnik kondensacyjny na nadmiar wody |
| 6 Panel sterowania garnka wielofunkcyjnego | 17 Kubek pomiarowy |
| 7 Pokrywa szybkowaru | 18 Płytki łyżka |
| 8 Przycisk zwalniający pokrywę | 19 Głęboka łyżka (chochła) |
| 9 Zawór bezpieczeństwa | 20 Garnek do gotowania na parze |
| 10 Zawór ciśnieniowy | 21 Stojak do gotowania na parze |
| 11 Szklana pokrywa | |



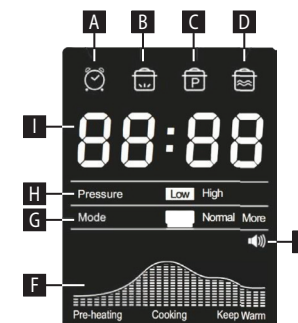
OPIS PANELU STEROWANIA GARNKA WIELOFUNKCYJNEGO

- Zaprogramowane programy
- Program jogurtowy
- Wolne gotowanie
- Ustawienie niskiego/wysokiego ciśnienia
- Utrzymywanie temperatury/Anuluj
- Smażenie
- Opóźniony start
- Ustawienie ręczne
- Start
- Pokrętko sterowania



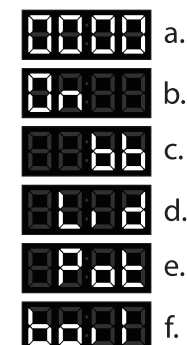
OPIS WYŚWIETLACZA

- | | |
|---|---------------------------------------|
| A | Wskaźnik opóźnionego startu |
| B | Wskaźnik podgrzewania |
| C | Wskaźnik ciśnienia |
| D | Wskaźnik utrzymania temperatury |
| E | Wskaźnik włączenia/wyłączenia dźwięku |
| F | Wskaźnik postępu |
| G | Wskaźnik trybu |
| H | Wskaźnik poziomu ciśnienia |
| I | Wyświetlacz czasu i ostrzeżeń |



Na wyświetlaczu LED mogą wyświetlać się następujące komunikaty:

- Garnek jest gotowy do użycia, ale program nie został wybrany.
- Garnek nagrzewa się do wymaganej temperatury
- Funkcja „Keep warm” – podtrzymywanie temperatury w garnku
- Pokrywa znajduje się w niewłaściwym położeniu lub jej brakuje
- Brak naczynia wewnętrznego w garnku
- boil (gotowanie) pojawia się w trybie More (Więcej) dla programu Yoghurt (Jogurt).



PRZED PIERWSZYM WŁĄCZENIEM

- Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe z urządzenia.
- Usunąć wszystkie etykiety i naklejki z urządzenia.
- Umyć pojemnik wewnętrzny (12) gorącą wodą.
- Dokładnie wytrzeć urządzenie szmatką wewnątrz i na zewnątrz.
- Umyć akcesoria gorącą wodą z mydłem i nieścierną gąbką.

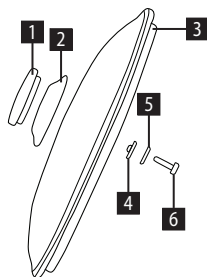
Uwaga: Rozgrzewaj urządzenie przez 10 minut bez jedzenia. Urządzenie może wydzielać nieszkodliwy dym i delikatny zapach.

- Podczas pracy urządzenia należy pozostawić co najmniej 13 cm wolnej przestrzeni wokół urządzenia.

Montaż szklanej pokrywy

Szklanej pokrywy można używać z funkcjami Wolnego gotowania i Utrzymywania temperatury. Sposób montażu uchwytu pokazano na ilustracji.

1. Uchwyt
2. Podstawa uchwytu
3. Korpus szklanej pokrywy
4. Uszczelka
5. Podkładka
6. Śruba

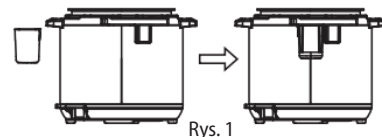


INSTRUKCJA OBSŁUGI

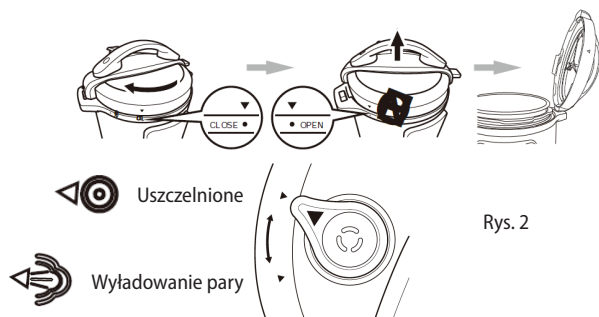
UŻYCIE GARNKA W TRYBIE SZYBKOWARU (7)

1. Umieścić urządzenie w suchym i równym miejscu.
 2. Umieścić pojemnik na nadmiar wody (16) z tyłu urządzenia, patrz rys. 1.
 3. Przygotuj pokrywę szybkowaru (7), zob. rys. 2.
- Pociągnąć za metalowy występ na spodzie pokrywy, aby zdjąć pokrywę ochronną, na której zamontowana jest uszczelka. Uszczelkę można wyjąć i wyczyścić. Upewnić się, że uszczelka nie jest nigdzie uszkodzona ani rozdarta. W przypadku uszkodzenia konieczna jest wymiana. Upewnić się, że zawór pływakowy jest czysty i może się swobodnie poruszać.

Uwaga: Jeśli pokrywa szybkowaru została już zamontowana na urządzeniu, należy ją zdjąć w celu przygotowania, naciskając czerwony przycisk i obracając uchwyt w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, a następnie podnosząc go do góry.



Rys. 1



Rys. 2

4. Wyjmij pojemnik wewnętrzny (12). Całkowita objętość żywności i wody nie powinna przekraczać 2/3 objętości pojemnika wewnętrznego. Jeśli gotowana będzie żywność, której objętość zwiększy się podczas gotowania (np. ryż), nie należy napełniać pojemnika więcej niż do połowy jego pojemności. **Uwaga:** Niektóre potrawy, takie jak mus jabłkowy, żurawina, płatki owsiane, makaron, rabarbar lub spaghetti mogą się pieniać i pękać, zatykając zawór ciśnieniowy (wylot). Potrawy te nie powinny być gotowane w szybkowarze. **Uwaga:** nie używaj szybkowaru do smażenia na oleju.
5. Upewnij się, że wewnętrzna powierzchnia korpusu urządzenia (5) jest sucha i umieść wewnętrzny pojemnik (12) w korpusie urządzenia (5).
6. Załóż pokrywę dociskową (7) i przekręć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Po usłyszaniu kliknięcia pokrywa jest prawidłowo osadzona. Prawidłowe uszczelnienie pokrywy jest wskazywane przez wyrównane strzałki na krawędzi pokrywy i krawędzi urządzenia.
7. Należy pamiętać, że zawór ciśnieniowy (10) musi być swobodnie ruchomy, aby garnek działał prawidłowo.
8. Ustaw zawór ciśnieniowy w pozycji "Sealed", co sprawi, że garnek będzie gotowy do użycia.
9. Podłącz przewód zasilający do wtyczki urządzenia, a następnie do gniazdka elektrycznego. Na wyświetlaczu pojawi się "00 00".
10. Obracaj pokręteł sterowania, aby przewijać zaprogramowane programy (1) (dodatkowe programy po naciśnięciu odpowiedniego przycisku programu) lub ustawić czas gotowania. Potwierdzić wybrany program (wskaźnik zaświeci się) za pomocą przycisku Start. Aby ustawić zaprogramowany czas trwania programu, naciśnij pokręteł i obróć je, aby wybrać żądany czas, a następnie potwierdź wybór, naciskając przycisk Start. **Uwaga:** Naciśnij przycisk ustawiania ciśnienia, aby przełączać między niskim i wysokim ciśnieniem. i wysokim ciśnieniem. Domyślnym ustawieniem jest wysokie ciśnienie. Dostosuj ustawienie ciśnienia po wybraniu programu i czasu gotowania, potwierdź ustawienie przyciskiem Start. Naciśnij przycisk Manual Settings (Ustawienia ręczne), aby wybrać ilość jedzenia, przełączając między opcjami Less (Mniej), Normal (Normalnie) i More (Więcej). Ustawieniem domyślnym jest Normal. **Uwaga:** Czas gotowania należy dostosować do ilości jedzenia.
11. Garnek zaczyna się nagrzewać do żądanej temperatury (wyświetlacz pokazuje "On", świeci się ikona podgrzewania). a zawór pływakowy podnosi się. Po osiągnięciu żądanej temperatury rozpoczyna się odliczanie ustawionego czasu. W tym momencie gotowanie odbywa się już pod ciśnieniem (świeci się ikona ciśnienia), pokrywa jest zablokowana, a garnka nie można otworzyć. NIGDY NIE PRÓBUJ OTWIERAĆ GARNKA NA SIŁĘ!
12. Po zakończeniu gotowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a kuchenka automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła. Na wyświetlaczu pojawi się "bb" i zaświeci się ikona utrzymywania ciepła.
13. Ustawienie garnka można anulować w dowolnym momencie, naciskając przycisk Keep Warm/Cancel (5).
14. Dźwięk wyłączony/włączony: aby zmienić tryb dźwięku, przytrzymaj przycisk utrzymywania temperatury/anulowania przez 3 sekundy, aż ikona dźwięku na wyświetlaczu zmieni się. Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa są zawsze włączone.

Po zakończeniu się gotowania można zwolnić ciśnienie na dwa sposoby:

1. Po zakończeniu się gotowania ciśnienie stopniowo spada. Zależnie od ilości płynu może to zająć od 15 do 30 min. Zawór pływakowy stopniowo opada, następnie pokrywa odblokowuje się i garnek można bez problemu otworzyć. Jeśli nie da się otworzyć, zaczekaj trochę dłużej. NIGDY NIE OTWIERAJ GARNKA NA SIŁĘ!
2. Otwieranie pokrywy szybkowaru: chwycić za uchwyt i nacisnąć czerwony przycisk, aby zwolnić pokrywę, obrócić pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż zostanie zwolniona i podnieść, pociągając do góry. Pokrywę można umieścić na stojaku pokrywy (14).
3. Po zakończeniu gotowania naciśnij przycisk utrzymywania temperatury/anulowania (5), i za pomocą łapki przekręć zawór pływakowy do pozycji „Wypuszczanie pary” – zawór pływakowy opada, pokrywa odblokowuje się i garnek można łatwo otworzyć. ZACHOWAJ ZWIĘKSZONĄ OSTROŻNOŚĆ I UŻYWAJ ŚRODKÓW OCHRONY OSOBISTEJ – RYZYKO OPARZENIA PARĄ!

Funkcja opóźnionego startu Delay Start:

1. Za pomocą funkcji Delay Start można opóźnić początek gotowania aż o 24 godz.
2. Postępuj zgodnie z instrukcją obsługi, obróć pokręteł, aby wybrać żądany program, a następnie naciśnij przycisk opóźnienia startu i naciśnij go ponownie, aby ustawić czas opóźnienia rozpoczęcia gotowania. Domyślna wartość opóźnionego startu to 30 min.
3. Następnie naciśnij przycisk Start. Podczas opóźnionego startu na wyświetlaczu świeci się ikona opóźnionego startu i wyświetlany jest pozostały czas. Po upływie ustawionego czasu rozpoczyna się wybrany program.

Wskazówki

- Po wybraniu opcji Wolne gotowanie, Jogurt lub Smażenie można używać szybkowaru z pokrywką ciśnieniową, szklaną pokrywką lub bez pokrywk. W przypadku korzystania z szybkowaru bez pokrywy wskaźnik poziomu ciśnienia znika z wyświetlacza.
- Zalecamy korzystanie z funkcji „Keep warm” maksymalnie przez 1 godz., później jedzenie traci na jakości.
- Programy są opracowane do przyrządzania jedzenia o wadze maksymalnie 1200 g. Jeżeli przyrządzasz więcej pokarmów, skorzystaj z własnych ustawień.
- Z funkcji Delay Start korzystaj tylko dla żywności, która nie może się zepsuć w ustawionym czasie.
- Wkładaj i wyjmuj żywność do pojemnika wewnętrznego za pomocą drewnianych lub plastikowych przyborów, nigdy nie używaj ostrych lub metalowych przyborów, aby uniknąć uszkodzenia powierzchni pojemnika.
- Korzystanie z akcesoriów:
 - Wybierając program gotowania na parze, włóż stojak do gotowania na parze (21) do pojemnika wewnętrznego (12), a następnie włóż garnek do gotowania na parze (20).
 - Wybierając program Smażenie, włóż stojak do gotowania na parze z uchwytami (15) do pojemnika wewnętrznego (12).
 - W przypadku wybrania programu Wolne gotowanie, Jogurt lub Smażenie można użyć szklanej pokrywy (11).
 - W przypadku wybrania programu frytowania (gdy używana jest pokrywa z gorącym powietrzem), umieść kosz do frytowania (13) w pojemniku wewnętrznym (12).
 - Użyj stojaka na pokrywki (14) do przechowywania pokrywek.

OPIS PANELU STEROWANIA DLA POKRYW Z GORĄCYM POWIETRZEM

- Wyświetlacz cyfrowy
- Ustawienie temperatury
- Ustawienie timera
- Zwiększenie temperatury/timera
- Wł/Wył
- Zmniejszanie temperatury/czasu
- Programy
- Start/pauza
- Wybór zaprogramowanego programu

**UŻYCIE GARNKA W TRYBIE FRYTKOWNICY (3)**

Garnek z pokrywką na gorące powietrze działa w oparciu o gorące powietrze; nigdy nie napełniaj garnka olejem lub innym medium do smażenia.

- Umieść urządzenie w suchym i równym miejscu.
- Podłącz przewód zasilający do gniazdka elektrycznego.
- Upewnij się, że wewnętrzna powierzchnia korpusu urządzenia (5) jest sucha i umieść wewnętrzny pojemnik (12) w korpusie urządzenia (5).
- Umieść żywność w pojemniku wewnętrznym (12). Uwaga: Jeśli chcesz użyć programu smażenia, umieść kosz do smażenia (13) w pojemniku wewnętrznym i umieść w nim żywność. Nie przepełniaj kosza do smażenia (13) ani pojemnika wewnętrznego (12).
- Umieść pokrywę z gorącym powietrzem (3), aby używać urządzenia jako piekarnika z gorącym powietrzem.
- Naciśnij przycisk włączania/wyłączania (5), aby włączyć urządzenie. Ikony zaświecą się, a na wyświetlaczu pojawi się domyślne ustawienie 180 °C i 15 minut.
- Naciśnij przycisk wyboru zaprogramowanego programu (9), aby przełączać zaprogramowane programy gotowania. Ikona wybranego programu miga, a wyświetlacz pokazuje ustawioną temperaturę i czas programu. Naciśnij kilkakrotnie przycisk (9), aby przejść do następnego programu. Aby zmienić ustawienie temperatury, należy najpierw nacisnąć przycisk ustawiania temperatury (2)/ aby zmienić ustawienie czasu, należy nacisnąć

przycisk ustawiania timera (3), a następnie nacisnąć lub przytrzymać przyciski 4 i 6, aby ustawić temperaturę w odstępach co 5°C i czas w odstępach co 5°C. w odstępach co 5°C i czas w odstępach co 1 minutę (tylko w przypadku 30-minutowego programu suszenia).

- Potwierdź wybór za pomocą przycisku Start/Pauza (8). **Uwaga:** Jeśli rozpoczniesz gotowanie, gdy urządzenie jest jeszcze zimne, wydłuż czas gotowania o około 2 minuty. Podczas podgrzewania na wyświetlaczu widoczny jest komunikat "PREHEATING" (podgrzewanie), po zakończeniu podgrzewania komunikat ten znika z wyświetlacza, a po włączeniu elementu grzejnego wyświetlany jest tylko komunikat "HEATING" (podgrzewanie). **Uwaga:** Ikona wentylatora w lewym górnym rogu świeci się podczas działania programu. Ikona zgaśnie, gdy wentylator przestanie działać.
- Program można wstrzymać w dowolnym momencie gotowania, naciskając przycisk Start/Pauza (8), a następnie naciskając go ponownie w celu wznowienia procesu gotowania.
- Pokrywę z gorącym powietrzem (3) można zdjąć w dowolnym momencie gotowania, aby sprawdzić/dodać lub wyjąć potrawę. Wybrany program zostanie przerwany. Po ponownym założeniu pokrywy program zostanie wznowiony od miejsca, w którym został przerwany.
- Po zakończeniu programu rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat "FINISHED" (Zakończono). a przycisk włączania/wyłączania (5) będzie migać.
- Po zakończeniu gotowania odłącz urządzenie od zasilania.

Uwaga: Podczas wyjmowania gorącego kosza/pojemnika wewnętrznego należy nosić rękawice kuchenne.

Wskazówki

Zalecamy obracanie żywności podczas gotowania w celu równomiernego przyrumienienia lub mieszania.

WSTĘPNIE USTAWIONE PROGRAMY

Programy do gotowania w trybie szybkowaru			
Programy	Ilość (dostosuj)	Czas gotowania (min)	Możliwy okres czasu
Ryż	Mniej	8	1-99 min
	Normalny	12	
	Więcej	15	
Zupa	Mniej	12	1-99 min
	Normalny	15	
	Więcej	20	
Jajka	Mniej	4	1-99 min
	Normalny	5	
	Więcej	6	
Mięso/Duszenie	Mniej	20	1-99 min
	Normalny	35	
	Więcej	45	
Fasola/Chilli	Mniej	25	1-99 min
	Normalny	30	
	Więcej	40	
Drób	Mniej	10	1-99 min
	Normalny	15	

	Więcej	25	
Rośliny strączkowe	Mniej	20	1-99 min
	Normalny	40	
	Więcej	45	
Wołowina	Mniej	30	1-99 min
	Normalny	35	
	Więcej	40	
Para	Mniej	12	1-99 min
	Normalny	15	
	Więcej	20	
Kasza owsiana	Mniej	12	1-99 min
	Normalny	15	
	Więcej	20	
Wieprzowina/żeberka	Mniej	13	1-99 min
	Normalny	18	
	Więcej	25	
Deser	Mniej	25	1-99 min
	Normalny	40	
	Więcej	50	
Risotto	Mniej	20	1-99 min
	Normalny	35	
	Więcej	45	
Warzywa	Mniej	10	1-99 min
	Normalny	15	
	Więcej	20	
Smażenie	Normalny	30	30 min
Powolne gotowanie	Mniej	30	30 min - 9 godz. 30 min
	Normalny	6 godz.	
	Więcej	9 godz. 30 min	
Jogurt	Mniej	24 godz.	6 - 24 godz.
	Normalny	8 godz.	
	Więcej	"boil"	

Programy do gotowania z pokrywą na gorące powietrze					
	Programy	Temperatura (°C)	Czas	Temperatura regulowana (°C)	Możliwy okres czasu
	Mrożone frytki	200	15 min	80-200	1-60 min
	Ryba	160	15 min	80-200	1-60 min
	Hamburger	185	13 min	80-200	1-60 min
	Pizza	185	15 min	80-200	1-60 min
	Stek wołowy	175	25 min	80-200	1-60 min
	Udka z kurczaka	200	22 min	80-200	1-60 min
	Frytki z surowych ziemniaków	160	30 min	80-200	1-60 min
	Kurczak w całości	180	40 min	80-200	1-60 min
	Suszenie	80	2 godz.	40-90	1-12 godzin
	Grillowanie	160	10 min	160	1-30 min
	Warzywa	180	15 min	80-200	1-60 min
	Rozmrażanie	50	5 min	50	1-60 min

Uwaga: Ustawienia te mają jedynie charakter orientacyjny. W przypadku rozpoczęcia gotowania, gdy urządzenie jest jeszcze zimne, należy wydłużyć czas gotowania o około 2 minuty.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Oczyść urządzenie po każdym użyciu.

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

- Przed czyszczeniem zawsze odłącz kabel zasilający od gniazda elektrycznego. Nigdy nie zanurzaj przewodu zasilającego, wtyczki, urządzenia lub pokrywy gorącego powietrza w wodzie lub innym płynie!
- Przed czyszczeniem zaczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Zewnętrzną powierzchnię urządzenia przetrzyj wilgotną ściereczką.
- Napełnij naczynie wewnętrzne gorącą wodą i pozostaw na chwilę do odmoczenia. Następnie można go umyć miękką ściereczką w wodzie z dodatkiem detergentu, albo w zmywarce.
- Pozostałe części urządzenia można umyć w wodzie z dodatkiem detergentu.
- Tylko akcesoria i pojemnik wewnętrzny można myć w zmywarce.
- Po całkowitym wyschnięciu części zmontuj urządzenie i przechowuj je w chłodnym, suchym miejscu.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Urządzenie nie jest prawidłowo podłączone.	Podłącz urządzenie do uziemionego gniazdka.
	Program lub timer nie jest ustawiony.	Ustaw żądany program lub timer.
	Za dużo jedzenia.	Umieść mniejsze partie w pojemniku/ koszu.
Smażone jedzenie nie jest gotowe.	Za dużo jedzenia.	Umieść mniejsze partie w pojemniku/ koszu.
	Zbyt krótki czas gotowania, zbyt niska temperatura.	Wydłużyć czas gotowania, zwiększyć temperaturę.
Jedzenie jest smażone nierównomiernie.	Zbyt duża porcja żywności, żywność leżąca jedna na drugiej.	Usuń niektóre potrawy lub wstrząśnij/obróć je w połowie gotowania.
	Nieświeża lub nieprawidłowo przygotowana żywność.	Upewnij się, że używasz świeżej żywności i odpowiednio przygotuj ją do smażenia (skrop kilkoma kroplami oleju).
Smażone jedzenie nie jest chrupiące.	Niektóre potrawy są lepsze do użycia we frytownicy na gorące powietrze.	Używaj świeżej lub częściowo przygotowanej żywności.
	Potrzebna jest niewielka ilość oleju.	Lekko skrop żywność olejem.
	Żywność jest wilgotna.	Wysusz żywność przed gotowaniem.
Biały dym wydobywający się z urządzenia.	Żywność we frytkownicy jest tłusta.	Nie jest to wada. Osusz żywność z nadmiaru oleju.
	Pojemnik/koszyk nadal zawiera pozostałości tłuszczu z poprzedniego użycia.	Prawidłowo wyczyść pojemnik/kosz.
Para wydobywająca się z pokrywy szybkowaru.	Uszczelka nie jest prawidłowo osadzona.	Przerwać gotowanie, zdjąć pokrywę i sprawdzić, czy uszczelka jest dobrze osadzona.
	Zawór ciśnieniowy (wylotowy) jest zablokowany.	Wyczyść zawór.
Para wydobywająca się z zaworu ciśnieniowego.	Zawór ciśnieniowy (wylotowy) nie jest prawidłowo uszczelniony.	Ostrożnie zamknij zawór.

SERWIS

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

OCHRONA ŚRODOWISKA

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

Recykling urządzenia po zakończeniu użytkowania



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



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

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

KÖSZÖNETNYILVÁNÍTÁS

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

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

Műszaki adatok	
Feszültség	220-240 V~50-60 Hz
Teljesítményfelvétel	1000 W multifunkciós edény, 1500 W forrólevegős fritőz
Az edény kapacitása	5,6 l
Beállítható hőmérséklet	fritőz: főzés 80-200 °C, szárítás 40-90 °C
Időzítő	Edény: 1 perc - 24 óra fritőz: főzés 1 - 60 perc, szárítás 1 - 12 óra



Vigyázat!
Forró felület

FONTOS

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

FONTOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

- Ne használja a terméket az ebben az útmutatóban leírtaktól eltérően.
- Az első használat előtt távolítsa el a készülékről minden csomagoló- és marketinganyagot.
- Ellenőrizze, hogy a csatlakoztatott feszültség megfelel-e a típuscímkén megadott értékeknek.
- A készüléket csak stabil felületre tegye, más hőforrásoktól távol.
- A készüléket soha ne a kábelnél fogva húzza ki az aljzatból, hanem fogja meg a csatlakozót, és úgy húzza ki.
- Ne engedje, hogy gyermekek vagy cselekvőképtelen személyek hozzáférjenek a készülékhez.
- Csökkent mozgásképességgel, csökkent érzékszervi képességekkel vagy nem megfelelő szellemi alkalmassággal bíró, valamint a használati útmutatót nem ismerő személyek csak felelős, az útmutatót ismerő személy felügyelete alatt használhatják a készüléket.
- Legyen különösen óvatos, ha a készüléket gyermekek közelében használja.
- Ne engedje, hogy a készüléket játékokra használják.
- Ne takarja le a készüléket.
- **A készülék össze- vagy szétszerelése előtt húzza ki a tápkábelt az aljzatból.**

- **Tisztítás előtt és használat után kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati aljzatból.**
- Tartsa tisztán a készüléket, vigyázzon, nehogy idegen tárgy kerüljön a rácsok nyílásaiba. Súlyos sérülést, rövidzárlatot vagy tüzet okozhat, vagy kárt tehet a készülékben.
- Ne használja a készüléket sérült kábellel vagy csatlakozóval, haladéktalanul javíttassa meg 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 szabad téren.
- Hosszabbító kábel használata nem javasolt, mert túlmelegedhet és tűzveszélyt okozhat. Ha hosszabbító kábelt kell használni, győződjön meg arról, hogy az elektromos áram kompatibilis a készülékkel, és a konnektor földelve van.
- Működés közben ne mozgassa vagy rázza a készüléket.
- Ne tegyen gyúlékony anyagokat (papír, műanyag) a készülékbe.
- Ne nyúljon a készülékhez nedves vagy vizes kézzel.
- **Se a tápkábelt, se a csatlakozót, se a készüléket ne merítse vízbe vagy más folyadékba. Ne öntsön vizet vagy más folyadékot az elektromos alkatrészekre és csatlakozókra.**
- Ne javítsa maga a készüléket. Forduljon szakszervizhez.
- 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 gyermekeket tartsa távol a készüléktől és a vezetékektől. Gyermekeknek 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. Ne helyezze a készüléket a főzőlapra. Ügyeljen arra, hogy a készüléket jól szellőző helyen

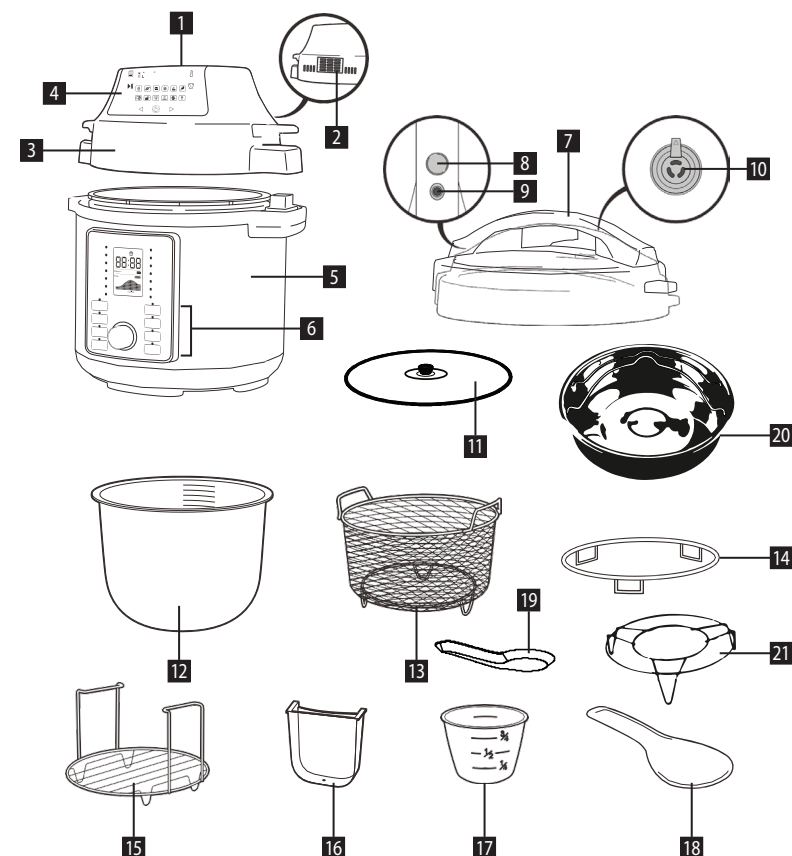
helyezze el, távol forró felületektől, gyúlékony anyagoktól (függönyök, terítők) és nedves környezettől.

- **FIGYELMEZTETÉS:** A készülék felületei nagyon forrók lehetnek. A készüléket csak a fogantyúnál fogja meg, és használjon védőfelszerelést, pl. konyhai kesztyűt.
- Különösen ügyeljen rá, hogy a készülékbe ne kerüljön víz vagy más folyadék. Ez áramütést okozhat.
- Mindig tegyen élelmiszert a készülék kosarába, hogy megakadályozza 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.
- Air fry fedő: Sütés közben forró gőz szabadul fel a levegőkimeneteken keresztül, tartsa távol kezét és arcát a levegőkimenetektől.
- Nyomástartó fedő: Ügyeljen arra, hogy a nyomástartó szelepből forró gőz és levegő távozik. Ne tegye a kezét, arcát vagy valamilyen tárgyat a nyomástartó fedő kimenetére.
- Ne használja a készüléket, ha pacemaker, hallókészüléke stb. van. A készülék használata előtt konzultáljon szakorvosával.
- Ne használjon a gyártó által ajánlottaktól eltérő tartozékokat.
- Ne csatlakoztassa a készüléket külső időzítő kapcsolóhoz.
- Túlmelegedés elleni védelem: Ha a hőbiztosíték kioldódott, a készülék nem fog működni. Húzza ki a készüléket a konnektorból, és várja meg, amíg teljesen kihűl, mielőtt újra bekapcsolná.
- 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, ld. biztonsági utasítások, az esetleges javításra nem vonatkozik a jótállás.

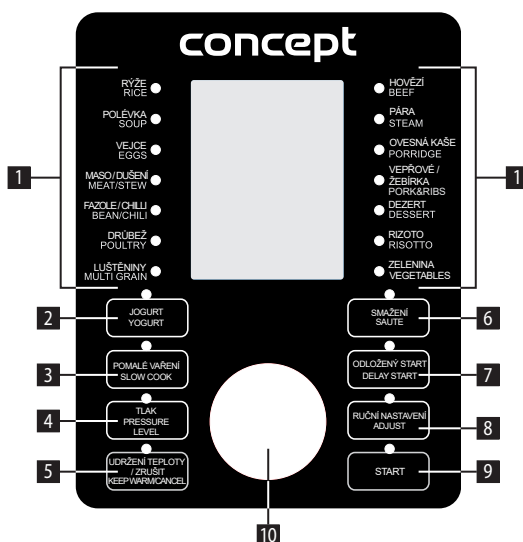
A TERMÉK LEÍRÁSA

- | | |
|---------------------------------------|--|
| 1 Levegő bevezetés | 12 Belső edény |
| 2 Levegő kivezetés | 13 Fritőz kosár |
| 3 Forrólevegős fedő | 14 Állvány a fedőhöz |
| 4 A forrólevegős fedő kijelzője | 15 Állvány fogantyúkkal |
| 5 A készülék teste | 16 Kondenzvíz tartály a felesleges víz számára |
| 6 A többfunkciós edény vezérlő panele | 17 Mérőedény |
| 7 Nyomástartó fedő | 18 Sekély kanál |
| 8 Fedő kioldó gomb | 19 Mély kanál (merőkanál) |
| 9 Biztonsági szelep | 20 Gőzőlő edény |
| 10 Nyomástartó szelep | 21 Állvány gőzöléshez |
| 11 Üveg fedő | |



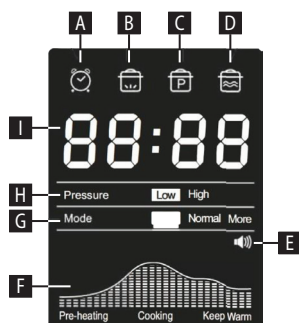
A MULTIFUNKCIÓS EDÉNY KEZELŐPANELÉNEK LEÍRÁSA

- 1 Előre beállított programok
- 2 Joghurt program
- 3 Lassú főzés
- 4 Alacsony/magas nyomás beállítása
- 5 Hőmérséklet tartása/Törlése
- 6 Sütés
- 7 Késleltetett indítás
- 8 Kézi beállítás
- 9 Start
- 10 Vezérlő gomb



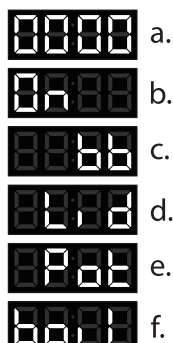
A KIJELEZŐ LEÍRÁSA

- A A késleltetett indítás indikátora
 B A túlmelegedés indikátora
 C A nyomás indikátora
 D A hőmérséklet tartás indikátora
 E A bekapcsolt/kikapcsolt hang indikátora
 F Haladás indikátor
 G Üzem mód indikátor
 H A nyomásszint indikátora
 I I idő és figyelmeztetések megjelenítése



A LED-kijelzőn a következő figyelmeztetések jelenhetnek meg:

- a. Az edény használatra kész, de nincs kiválasztva program
- b. Az edény elkezdett a kívánt hőmérsékletre melegedni
- c. „Keep warm” funkció – az edény tartja a hőmérsékletet
- d. A fedő helytelen pozícióban van vagy hiányzik
- e. A kuktából hiányzik a belső edény
- f. boil (főzés) jelenik meg More (több) üzemmódban a Joghurt programnál



AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Távolítson el minden csomagolóanyagot a készülékről.
- Távolítson el minden címkét és matricát a készülékről.
- Mossa ki a belső tartályt (12) forró vízzel.
- Alaposan törölje át a készüléket kívül és belül egy ronggyal.
- A tartozékokat forró vízzel, szappannal és nem súroló szivaccsal mossa ki.

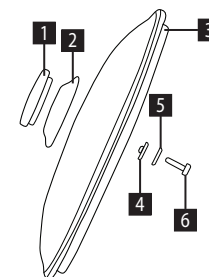
Megjegyzés: Melegítse elő a készüléket 10 percig étel nélkül. A készülék ártalmatlan füstöt és enyhe szagot bocsáthat ki.

- Működés közben hagyjon legalább 13 cm távolságot a készülék körül.

Az üveg fedő összeszerelése

Az üveg fedőt a Lassú főzés és Melegen tartás funkciókkal használhatja. A fogantyú beszerelése a képen látható.

1. Fogantyú
2. A fogantyú alapja
3. Az üveg fedő teste
4. Tömítés
5. Alapzat
6. Csavar

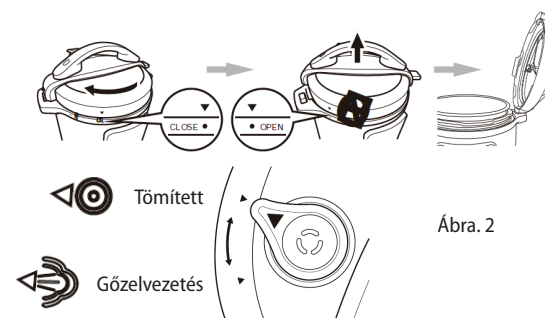
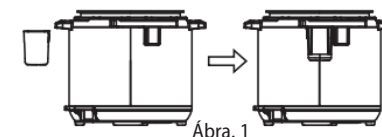


HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

AZ EDÉNY HASZNÁLATA NYOMÁSSZABÁLYOZÓ FEDŐVEL (7)

1. Helyezze a készüléket száraz és vízszintes helyre.
2. Helyezze a készülék hátuljára a felesleges víz számára fenntartott kondenzációs tartályt (16), ld. az 1. ábrát.
3. Készítse elő a nyomásszabályozó fedőt (7), ld. 2. ábra
- Húzza meg a fedél alján lévő fémműlányt, hogy eltávolítsa a védőburkolatot, amelyre a tömítés van felszerelve. A tömítés eltávolítható és tisztítható. Győződjön meg róla, hogy a tömítés sehol sem sérült vagy szakadt el. Sérülés esetén cserére van szükség. Győződjön meg arról, hogy az úszószelep tiszta és szabadon mozog.

Megjegyzés: Ha a gyorsfőző fedele már fel van szerelve a készülékre, az előkészítéshez vegye le azt a piros gomb megnyomásával, majd a fogantyút az óramutató járásával ellentétes irányban elfordítva emelje fel.



4. Vegye ki a belső tartályt (12). Az étel és a víz teljes térfogata nem haladhatja meg a belső tartály térfogatának 2/3-át. Ha olyan ételt fog főzni, amelynek térfogata a főzés során megnő (pl. rizs), ne töltsen meg a tartályt 1/2-nél jobban. **Megjegyzés:** Egyes élelmiszerek, mint például az almaszósz, az áfonya, a zabpehely, a tészta, a rebarbara vagy a spagetti habosodhatnak és repedezhetnek, eltömítve a nyomásszelepet (kivezetőnyílás). Ezeket az ételeket nem szabad a gyorsfőzőben főzni. Vigyázat: Ne használja a gyorsfőzőt olajjal való sütéshez.
5. Győződjön meg arról, hogy a készüléktest (5) belső felülete száraz, és helyezze a belső tartályt (12) a készüléktestbe (5).
6. Szerelje fel a nyomófedeleket (7), és fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányba. Amikor egy kattant hall, a fedél megfelelően illeszkedik. A fedél megfelelő tömítettségét a fedél szélén és a készülék peremén lévő, egymáshoz igazított nyilak jelzik.
7. Kérjük, vegye figyelembe, hogy a nyomásszelepnek (10) szabadon mozgathatónak kell lennie ahhoz, hogy az edény megfelelően működjön.
8. Állítsa a nyomásszelepet "Sealed" állásba, ezzel a fazék használatra készen áll.
9. Csatlakoztassa a tápkábelt a készülék dugaszába, majd egy konnektorba. A kijelzőn "00 00" jelenik meg.
10. Forgassa el a vezérlőgombot az előre beállított programok (1) (további programok a megfelelő programgomb megnyomásával) vagy a főzési idő beállításához. Erősítse meg a kiválasztott programot (a kijelző világít) a Start gombbal. Az előre beállított programidő beállításához nyomja meg a gombot és forgassa el a kívánt idő kiválasztásához, majd erősítse meg a Start gomb megnyomásával. **Megjegyzés:** A nyomásbeállító gomb megnyomásával válthat az alacsony nyomásfokozatú és a magas nyomás között. Az alapértelmezett beállítás a magas nyomás. A program és a főzési idő kiválasztása után állítsa be a nyomásbeállítást, majd erősítse meg a beállítást a Start gombbal. Nyomja meg a Kézi beállítás gombot az étel mennyiségének kiválasztásához, váltva a Kevesebb, Normál és Több között. Az alapértelmezett beállítás a Normál. **Megjegyzés:** A főzési időt az étel mennyiségének megfelelően kell beállítani.
11. Az edény elkezd felmelegedni a kívánt hőmérsékletre (a kijelzőn "On" (bekapcsolva) látható, az előmelegítés ikonja világít) és az úszószelep felemelkedik. Amint eléri a kívánt hőmérsékletet, a beállított idő visszaszámlálása megkezdődik. Ekkor már nyomás alatt főz (a nyomás ikon világít), a fedél zárva van, és az edény nem nyitható ki. **SOHA NE PRÓBÁLJA MEG ERŐSZAKKAL KINYITNI AZ EDÉNYT!**
12. Amikor a főzés befejeződik, hangjelzés hallható, és a tűzhely automatikusan átvált "Melegen tartás" üzemmódba, hogy az ételt melegen tartsa. A kijelzőn "bb" jelenik meg, és a Melegen tartás ikon világít.
13. Az edénybeállítás bármikor megszüntethető a Melegen tartás/megszüntetés gomb (5) megnyomásával.
14. Hang ki/be: a hang üzemmód megváltoztatásához tartsa lenyomva a Melegen tartás/leállítás gombot 3 másodpercig, amíg a kijelzőn a hang ikonja meg nem változik. A biztonsági figyelmeztetések mindig be vannak kapcsolva.

A főzés befejezése után kétféle módon engedheti ki a gőzt:

1. A főzés után a nyomás elkezd fokozatosan csökkenni. A folyadék mennyiségétől függően ez 15-30 percig tarthat. Az úszószelep fokozatosan lesüllyed, a fedő kiold, és könnyen ki lehet nyitni. Ha nem lehet kinyitni, várjon még egy kicsit. **SOHA NE NYISSA KI A FEDŐT ERŐVEL!**
2. A nyomástartó fedő kinyitása: Fogja meg a fogantyút, és nyomja meg a piros gombot a fedő elengedéséhez, forgassa el a fedőt az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg szabaddá nem válik, majd húzza felfelé az emeléshez. A fedőt ráhelyezheti a fedő állványára (14).
3. Főzés után nyomja meg a Melegen tartás/Törlés gombot (5), egy konyhai kesztyű segítségével fordítsa az úszószelepet „Gőzkieresztés” állásba, az úszószelep lesüllyed, a fedél kiold, és könnyen ki lehet nyitni. **LEGYEN RENDKÍVÜL ÓVATOS ÉS HASZNÁLJON VÉDŐFELSZERELÉST, A GŐZZEL MEGÉGETHETI MAGÁT!**

A Delay Start késleltetett indítás funkció:

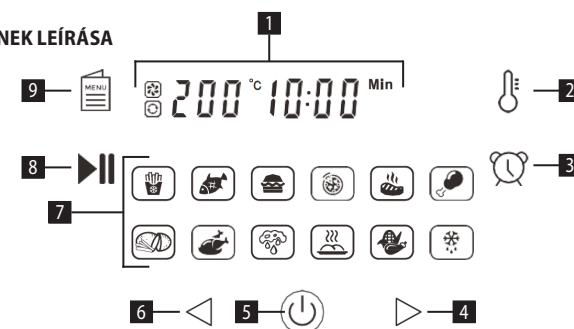
1. A Delay Start funkció használatával akár 24 órával is késleltetni lehet a főzés megkezdését.
2. Kövesse a Felhasználói kézikönyvet, válassza ki a kívánt programot a gomb elforgatásával, majd nyomja meg a Késleltetett indítás gombot, és ismételtlen nyomja meg a gombot, hogy beállítsa a főzés megkezdésének késleltetését. A késleltetett indítás alapértelmezett beállítása 30 perc.
3. Ezután nyomja meg a Start gombot. A késleltetett indítás ideje alatt a késleltetett indítás ikonja világít a kijelzőn, és megjelenik a hátralévő idő. A beállított idő eltelte után elindul a kiválasztott program.

Tipppek

1. Ha a Lassú főzés, a Joghurt vagy a Sütés opciót választja, használhatja a gyorsfőzőt nyomástartó fedővel, üveg fedővel vagy fedő nélkül. A nyomástartó fedő nélküli használat esetén a nyomásszint indikátor eltűnik a kijelzőről.
2. A „Keep warm” funkciót legfeljebb 1 óráig javasoljuk használni, később már romolhat az étel minősége.
3. A programok legfeljebb 1200 g súlyú ételmennyiséghez készültek, ha nagyobb adagokat készít, használjon saját beállításokat.
4. A Delay Start funkciót csak olyan élelmiszerekkel használja, amelyek ez alatt az idő alatt nem romlanak meg.
5. Az ételt fából vagy műanyagból készült eszközökkel helyezze be és vegye ki a belső tartályból, soha ne használjon éles vagy fém eszközöket, hogy elkerülje a tartály felületének sérülését.
6. Tartozékok használata:
 - Ha a Gőzölés program van kiválasztva, helyezze be a gőzölő állványt (21) a belső tartályba (12), majd helyezze be a gőzölő edényt (20).
 - A Sütés program kiválasztásakor helyezze be a fogantyús állványt (15) a belső tartályba (12).
 - Az üveg fedővel (11) kiválasztható a Lassú főzés, a Joghurt vagy a Sütés.
 - A sütési program kiválasztásakor (a forrólevegős fedő használata esetén) helyezze a sütőkosarat (13) a belső tartályba (12).
 - Használja a fedőtartót (14) a fedők tárolására.

A FORRÓLEVEGŐS FEDŐ KEZELŐPANELÉNEK LEÍRÁSA

1. Digitális kijelző
2. Hőmérséklet beállítások
3. Időzítő beállításai
4. Hőmérséklet emelés/időzítő
5. Be/Ki
6. Hőmérséklet csökkentés/időzítő
7. Programok
8. Start/szünet
9. Előre beállított programok kiválasztása



AZ EDÉNY HASZNÁLATA FORRÓLEVEGŐS FEDŐVEL (3)

A forró levegős fedővel ellátott edény forró levegővel működik; soha ne töltsen meg az edényt olajjal vagy más sütőközeggel.

1. Helyezze a készüléket száraz és vízszintes helyre.
2. Csatlakoztassa a tápkábelt egy konnektorba.
3. Győződjön meg arról, hogy a készüléktest (5) belső felülete száraz, és helyezze a belső tartályt (12) a készüléktestbe (5).
4. Helyezze az ételt a belső tartályba (12). **Megjegyzés:** Ha a sütési programot kívánja használni, helyezze a sütőkosarat (13) a belső tartályba, és helyezze az ételt a kosárba. Ne töltsen túl a sütőkosarat (13) vagy a belső tartályt (12).
5. Helyezze fel a forrólevegős fedelet (3), ha a készüléket forrólevegős sütőként szeretné használni. A bekapcsoláshoz nyomja meg a Be/Ki gombot (5). Az ikonok felgyulladnak, és a kijelzőn az alapértelmezett 180 °C-os beállítás jelenik meg, és 15 perc.
6. Nyomja meg az előre beállított programválasztó gombot (9) a főzési beállítások közötti váltáshoz. A kiválasztott program ikonja villog, és a kijelzőn megjelenik az előre beállított hőmérséklet és a programidő. A következő programra való átváltáshoz nyomja meg ismételtlen a gombot (9). A hőmérséklet-beállítás megváltoztatásához először nyomja meg a hőmérséklet-beállító gombot (2)/ az időbeállítás megváltoztatásához nyomja meg az időbeállító gombot (3), majd nyomja meg vagy tartsa lenyomva a 4. és 6. gombot a hőmérséklet beállításához. 5 °C-os intervallumokban és az időt 1 perces intervallumokban állítsa be (csak a 30 perces szárítási program esetében).
7. Erősítse meg a kiválasztást a Start/Pause gombbal (8).

Megjegyzés: Ha a főzést akkor kezdi el, amikor a készülék még hideg, akkor a főzési időt kb. 2 perccel meghosszabbítja. Az előmelegítés alatt a kijelzőn az "PREHEATING" (ELŐFÜTÉS) felirat jelenik meg, az előmelegítés után ez eltűnik a kijelzőről, és csak a "HEATING" (FÜTÉS) felirat jelenik meg, amikor a fűtőelem bekapcsol.

Megjegyzés: A bal felső sarokban lévő ventilátor ikon a program futása közben világít. Az ikon kialszik, amikor a ventilátor leáll.

8. A főzés közben bármikor megállíthatja a programot a Start/Pause gomb (8) megnyomásával, majd a gomb ismételt megnyomásával folytathatja a főzési folyamatot.

9. A forrólevegős fedelet (3) a főzés során bármikor leveheti, hogy ellenőrizze/ hozzáadja vagy eltávolítsa az ételt.

10. A kiválasztott program megszakad. A fedél visszahelyezésekor a program ott folytatódik, ahol megszakadt.

11. Ha a program befejeződött, hangjelzés figyelmezteti Önt, és a kijelzőn csak a "FINISHED" felirat jelenik meg. és a be/kikapcsoló gomb (5) villogni fog. Ha befejezte a főzést, válassza le a készüléket a hálózatról.

Megjegyzés: A forró sütőkosár/belső tartály eltávolításakor viseljen sütőkesztyűt.

Tippek

Javasoljuk, hogy a főzés során forgassa meg az ételt az egyenletes barnulás vagy keverés érdekében.

ELŐRE BEÁLLÍTOTT PROGRAMOK

Programok nyomásszabályozó fedővel			
Programok	Mennyiség (testreszabható)	Főzési idő (perc)	Lehetséges időtartam
Rizs	Kevesebb	8	1-99 perc
	Normális	12	
	Több	15	
Leves	Kevesebb	12	1-99 perc
	Normális	15	
	Több	20	
Tojás	Kevesebb	4	1-99 perc
	Normális	5	
	Több	6	
Hús/Párolás	Kevesebb	20	1-99 perc
	Normális	35	
	Több	45	
Bab/Chili	Kevesebb	25	1-99 perc
	Normális	30	
	Több	40	
Baromfi	Kevesebb	10	1-99 perc
	Normális	15	
	Több	25	
Hüvelyesek	Kevesebb	20	1-99 perc
	Normális	40	
	Több	45	

Marhahús	Kevesebb	30	1-99 perc
	Normális	35	
	Több	40	
Gőzölés	Kevesebb	12	1-99 perc
	Normális	15	
	Több	20	
Zabkása	Kevesebb	12	1-99 perc
	Normális	15	
	Több	20	
Sertéshús/oldalasok	Kevesebb	13	1-99 perc
	Normális	18	
	Több	25	
Desszert	Kevesebb	25	1-99 perc
	Normális	40	
	Több	50	
Rizottó	Kevesebb	20	1-99 perc
	Normális	35	
	Több	45	
Zöldség	Kevesebb	10	1-99 perc
	Normális	15	
	Több	20	
Sütés	Normális	30	30 perc
Lassú főzés	Kevesebb	30	30 perc - 9 óra 30 perc
	Normális	6 óra	
	Több	9 óra 30 perc	
Joghurt	Kevesebb	24 óra	6 - 24 óra
	Normális	8 óra	
	Több	"boil"	

Programok forrólevegős fedővel történő főzéshez					
	Programok	Hőmérséklet (°C)	Idő	Beállítható hőmérséklet (°C)	Lehetséges időtartam
	Mélyhűtött hasábburgonya	200	15 min	80-200	1-60 min
	Hal	160	15 min	80-200	1-60 min
	Hamburger	185	13 min	80-200	1-60 min
	Pizza	185	15 min	80-200	1-60 min
	Marhahús steak	175	25 min	80-200	1-60 min
	Csirkecomb	200	22 min	80-200	1-60 min
	Hasábburgonya nyers burgonyából	160	30 min	80-200	1-60 min
	Egész csirke	180	40 min	80-200	1-60 min
	Szárítás	80	2 óra	40-90	1-12 óra
	Grillezés	160	10 min	160	1-30 min
	Zöldség	180	15 min	80-200	1-60 min
	Kiolvasztás	50	5 min	50	1-60 min

Megjegyzés: Ezek a beállítások csak tájékoztató jellegűek. Ha akkor kezdi el a főzést, amikor a készülék még hideg, hosszabbítsa meg a főzési időt kb. 2 perccel.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.

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

- Tisztítás előtt húzza ki a tápkábelt az elektromos hálózathoz. Soha ne merítse a tápkábelt, a dugót, a készüléket vagy a forrólevegős fedőt vízbe vagy más folyadékba!
- Tisztítás előtt várja meg, míg a készülék teljesen kihűl.
- A készülék külső felületét nedves ronggyal törölje le.
- A belső edényt töltsen meg forró vízzel és hagyja egy kis ideig állni. Azután mosogatószeres vízzel és puha ronggyal, vagy mosogatógépben elmoshatja.
- A készülék többi alkatrészét mosogatószeres vízzel és puha ronggyal moshatja el.
- Csak a tartozékok és a belső tartály mosható mosogatógépben.
- Ha az alkatrészek teljesen megszáradtak, szerelje össze a készüléket, és tárolja hűvös, száraz helyen.

PROBLÉMAMEGOLDÁS

Probléma	Ok	Megoldás
A készülék nem működik.	A készülék nincs megfelelően csatlakoztatva.	Csatlakoztassa a készüléket földelt konnektorba.
	A program vagy az időzítő nincs beállítva.	Állítsa be a kívánt programot vagy időzítőt.
	A fedél nem ül megfelelően a helyén.	Ellenőrizze a fedél illeszkedését.
A sült ételek nem készülnek el.	Túl sok az étel.	Tegyen kisebb adagokat a tartályba/kosárba.
	Túl rövidre állított sütési idő, túl alacsony hőmérséklet.	Hosszabbítsa meg a főzési időt, növelje a hőmérsékletet.
Az ételek egyenetlenül vannak megsütve.	Túl nagy adag étel, egymáson fekvő ételek.	Távolítson el valamennyi ételt, vagy a főzés felénél rázza fel/forgassa meg őket.
	Az ételek nem frissek vagy nem megfelelően vannak elkészítve.	Ügyeljen arra, hogy friss élelmiszert használjon, és megfelelően készítse elő a sütéshez (adjon hozzá néhány csepp olajat).
A sült ételek nem ropogósak.	Egyes élelmiszerek jobban alkalmasak forrólevegős sütőhöz.	Használjon friss élelmiszereket vagy félkész termékeket.
	Szükség van egy kis olajra.	Enyhén csepegtesse meg az ételt olajjal.
	Az ételek nedvesek.	Főzés előtt szárítsa meg az élelmiszereket.
A készülékből fehér füst jön ki.	A fritőzben az étel zsíros.	Ez nem hiba. Szárítsa meg az ételt a felesleges olajtól.
	A tartály/kosár még tartalmaz az előző használatból származó zsíros maradványokat.	Tisztítsa meg megfelelően a tartályt/kosarat.
Gőz szivárog a nyomástartó fedő körül.	A tömítés nem ül megfelelően a helyén.	Állítsa le a főzési folyamatot, vegye le a fedőt, és ellenőrizze a tömítéseket.
	A nyomásszelep (kimenet) elzáródott.	Tisztítsa meg a szelepet.
Gőz szivárog a nyomásszelepből.	A nyomásszelep (kimenet) nincs megfelelően tömítve.	A szelepet óvatosan zárja el.

SZERVIZ

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

A KÖRNYEZET VÉDELME

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

A készülék újrahasznosítása élettartama végén



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



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

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

PATEICĪBA

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

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

Tehniskie dati	
Spriegums	220–240 V~50–60 Hz
Jauda	1000 W daudzfunkcionālais katls 1500 W karstā gaisa fritēris
Tvertņu ietilpība	5,6 l
Regulējamā temperatūra	fritēze: gatavošana 80-200 °C, žāvēšana 40-90 °C.
Taimeris	Katls: 1 min - 24 stundas fritētājs: gatavošana 1 - 60 min, žāvēšana 1 - 12 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.
- Pārliedzieties, 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 elektrības vadu. Satveriet kontaktdakšu un atvienojiet to, viegli pavelkot.
- Neļaujiet ar ierīci darboties bērniem vai personām bez attiecīgām iemaņām. Izmantojiet to bērniem nepieejamā vietā.
- Personām ar ierobežotām kustību spējām, ierobežotu maņu uztveri, nepietiekamām gara spējām vai cilvēkiem, kas nepārzina pareizu tās izmantošanu, šī ierīce jāizmanto tikai atbildīgas, zinošas personas uzraudzībā.
- Ja ierīces izmantošanas laikā tuvumā ir bērni, ievērojiet papildu piesardzību.
- Neļaujiet izmantot ierīci kā rotaļlietu.

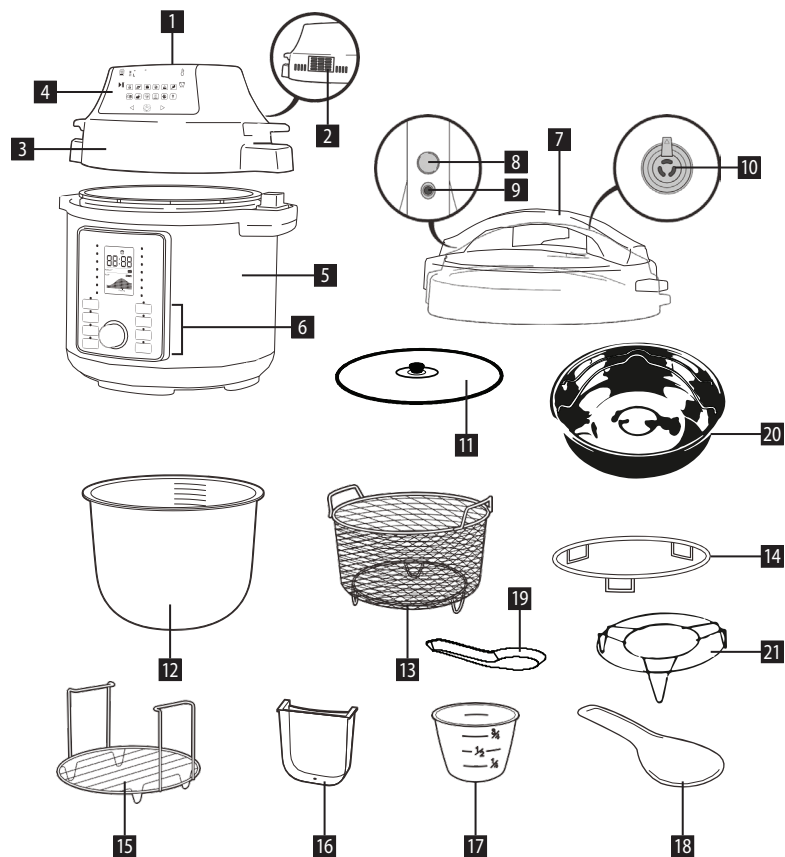
- Neapsedziet ierīci.
- **Pirms ierīces uzstādīšanas vai demontāžas atvienojiet strāvas vadu no elektrotīkla.**
- **Pirms tīrīšanas un pēc izmantošanas izslēdziet ierīci un atvienojiet strāvas vadu no elektrotīkla.**
- Uzturiet ierīci tīru, nepieļaujiet svešķermeņu nokļūšanu režģa spraugās. Tas varētu izraisīt nopietnus savainojumus, īssavienojumu, sabojāt ierīci vai izraisīt ugunsgrēku.
- Neizmantojiet ierīci ar bojātu elektrības 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 mājāsaimniecības vajadzībām. Tā nav paredzēta ekspluatācijai komerc nolūkos.
- Nelietojiet ierīci ārpus telpām.
- Nav ieteicams izmantot pagarinātāju, jo tas var pārkarst un izraisīt ugunsbīstamību. Ja nepieciešams izmantot pagarinātāju, pārliecinieties, ka elektrības padeve ir saderīga ar ierīci un kontaktlīdzi ir iezemēta.
- Ekspluatācijas laikā ierīci nepārvietojiet un nesakratiet.
- Neievietojiet ierīcē uzliesmojošus materiālus (papīru, plastmasu).
- Nepieskarieties ierīcei ar mitrām vai slapjām rokām.
- **Nepieļaujiet elektrības vada, kontaktdakšas vai ierīces nokļūšanu ūdenī vai citā šķidrumā. Neleļiet ūdeni vai citus šķidrumus uz elektriskajiem komponentiem un savienotājiem.**
- Ir aizliegts labot ierīci patstāvīgi. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- 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. Nenovietojiet ierīci uz plīts. Pārliecinieties, ka ierīce ir novietota labi vēdināmā vietā, prom no karstām virsmām, uzliesmojošiem materiāliem (aizkariem, galdautiem) un mitras vides.
- **BRĪDINĀJUMS:** Ierīces virsmas var būt ļoti karstas. Ierīci turiet tikai par rokturi un izmantojiet aizsardzības līdzekļus, piemēram, virtuves cimds.
- Pievērsiet īpašu uzmanību tam, lai ierīcē neiekļūtu ūdens vai cits šķidrums. Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.
- Vienmēr ievietojiet ēdienu ierīces grozā, lai novērstu tā saskari ar sildelementu.
- Ierīces darbības laikā vai uzreiz pēc tās izslēgšanas nekad nepieskarieties tās iekšējām virsmām. Ļaujiet iekārtai pietiekami atdzist.
- Nepievienojiet vai neregulējiet ierīci ar mitrām rokām.
- Air fry vāki: gatavošanas laikā caur gaisa atverēm izdalās karsti tvaiki, tāpēc rokas un seju turiet drošā attālumā no gaisa atverēm.
- Spiediena vāks: jāuzmanās no karsta tvaika un gaisa, kas izplūst no spiediena vārsta. Nenovietojiet rokas, seju vai jebkādu priekšmetu virs spiediena vāka izejas atveres.
- Nelietojiet ierīci, ja jums ir elektrokardiostimulators, dzirdes aparāts utt. Pirms ierīces lietošanas konsultējieties ar ārstu.
- Neizmantojiet citus piederumus, izņemot ražotāja ieteiktos.
- Nevienam ierīci nedrīkst pieslēgt ārējam taimerim.
- Aizsardzība pret pārkaršanu: ja termiskais drošinātājs ir reaģējis, ierīce nedarbosies. Atvienojiet ierīci no tīkla un pirms atkārtotas palaišanas pagaidiet, līdz tā ir pilnībā atdzisusi.
- 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 (skat. drošības norādījumus) neievērošanas dēļ var tikt atteikts garantijas remonts.

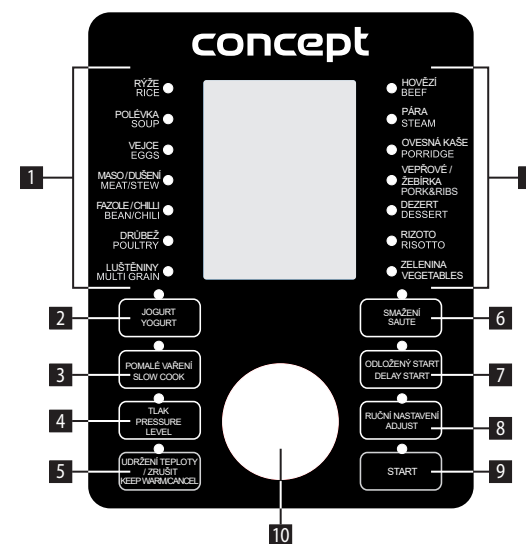
IERĪCES APRAKSTS

- 1 Gaisa padeve
- 2 Gaisa izplūdes atvere
- 3 Karstā gaisa vāks
- 4 Karstā gaisa vāka displejs
- 5 Ierīces korpuss
- 6 Daudzfunkcionālā poda vadības panelis
- 7 Spiediena vāks
- 8 Vāka atbrīvošanas poga
- 9 Drošības vārsts
- 10 Spiediena vārsts
- 11 Stikla vāks
- 12 Iekšējā tvertne
- 13 Fritēšanas grozs
- 14 Vāka statīvs
- 15 Statīvs ar rokturiem
- 16 Kondensācijas tvertne liekajam ūdenim
- 17 Mērglāze
- 18 Sekla karote
- 19 Dzija karote (karote)
- 20 Tvaicēšanas trauks
- 21 Tvaicēšanas plaukts



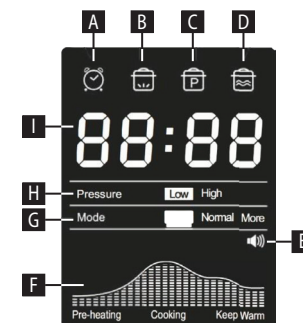
DAUDZFUNKCIONĀLĀ KATLA VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS

- 1 Lepriekš iestatītās programmas
- 2 Jogurta programma
- 3 Lēna gatavošana
- 4 Zema/augsta spiediena iestatījums
- 5 Temperatūras uzturēšana/atcelšana
- 6 Cepšana
- 7 Aizkavēta palaišana
- 8 Manuāls iestatījums
- 9 Palaišana
- 10 Vadības poga



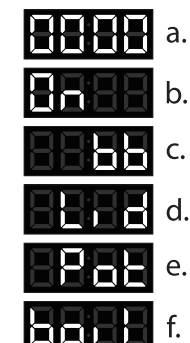
DISPLEJA APRAKSTS

- A Aizkavēšanas palaišanas indikators
- B Uzkaršanas indikators
- C Spiediena indikators
- D Temperatūras uzturēšanas indikators
- E Skaņas ieslēgšanas/izslēgšanas indikators
- F Procesa indikators
- G Režīma indikators
- H Spiediena līmeņa indikators
- I Laika un brīdinājuma indikators



LED displejā var parādīties šādi brīdinājumi:

- a. Katls ir gatavs lietošanai, bet programma nav izvēlēta
- b. Katls uzkarst līdz vēlamajai temperatūrai
- c. Funkcija "Keep warm" – katls uztur temperatūru
- d. Vāks ir nepareizā pozīcijā vai tā nav
- e. Katlā trūkst iekšējās tvertnes
- f. boil (gatavošana) parādās Jogurta programmas Vairāk režīmā



PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS

- Noņemiet no ierīces visus iepakojuma materiālus.
- Noņemiet no ierīces visas uzlīmes.
- Nomazgājiet iekšējo tvertni (12) ar karstu ūdeni.
- Rūpīgi noslaukiet ierīci ārpusē un iekšpusē ar drāniņu.
- Mazgājiet piederumus ar karstu ūdeni, ziepēm un neabrazīvu sūkli.

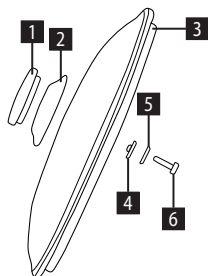
Piezīme: Uzgarsējiet ierīci 10 minūtes bez ēdiena. No ierīces var izdalīties nekaitīgi dūmi un neliela smaka.

- Darbības laikā ap ierīci atstājiet vismaz 13 cm brīvu vietu.

Stikla vāka montāža

Stikla vāku var izmantot ar funkcijām Lēna gatavošana un Temperatūras uzturēšana. Roktura montāža ir parādīta attēlā.

1. Rokturis
2. Roktura pamatne
3. Stikla vāka korpuss
4. Blīvslēgi
5. Mazgātājs
6. Skrūve

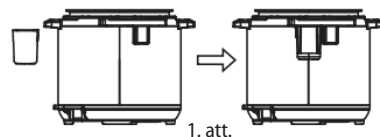


LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

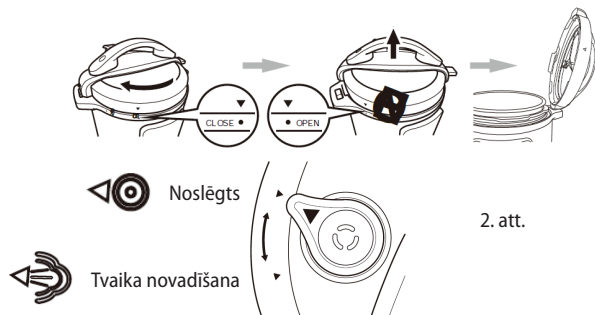
KATLA AR SPIEDIENA VĀKU (7) LIETOŠANA

1. Novietojiet ierīci sausā un līdzenā vietā.
2. Uz ierīces aizmugures novietojiet kondensācijas tvertni liekajam ūdenim (16), skatīt 1. attēlu.
3. Sagatavojiet spiediena vāku (7), skat. 2. attēlu.
- Izvelciet metāla izvirzījumu vāka apakšējā daļā, lai noņemtu aizsargvāciņu, uz kura ir uzlikts blīvējums. Blīvējumu var noņemt un iztīrīt. Pārļiecinieties, ka blīvējums nav bojāts vai saplēsts. Bojājumu gadījumā ir nepieciešama nomaiņa. Pārļiecinieties, ka pludiņvārsts ir tīrs un var brīvi kustēties.

Piezīme: Ja spiediena katla vāks jau ir piestiprināts ierīcei, noņemiet to sagatavošanai, nospiežot sarkano pogu, pagriežot rokturi pretēji pulksteņrādītāja virzienam un paceļot uz augšu.



1. att.



2. att.

4. Izņemiet iekšējo tvertni (12). Kopējais pārtikas un ūdens tilpums nedrīkst pārsniegt 2/3 no iekšējā konteina tilpuma. Ja gatavosiet ēdienu, kura tilpums gatavošanas laikā palielināsies (piemēram, risus), nepiepildiet trauku vairāk par 1/2.
- Piezīme:** Daži pārtikas produkti, piemēram, ābolu mērce, dzērvenes, auzu pārslas, nūdeles, rabarberi vai spageti, var putot un plaisāt, nosprostoja spiedienavārstu (izplūdes atveri). Šādu pārtikas produktu nesdrīkst gatavot atvērītavā.
- Uzmanību:** Neizmantojiet spiediena katlu cepšanai ar eļļu.
5. Pārļiecinieties, ka ierīces korpuss (5) iekšējā virsma ir sausa, un ievietojiet iekšējo tvertni (12) ierīces korpusā (5).
6. Uzlieciet spiediena vāciņu (7) un pagrieziet pulksteņrādītāja virzienā. Kad atskan klikšķis, vāks ir pareizi ievietots. Par pareizu vāka blīvējumu liecina izlīdzinātās bultiņas uz vāka malas un ierīces malas.
7. Lūdzu, ņemiet vērā, ka spiediena vārstam (10) jābūt brīvi kustīgam, lai katls darbotos pareizi.
8. Iestatiet spiediena vārstu pozīcijā "hermētisks", lai katls būtu gatavs lietošanai.
9. Iespraudiet strāvas vadu ierīces kontaktdakšas kontaktā un pēc tam - strāvas kontaktlīdžda. Displejā parādīsies "00 00".
10. Pagrieziet vadības pogu, lai pārslēgtu iepriekš iestatītās programmas (1) (papildu programmas, nospiežot attiecīgo programmas pogu) vai lai pielāgotu gatavošanas laiku. Apstipriniet izvēlēto programmu (indikators iedegas), nospiežot pogu Start. Lai pielāgotu iepriekš iestatīto programmas laiku, nospiediet un pagrieziet pogu, lai izvēlētos vēlamo laiku, un apstipriniet, nospiežot pogu Start. **Piezīme:** Nospiediet spiediena iestatīšanas pogu, lai pārslēgtos starp zema un augstu spiedienu. Noklusējuma iestatījums ir Augsts spiediens. Pielāgojiet spiediena iestatījumu pēc programmas un gatavošanas laika izvēles, apstipriniet iestatījumu ar pogu Start. Nospiediet Manuālo iestatījumu pogu, lai izvēlētos ēdiena daudzumu, pārslēdzot starp Mazāk, Normāli un Vairāk. Noklusējuma iestatījums ir Normal.
- Piezīme:** Gatavošanas laiks jāpielāgo atkarībā no ēdiena daudzuma.
11. Katls sāk sildīties līdz vēlamo temperatūrai (displejā tiek rādīts "Ieslēgts", deg iepriekšējās uzsildīšanas ikona). un pludiņvārsts paceļas. Kad tas sasniedz vēlamo temperatūru, iestatītais laiks sāk skaitīt uz leju. Šajā brīdī gatavošana jau notiek zem spiediena (iedegas spiediena ikona), vāks ir aizslēgts, un katlu nevar atvērt. **NEKAD NEMĒGINIET ATVĒRT KATLU AR SPĒKU!**
12. Kad gatavošana ir pabeigta, atskanēs skaņas signāls, un plīts automātiski pārslēgsies režīmā "Uzglabāt siltu", lai ēdiens būtu silts. Displejā tiek parādīts "bb" un iedegas ikona Keep Warm.
13. Katla iestatījumu jebkurā laikā var atcelt, nospiežot Keep Warm/Cancel (5) pogu.
14. Skaņas izslēgšana/ieslēgšana: lai mainītu skaņas režīmu, turiet nospiestu "Keep Temperature/Cancel" (Uzturēt siltu/atcelt) pogu 3 sekundes, līdz displejā mainās skaņas ikona. Drošības brīdinājumi vienmēr ir ieslēgti.

Pēc gatavošanas spiedienu var atbrīvot divos veidos:

1. Pēc gatavošanas spiediens sāk pakāpeniski samazināties. Atkarībā no šķidruma daudzuma tas var aizņemt 15 līdz 30 minūtēm. Pludiņa vārsts pakāpeniski slid lejup, vāks ir atbloķēts, un to var viegli atvērt. Ja to nevar atvērt, uzgaidiet ilgāk. **NEKAD NEATVERIET KATLU AR SPĒKU!**
2. Lai atvērtu spiedtvaika katla vāku: satveriet rokturi un nospiediet sarkano pogu, lai atvērtu vāku, pagrieziet vāku pretēji pulksteņrādītāja rādītāja virzienam, līdz tas atbrīvojas, un paceliet to uz augšu, pavelkot uz augšu. Vāku var novietot uz vāka statīva (14).
3. Kad gatavošana ir pabeigta, nospiediet Temperatūras uzturēšanas/atcelšanas pogu (5), izmantojot virtuves cimds, pagrieziet pludiņa vārstu pozīcijā "Tvaika izplūde", pludiņa vārsts nokrīt, vāks ir atbloķēts, un to var viegli atvērt. **ESIET ĪPAŠI PIESARDZĪGI UN IZMANTOJIET AIZSARGLĪDZEKĻUS, JO PASTĀV TVAIKA APPLAUCĒŠANAS RISKS!**

Atliktā sākuma funkcija "Delay Start":

1. Ar "Delay Start" funkciju varat atlikt gatavošanas sākumu līdz pat 24 stundām.
2. Levērojiet lietošanas pamācību, pagrieziet pogu, lai izvēlētos vēlamo programmu, pēc tam nospiediet pogu Aizkavēt palaišanu un vēlreiz nospiediet pogu, lai iestatītu laiku, par kādu vēlaties aizkavēt gatavošanas sākumu. Atliktā sākuma noklusējuma iestatījums ir 30 minūtes.
3. Pēc tam nospiediet Start pogu. Aizkavētas palaišanas laikā displejā iedegas aizkavētas palaišanas ikona un tiek parādīts atlikušais laiks. Pēc iestatītā laika beigām sāks darboties izvēlētais programma.

Padomi

1. Ja esat izvēlējies lēnā gatavošanas, jogurta vai cepšanas režīmu, varat izmantot spiediena katlu ar vāku, stikla vāku vai bez vāka. Ja spiedtvaici izmantojat bez vāka, spiediena līmeņa indikators pazūd no displeja.
2. Iesakām izmantot funkciju "Keep warm" ne ilgāk kā 1 stundu, jo pēc tam pārtikas produktu kvalitāte samazināt.

3. Programmas ir izstrādātas tāda ēdiena pagatavošanai, kas sver mazāk nekā 1200 g. Gatavojot lielākas porcijas, izmantojiet individuālus iestatījumus.
4. Izmantojiet funkciju "Delay Start" tikai tiem pārtikas produktiem, kas šajā laikā nevar sabojāties.
5. Levietojiet un izņemiet ēdienu iekšējā tvertnē, izmantojot koka vai plastmasas piederumus, nekad nelietojiet asus vai metāla piederumus, lai nesabojātu tvertnes virsmu.
6. Palīgierīču lietošana:
 - Izvēloties tvaicēšanas programmu, ievietojiet tvaicēšanas plauktu (21) iekšējā tvertnē (12) un pēc tam ievietojiet tvaicēšanas trauku (20). 6.
 - Izvēloties Cepšanas programmu, ievietojiet iekšējo tvertnē (12) statīvs ar rokturiem (15).
 - Izvēloties lēnās gatavošanas, jogurta vai cepšanas programmu, var izmantot stikla vāku (11).
 - Izvēloties cepšanas programmu (ja tiek izmantots karstā gaisa vāks), ievietojiet iekšējā tvertnē (12) fritēšanas grozu (13).
 - Izmantojiet vāku statīvu (14), lai uzglabātu vākus.

KARSTĀ GAISA VĀKS VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS

1. Digitālais displejs
2. Temperatūras iestatīšana
3. Taimera iestatījums
4. Temperatūras paaugstināšana / taimera iestatīšana
5. Ieslēgšana/Izslēgšana
6. Temperatūras samazināšana / taimeris
7. Programmas
8. Palaišana/Pauzē
9. Iepriekš iestatītas programmas izvēle



KATLA AR KARSTĀ GAISA VĀKU (3) LIETOŠANA

Katls ar karstā gaisa vāku darbojas ar karstu gaisu; nekad nepiepildiet katlu ar eļļu vai citu cepšanas līdzekli.

1. Novietojiet ierīci sausā un līdzenā vietā.
2. Iespraudiet strāvas vadu elektrības kontaktligzdā.
3. Pārļiecinieties, ka ierīces korpusa (5) iekšējā virsma ir sausa, un ievietojiet iekšējo tvertni (12) ierīces korpusā (5).
4. Ievietojiet ēdienu iekšējā traukā (12). Piezīme: Ja vēlaties izmantot cepšanas programmu, ievietojiet cepšanas grozu (13) iekšējā traukā un ievietojiet tajā ēdienu. Nepārpildiet fritēšanas grozu (13) vai iekšējo trauku (12).
5. Uzlieciet karstā gaisa vāku (3), lai ierīci izmantotu kā karstā gaisa krāsnī.
6. Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu (5), lai ieslēgtu. Ikonas iedegsies, un displejā būs redzams noklusējuma iestatījums 180 °C un 15 minūtes.
7. Nospiediet iepriekš iestatītās programmas izvēles pogu (9), lai pārslēgtu gatavošanas iestatījumus. Izvēlētās programmas ikona mirgo, un displejā tiek parādīta iepriekš iestatītā temperatūra un programmas laiks. Lai pārslēgtos uz nākamo programmu, atkārtoti nospiediet pogu (9). Lai mainītu temperatūras iestatījumu, vispirms nospiediet temperatūras iestatīšanas pogu (2)/ Lai mainītu laika iestatījumu, nospiediet taimera iestatīšanas pogu (3) un pēc tam nospiediet vai turiet nospiestu pogas 4 un 6, lai iestatītu temperatūru. 5 °C intervālos un laiku 1 minūtes intervālos (tikai 30 minūšu žāvēšanas programmai).
8. Apstipriniet izvēli ar sākuma/pauzes pogu (8).

Piezīme: Ja sākat gatavošanu, kad ierīce vēl ir auksta, pagariniet gatavošanas laiku par aptuveni 2 minūtēm. Priekšsildīšanas laikā uz displeja tiek rādīts "PREHEATING", pēc priekšsildīšanas tas pazūd no displeja, un, kad ir ieslēgts sildelements, tiek rādīts tikai "HEATING".

Piezīme: Programmas darbības laikā programmas augšējā kreisajā stūrī iedegas ventilatora ikona. Ikona izslēgsies, kad ventilators pārtrauks darboties.

9. Jebkurā gatavošanas laikā programmu var apturēt, nospiežot starta/pauzes pogu (8) un pēc tam vēlreiz nospiežot pogu, lai atsāktu gatavošanas procesu.

10. Gatavošanas laikā jebkurā laikā var noņemt karstā gaisa vāku (3), lai pārbaudītu/pievienotu vai izņemtu ēdienu. Izvēlētā programma tiks pārtraukta. Kad vāks ir atkal ievietots, programma atsāksies tur, kur tā tika pārtraukta.
11. Kad programma būs pabeigta, jūs tiksiet brīdināti ar skaņas signālu, bet displejā būs redzams tikai "FINISHED". un ieslēgšanas/izslēgšanas poga (5) mirgo.
12. Kad gatavošana ir pabeigta, atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

Paziņojums: Izņemot karsto cepšanas grozu/iekšējo trauku, valkājiet cimdus.

Padomi

Ēdienu gatavošanas laikā ieteicams to pagriezt, lai tas vienmērīgi apbrūnētu, vai samaisīt.

IEPRIEKŠ IESTATĪTAS PROGRAMMAS

Programmas gatavošanai ar spiediena vāku			
Programmas	Daudzums (pielāgot)	Gatavošanas ilgums (min)	Iespējamais laika posms
Rīsi	Mazāk	8	1-99 min
	Normāli	12	
	Vairāk	15	
Zupa	Mazāk	12	1-99 min
	Normāli	15	
	Vairāk	20	
Olas	Mazāk	4	1-99 min
	Normāli	5	
	Vairāk	6	
Gaļa/Gaļas sautējums	Mazāk	20	1-99 min
	Normāli	35	
	Vairāk	45	
Pupiņas/Chilli	Mazāk	25	1-99 min
	Normāli	30	
	Vairāk	40	
Mājputnu gaļa	Mazāk	10	1-99 min
	Normāli	15	
	Vairāk	25	
Pākšaugi	Mazāk	20	1-99 min
	Normāli	40	
	Vairāk	45	
Liellopu gaļa	Mazāk	30	1-99 min
	Normāli	35	
	Vairāk	40	

Tvaika	Mazāk	12	1-99 min
	Normāli	15	
	Vairāk	20	
Auzu pārslu putra	Mazāk	12	1-99 min
	Normāli	15	
	Vairāk	20	
Cūkgaļa/ribiņas	Mazāk	13	1-99 min
	Normāli	18	
	Vairāk	25	
Deserts	Mazāk	25	1-99 min
	Normāli	40	
	Vairāk	50	
Risotto	Mazāk	20	1-99 min
	Normāli	35	
	Vairāk	45	
Dārzeni	Mazāk	10	1-99 min
	Normāli	15	
	Vairāk	20	
Cepšana	Normāli	30	30 min
Lēna gatavošana	Mazāk	30	30 min - 9 stundas 30 min
	Normāli	6 stundas	
	Vairāk	9 stundas 30 minūtes	
Jogurts	Mazāk	24 stundas	6 - 24 stundas
	Normāli	8 stundas	
	Vairāk	"boil"	

Programmas ēdiena gatavošanai ar karstā gaisa vāku					
	Programmas	Temperatūra (°C)	Ilgums	Regulējamā temperatūra (°C)	Iespējamais laika posms
	Saldēti čipsi	200	15 min	80-200	1-60 min
	Zivis	160	15 min	80-200	1-60 min
	Hamburgeri	185	13 min	80-200	1-60 min
	Picas	185	15 min	80-200	1-60 min
	Liellopa gaļas steiks	175	25 min	80-200	1-60 min
	Vistas kājas	200	22 min	80-200	1-60 min

	Neapstrādāti kartupeļu fri kartupeļi	160	30 min	80-200	1-60 min
	Visa vistas gaļa	180	40 min	80-200	1-60 min
	Žāvēšana	80	2 stundas	40-90	1-12 stundas
	Grilēšana	160	10 min	160	1-30 min
	Dārzeni	180	15 min	80-200	1-60 min
	Atkausēšana	50	5 min	50	1-60 min

Piezīme: Šie iestatījumi ir tikai orientējoši. Ja sākat gatavošanu, kad ierīce vēl ir auksta, pagariniet gatavošanas laiku par aptuveni 2 minūtēm.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

Iztīriet ierīci pēc katras lietošanas.

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

- Pirms ierīces uztādīšanas atvienojiet strāvas vadu no elektrotīkla. Nekad neiegremdējiet strāvas vadu, kontaktakšu, ierīci vai karstā gaisa vāku ūdenī vai citā šķidrumā!
- Pirms tīrīšanas ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist.
- Notīriet ierīces ārējo virsmu ar mitru, mīkstu drāniņu.
- Piepildiet iekšējo tvertni ar karstu ūdeni un atstādiet uz brīdi. Pēc tam to var nomazgāt ar mikstu drāniņu ūdenī ar pievienotu mazgāšanas līdzekli vai trauku mazgājamajā mašīnā.
- Citas ierīces daļas var mazgāt ūdenī, pievienojot mazgāšanas līdzekli.
- Trauku mazgājamajā mašīnā var mazgāt tikai piederumus un iekšējo tvertni.
- Kad detaļas ir pilnīgi sausas, samontējiet ierīci un uzglabājiet to vēsā, sausā vietā.

PROBLĒMU RISINĀŠANA

Problēmas	Cēlonis	Risinājums
Ierīce nedarbojas.	Ierīce nav pareizi savienota.	Iespraudiet ierīci iezemētā kontaktligzdā.
	Nav iestatīta programma vai taimeris.	Iestatiet vēlamo programmu vai taimerī.
	Nav pareizi ievietots vāks.	Pārbaudiet, vai vāks ir ievietots.
Cepamais ēdiens nav gatavs.	Pārāk daudz ēdiena.	Ievietojiet mazākas porcijas tvertnē/grozā.
	Uztādīts pārāk īss gatavošanas laiks, temperatūra ir pārāk zema.	Pagariniet gatavošanas laiku, palieliniet temperatūru.
Ēdiens tiek cepts nevienmērīgi.	Pārāk liela pārtikas produktu partija, pārtikas produkti atrodas viens uz otra.	Izņemiet dažus pārtikas produktus vai sakratiet/apgrieziet tos gatavošanas pusceļā.
	Pārtika nav svaiga vai nav pareizi sagatavota.	Pārlicinieties, ka izmantojat svaigus pārtikas produktus un pienācīgi sagatavojat tos cepšanai (iepiliniet dažus pilienus eļļas).

Ceptais ēdiens nav kraukšķīgs.	Dažus pārtikas produktus labāk izmantot karstā gaisa fritē.	Izmantojiet svaigus vai daļēji sagatavotus pārtikas produktus.
	Nepieciešams neliels eļļas daudzums.	Pārtiku viegli aplejiet ar eļļu.
	Pārtika ir mitra.	Pirms gatavošanas ēdienu nosusiniet.
No ierīces nāk balti dūmi.	Fritētavā esošais ēdiens ir taukains.	Tas nav defekts. Izzāvējiet pārtiku no eļļas pārpalikuma.
	Tvertnē / grozā joprojām ir iepriekšējās lietošanas laikā radušies tauku atlikumi.	Pareizi iztīriet tvertni/ grozu.
Ap spiediena katla vāku noplūst tvaiks.	Blīvējums nav pareizi ievietots.	Pārtrauciet gatavošanu, noņemiet vāku un pārbaudiet, vai blīvējums ir ievietots.
	Spiediena vārsts (izvads) ir bloķēts.	Notīriet vārstu.
Tvaika noplūde no spiediena vārsta.	Spiediena vārsts (izvads) nav pareizi noslēgts.	Uzmanīgi aizveriet vārstu.

TEHNISKĀ APKALPE

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

VIDES AIZSARDŽĪBA

- 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.

ACKNOWLEDGMENT

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

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

Technical specifications	
Voltage	220-240 V~50-60 Hz
Input	1000 W multifunction cooker 1500 W air fryer
Container capacity	5,6 l
Adjustable temperature	fryer: cooking 80-200 °C, drying 40-90 °C
Timer	Pot: 1 min - 24 h fryer: cooking 1 - 60 min, drying 1 - 12 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.
- Do not cover the appliance.

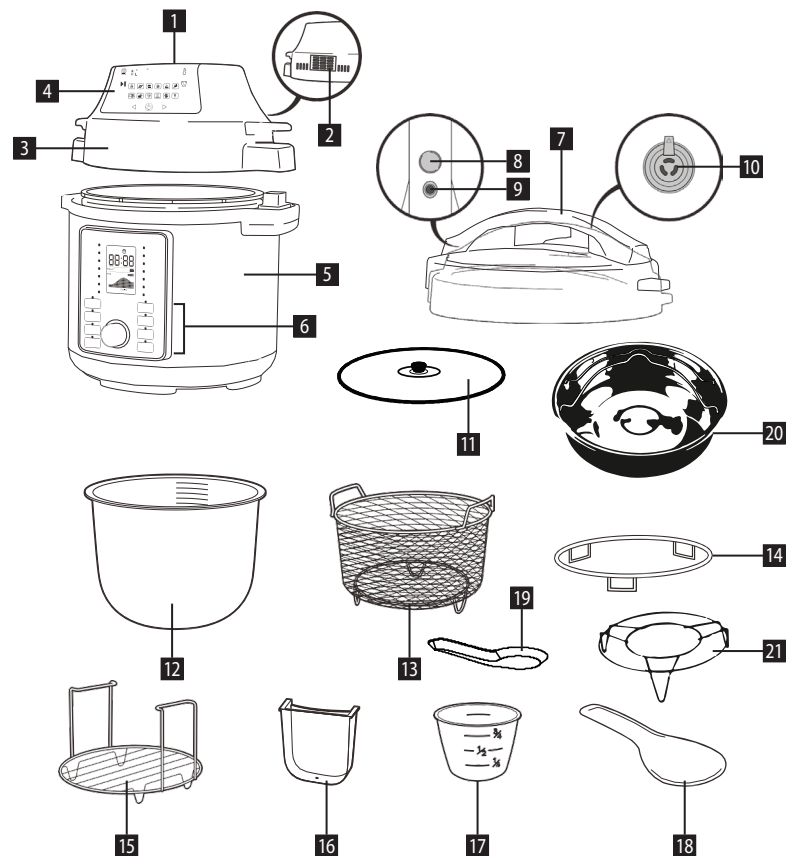
- **Before assembly and disassembly, disconnect the power cord from the wall outlet.**
- **Before cleaning and after use of the appliance, switch the appliance off and disconnect it from the mains.**
- Keep the appliance clean, do not allow foreign objects to into the grid openings. It could cause serious 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.
- Use of an extension cord is not recommended as it may overheat and cause a fire hazard. If it is necessary to use an extension cord, make sure the electrical power is compatible with the appliance and the outlet is grounded.
- Do not move or shake the appliance during operation.
- Do not insert flammable materials (paper, plastic) into the appliance.
- 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 pour water or other liquids on electrical components and connectors.**
- Do not repair the appliance yourself. Contact an authorized service centre.
- 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 at least 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. Do not place the appliance on the hob. Make sure that the appliance is placed in a well-ventilated area away from hot surfaces, flammable materials (curtains, tablecloths) and damp environments.
- **NOTICE:** The surfaces of the appliance may be very hot. Hold the appliance only by the handle and use protective equipment such as kitchen gloves.
- Pay special attention to prevent water or other liquid from entering the appliance. This could cause an electric shock.
- Always place food in the basket of the appliance to prevent it coming into 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.
- Air fry lids: hot steam is released through the air outlets during cooking, keep your hands and face at a safe distance from the air outlets.
- Pressure cooker lid: Beware of hot steam and air escaping from the pressure valve. Do not place your hands, face or any objects over the pressure hood outlet.
- Do not use the appliance if you have a pacemaker, hearing aid, etc. Consult your medical professional before using the appliance.
- Do not use accessories other than those recommended by the manufacturer.
- Do not connect the appliance to an external timer.
- Overheat protection: if the thermal fuse has reacted, the appliance will not operate. Unplug the appliance and wait until it has cooled completely before restarting.
- 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 (see safety precautions) are not covered by the warranty.

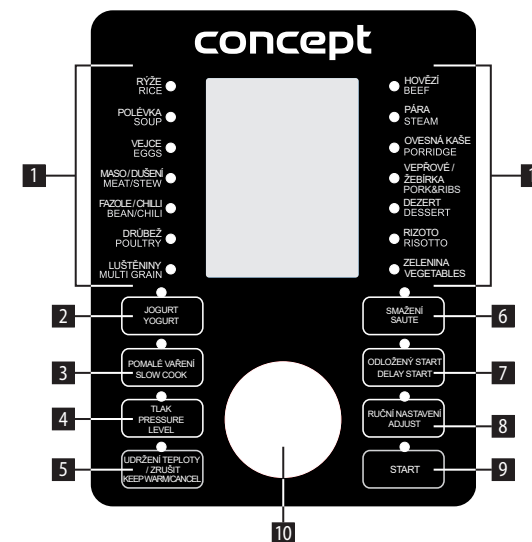
PRODUCT DESCRIPTION

- | | |
|--|--|
| 1 Air supply | 12 Inner container |
| 2 Air outlet | 13 Frying basket |
| 3 Hot air lid | 14 Lid rack |
| 4 Hot air lid display | 15 Stand with handles |
| 5 Appliance body | 16 Condensation container for excess water |
| 6 Control panel of the multifunction pot | 17 Measuring cup |
| 7 Pressure cooker lid | 18 Shallow spoon |
| 8 Lid release button | 19 Deep spoon (ladle) |
| 9 Safety valve | 20 Steaming pot |
| 10 Pressure valve | 21 Steaming rack |
| 11 Glass lid | |



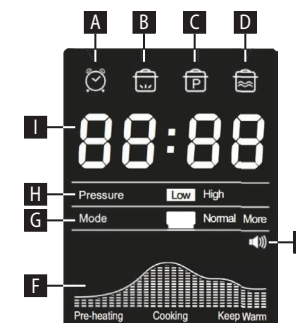
DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL OF THE MULTIFUNCTIONAL POT

- Preset programs
- Yoghurt programme
- Slow cooking
- Low/high pressure setting
- Temperature Hold/Cancel
- Frying
- Delayed start
- Manual setting
- Start
- Control knob



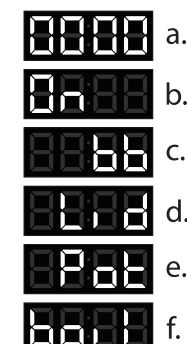
DISPLAY DESCRIPTION

- A Delayed start indicator
 B Preheat indicator
 C Pressure indicator
 D Temperature hold indicator
 E Sound on/off indicator
 F Progress indicator
 G Mode indicator
 H Pressure level indicator
 I Time and warning display



The following notifications may appear on the LED display:

- The pot is ready to use, but the program has not been selected
- The cooker is heating to the required temperature
- The „Keep Warm“ function – the cooker maintains the temperature
- Lid is in the wrong position or missing
- There is not an inner container in the cooker
- boil (cooking) appears in More mode for the Yoghurt programme



BEFORE FIRST USE

- Remove all packaging materials from the appliance.
- Remove all labels and stickers from the appliance.
- Wash the inner container (12) with hot water.
- Wipe the appliance thoroughly from the inside and outside with a cloth.
- Wash the accessories with hot water and soap and a non-abrasive sponge.

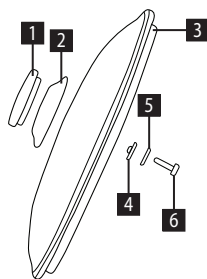
Note: Preheat the appliance for 10 minutes without any food. Harmless smoke and a slight odour may escape from the appliance.

- Leave a minimum of 13 cm clearance around the appliance during operation.

Assembling the glass lid

You can use the glass lid with the Slow Cook and Maintain Temperature functions. The assembly of the handle is shown in the picture.

1. Handle
2. Handle base
3. Glass lid body
4. Seal
5. Washer
6. Screw

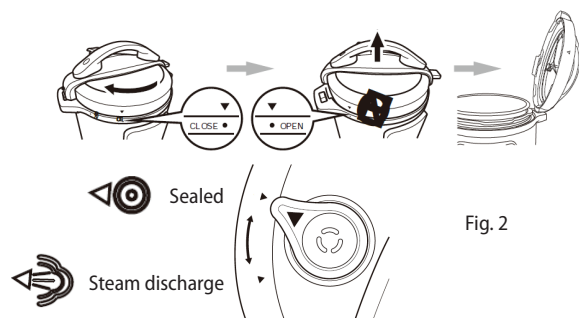
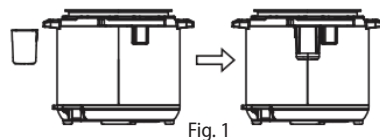


OPERATING INSTRUCTIONS

USING THE COOKER WITH PRESSURE LID (7)

1. Place the appliance in a dry and level place.
2. Place the condensation container for excess water (16) on the back of the appliance, see Fig. 1.
3. Prepare the pressure lid (7) as shown in the Fig. 2.
- Pull the metal protrusion on the underside of the lid to remove the protective cover on which the seal is fitted. The gasket can be removed and cleaned. Make sure that the seal is not damaged or torn anywhere. In case of damage, replacement is necessary. Make sure the float valve is clean and can move freely.

Note: If the pressure cooker lid has already been fitted to the appliance, remove it for preparation by pressing the red button and turning the handle anti-clockwise and lifting up.



4. Remove the inner container (12). The total volume of food and water should not exceed 2/3 of the volume of the inner container. If you will be cooking food that will increase in volume during cooking (e.g. rice), do not fill the container more than 1/2 full. **Caution:** Some foods such as applesauce, cranberries, oatmeal, noodles, rhubarb or spaghetti can foam and crack, clogging the pressure valve (outlet). These foods should not be cooked in the pressure cooker. **Caution:** do not use the pressure cooker for frying with oil.
5. Make sure the inner surface of the appliance body (5) is dry and place the inner container (12) into the appliance body (5).
6. Fit the pressure cover (7) and turn clockwise. When you hear a click, the lid is properly seated. Proper sealing of the lid is indicated by the aligned arrows on the edge of the lid and the edge of the appliance.
7. Please note that the pressure valve (10) must be freely movable for the pot to function properly.
8. Set the pressure valve to the "Sealed" position, this makes the pot ready for use.
9. Plug the power cord into the appliance plug and then into a power outlet. The display will show "00 00".
10. Turn the control knob to scroll through the preset programmes (1) (additional programmes by pressing the corresponding programme button) or to adjust the cooking time. Confirm the selected programme (indicator lights up) with the Start button. To adjust the preset programme time, press the knob and turn to select the desired time and confirm by pressing the Start button.

Note: Press the Pressure setting button to switch between low and high pressure. The default setting is High Pressure. Adjust the pressure setting after selecting the program and cooking time, confirm the setting with the Start button. Press the Manual Settings button to select the quantity of food, switching between Less, Normal and More. The default setting is Normal.

Note: The cooking time should be adjusted according to the amount of food.

11. The pot starts to heat up to the desired temperature (the display shows "On", the preheat icon is lit) and the float valve rises. Once it reaches the desired temperature, the set time starts counting down. At this point, you are already cooking under pressure (the pressure icon is lit), the lid is locked and the pot cannot be opened. NEVER TRY TO OPEN THE POT BY FORCE!
12. When cooking is complete, an audible signal will sound and the cooker will automatically switch to "Keep warm" mode to keep the food warm. The display shows "bb" and the Keep Warm icon lights up.
13. You can cancel the pot setting at any time by pressing the Keep Warm/Cancel button (5).
14. Sound off/on: to change the sound mode, hold down the Keep Temperature/Cancel button for 3 seconds until the sound icon on the display changes. Safety warnings are always on.

When cooking is complete, the pressure can be released in two ways:

1. When cooking is complete, the pressure will gradually decrease. Depending on the amount of liquid, this may take 15-30 minutes. The float valve gradually drops, the lid unlocks and can be opened easily. If it cannot be opened, wait for a bit longer. NEVER OPEN THE COOKER BY FORCE!
2. To open the pressure cooker lid: grasp the handle and press the red button to release the lid, turn the lid counterclockwise until it releases and lift up with an upward pull. The lid can be placed on the lid rack (14).
3. When the cooking is finished, press the Hold Temperature/Cancel button (5), wear a pot holder and turn the float valve to the "Steam release" position, the float valve will drop, the lid will unlock and can be opened easily. BE VERY CAREFUL AND USE PROTECTIVE EQUIPMENT, RISK OF STEAM SCALDING!

Delay Start function:

1. Using the Delay Start function, you can delay the start of cooking by up to 24 hours.
2. Follow the Instructions for use, turn the knob to select the desired program, then press the Delay Start button and press the button again to set the time you want to delay the start of cooking. The default setting for delayed start is 30 minutes.
3. Then press the Start button. During delayed start, the delayed start icon lights up on the display and the remaining time is shown. After the set time has elapsed, the selected program starts.

Tips

1. If you select Slow cooking, Yoghurt or Frying, you can use a pressure cooker with a lid, a glass lid or no lid. When used without a pressure cooker lid, the pressure level indicator disappears from the display.
2. We recommend using the "Keep Warm" function for a maximum of 1 hour, after that the food will start to lose its quality.

- The programs are pre-set to prepare food weighing less than 1200 g. If you want to prepare larger portions, use your own custom setting.
- Use the Delay Start function only for foods that cannot spoil during this time.
- Insert and remove food into the inner container using wooden or plastic utensils, never use sharp or metal utensils to avoid damaging the surface of the container.
- Use of accessories:
 - When selecting the Steam programme, insert the steaming rack (21) into the inner container (12) and then insert the steaming pot (20).
 - When selecting the Fry programme, insert the steaming rack with handles (15) into the inner container (12).
 - When selecting the Slow cooking, Yoghurt or Frying programme, the glass lid (11) can be used.
 - When selecting the frying programme (when using the hot air lid), place the frying basket (13) in the inner container (12).
 - Use the lid rack (14) to store the lids.

DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL OF THE HOT AIR LID

- Digital display
- Temperature setting
- Timer setting
- Increase temperature/timer
- On/Off
- Decrease temperature/timer
- Programs
- Start/pause
- Preset program selection



USING THE COOKER WITH THE HOT-AIR LID (3)

The cooker with a hot-air lid uses hot air, never fill the cooker with oil or other frying medium.

- Place the appliance in a dry and level place.
- Plug the power cord into an electrical outlet.
- Make sure the inner surface of the appliance body (5) is dry and place the inner container (12) into the appliance body (5).
- Place the food in the inner container (12). Note: If you want to use the frying programme, place the frying basket (13) in the inner container and place the food in the basket. Do not overfill the frying basket (13) or the inner container (12).
- Place the hot air lid (3) to use the appliance as a hot air oven.
- Press the On/Off button (5) to switch on. The icons will light up and the display will show the default setting of 180 °C and 15 minutes.
- Press the preset programme selection button (9) to switch cooking presets. The selected program icon flashes and the display shows the preset temperature and program time. Press the button (9) repeatedly to switch to the next programme. To change the temperature setting, first press the temperature setting button (2)/to change the time setting, press the timer setting button (3) and then press or hold buttons 4 and 6 to adjust the temperature in 5 °C intervals and the time in 1 minute intervals (only for the 30 minute drying programme).
- Confirm the selection with the Start/Pause button (8).

Note: If you start cooking when the appliance is still cold, extend the cooking time by about 2 minutes. During preheating, the display shows "PREHEATING", after preheating it disappears from the display and only "HEATING" is shown when the heating element is switched on.

Note: The fan icon in the top left corner lights up while the program is running. The icon will turn off when the fan stops working.

- You can pause the program at any time during cooking by pressing the Start/Pause button (8) and then pressing the button again to resume the cooking process.

- At any time during cooking, you can remove the hot air lid (3) to check/add or remove food. The selected programme will be interrupted. When the lid is reinserted, the programme will resume where it was interrupted.
- You will be alerted by an audible signal when the program is over and the display will only show "FINISHED" and the On/Off button (5) will flash.
- When you have finished cooking, disconnect the appliance from the mains.

Notice: Wear oven gloves when removing the hot frying basket/internal container.

Tips

We recommend turning the food during cooking for even browning or stirring.

PRE-SET PROGRAMS

Programmes for cooking using the pressure lid			
Programs	Quantity (adjust)	Cooking time (min)	Possible time range
Rice	Less	8	1-99 min
	Normal	12	
	More	15	
Soup	Less	12	1-99 min
	Normal	15	
	More	20	
Eggs	Less	4	1-99 min
	Normal	5	
	More	6	
Meat/Stewing	Less	20	1-99 min
	Normal	35	
	More	45	
Beans/Chilli	Less	25	1-99 min
	Normal	30	
	More	40	
Poultry	Less	10	1-99 min
	Normal	15	
	More	25	
Legumes	Less	20	1-99 min
	Normal	40	
	More	45	
Beef	Less	30	1-99 min
	Normal	35	
	More	40	

Steam	Less	12	1-99 min
	Normal	15	
	More	20	
Oatmeal porridge	Less	12	1-99 min
	Normal	15	
	More	20	
Pork/ribs	Less	13	1-99 min
	Normal	18	
	More	25	
Dessert	Less	25	1-99 min
	Normal	40	
	More	50	
Risotto	Less	20	1-99 min
	Normal	35	
	More	45	
Vegetables	Less	10	1-99 min
	Normal	15	
	More	20	
Frying	Normal	30	30 min
Slow cooking	Less	30	30 min - 9 h 30 min
	Normal	6 h	
	More	9 h 30 min	
Yoghurt	Less	24 h	6 h - 24 h
	Normal	8 h	
	More	"boil"	

Programmes for cooking with a hot-air lid					
	Programs	Temperature (°C)	Time	Adjustable temperature (°C)	Possible time range
	Frozen chips	200	15 min	80-200	1-60 min
	Fish	160	15 min	80-200	1-60 min
	Hamburger	185	13 min	80-200	1-60 min
	Pizza	185	15 min	80-200	1-60 min
	Beef steak	175	25 min	80-200	1-60 min
	Chicken legs	200	22 min	80-200	1-60 min

	Raw potato fries	160	30 min	80-200	1-60 min
	Whole chicken	180	40 min	80-200	1-60 min
	Drying	80	2 hours	40-90	1-12 hours
	Grilling	160	10 min	160	1-30 min
	Vegetables	180	15 min	80-200	1-60 min
	Defrosting	50	5 min	50	1-60 min

Note: These settings are for guidance only. If you start cooking when the appliance is still cold, extend the cooking time by approx. 2 minutes.

CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the appliance after each use.

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

- Before cleaning always disconnect the appliance from the mains. Never immerse the power cord, plug, appliance or hot air lid in water or other liquid!
- Before cleaning the appliance allow it to cool down.
- Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.
- Fill the inner container with hot water and leave to stand for a while. Then it can be washed with a soft cloth in water with a detergent or in a dishwasher.
- Other parts of the appliance can be washed in water with a detergent.
- Only the accessories and the inner container are dishwasher safe.
- Once the parts are completely dry, assemble the appliance and store in a cool, dry place.

PROBLEM SOLVING

Problem	Cause	Solution
The appliance is not working.	The appliance is not connected correctly.	Plug the appliance into a grounded socket.
	Program or timer is not set.	Set the desired programme or timer.
	Lid not seated correctly.	Check that the lid is seated.
The fried food is not ready.	Too much food.	Place smaller batches in the container/basket.
	Cooking time set too short, temperature too low.	Extend cooking time, increase temperature.
Food is fried unevenly.	Too large a batch of food, food lying on top of each other.	Remove some foods or shake/turn them in the middle of cooking.
	Food not fresh or not prepared correctly.	Make sure you use fresh food and prepare it properly for frying (drizzle a few drops of oil).

Fried food is not crispy.	Some foods are better for use in a hot air fryer.	Use fresh food or semi-prepared foods.
	A little oil is needed.	Lightly drizzle the food with oil.
	Food is moist.	Dry the food before cooking.
White smoke coming from the appliance.	Food in the fryer is greasy.	This is not a defect. Dry the food of excess oil.
	The container/basket still contains grease residue from previous use.	Clean the container/basket properly.
Steam leaking around the pressure cooker lid.	The seal is not seated properly.	Stop cooking, remove the lid and check the seal for seating.
	The pressure valve (outlet) is blocked.	Clean the valve.
Steam leaking from the pressure valve.	The pressure valve (outlet) is not properly sealed.	Carefully close the valve.

SERVICE

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

ENVIRONMENTAL CONCERNS

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

Recycling of the appliance at the end of its lifespan



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



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

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

DANKSAGUNG

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

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

Technische Parameter	
Spannung	220-240 V~50-60 Hz
Leistungsbedarf	1000 W Multifunktions-Kochtopf 1500 W Heißluft-Fritteuse
Fassungsvermögen des Behälters	5,6 l
Einstellbarer Temperaturbereich	Fritteuse: Kochen 80-200 °C, Trocknen 40-90 °C
Zeitschalter	Topf: 1 min - 24 Stunden Fritteuse: Kochen 1 - 60 min, Trocknen 1 - 12 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.
- Decken Sie das Gerät nicht ab.
- **VorderMontageoderDemontagedesGerätsistdasZuleitungskabel 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, nach einem Sturz, 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.
- Die Verwendung eines Verlängerungskabels wird nicht empfohlen, da es überhitzen und eine Brandgefahr darstellen kann. Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden müssen, vergewissern Sie sich, dass die Stromversorgung mit dem Gerät kompatibel ist und die Steckdose geerdet ist.
- Bewegen oder schütteln Sie das Gerät während des Betriebs nicht.
- Legen Sie keine brennbaren Materialien (Papier, Plastik) in das Gerät.
- Berühren Sie das Gerät mit feuchten oder nassen Händen nicht.
- **Tauchen Sie das Zuleitungskabel, den Stecker oder das Gerät nicht ins Wasser oder in eine andere Flüssigkeit. Gießen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten auf elektrische Bauteile und Anschlüsse.**
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst. Wenden Sie sich an eine autorisierte Werkstatt.
- 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

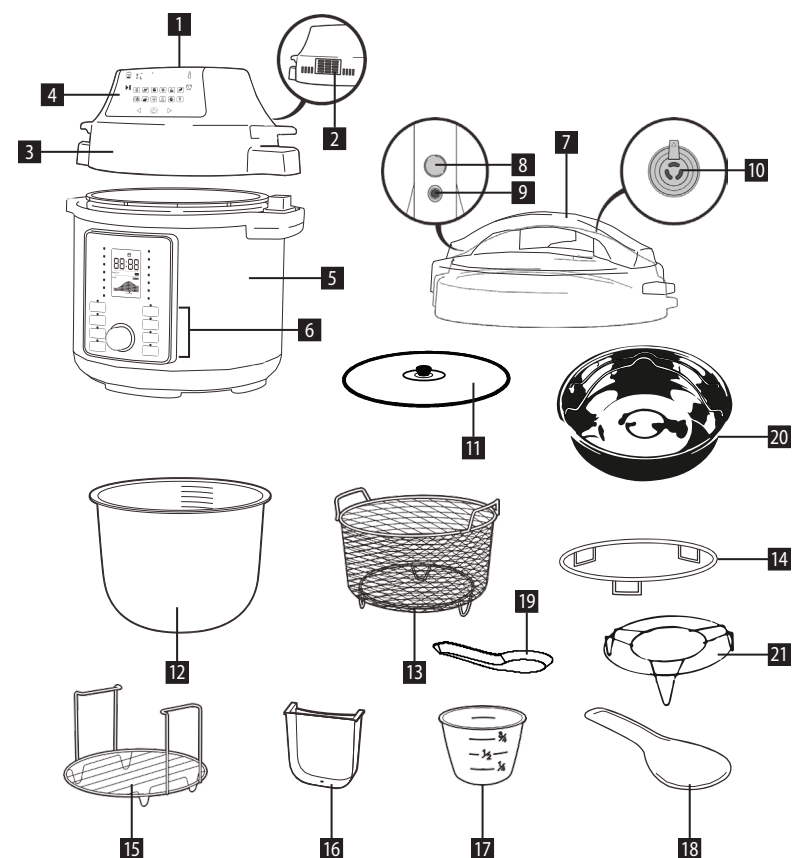
- auf eine sichere Weise belehrt wurden und wenn sie die eventuellen Gefahren verstehen. Die von dem Benutzer durchzuführende Reinigung und Wartung dürfen keine Kinder durchführen, wenn sie nicht älter als 8 Jahre und unter keiner Aufsicht sind. Kinder bis zum 8. Lebensjahr müssen außerhalb der Reichweite 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. Stellen Sie das Gerät nicht auf das Kochfeld. Achten Sie darauf, dass das Gerät in einem gut belüfteten Bereich aufgestellt wird, der von heißen Oberflächen, brennbaren Materialien (Vorhänge, Tischdecken) und feuchten Umgebungen entfernt ist.
- **HINWEIS:** Die Oberflächen des Geräts können sehr heiß sein. Fassen Sie das Gerät nur am Griff an und verwenden Sie Schutzausrüstung wie Küchenhandschuhe.
- Achten Sie besonders darauf, dass kein Wasser oder sonstige Flüssigkeiten ins Gerät eindringen. Dies könnte zu einem Stromschlag führen.
- Legen Sie Lebensmittel immer in den Korb des Geräts, damit sie nicht mit dem Heizelement in Berührung kommen.
- 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.
- Airfry-Deckel: Während des Kochens wird heißer Dampf durch die Luftauslässe freigesetzt; halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand zu den Luftauslässen.
- Druckdeckel: Achten Sie auf den heißen Dampf und die Luft, die aus dem Druckventil entweichen. Halten Sie Ihre Hände, Ihr Gesicht oder andere Gegenstände nicht über den Auslass der Druckhaube.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Sie einen Herzschrittmacher, ein Hörgerät usw. tragen. Konsultieren Sie Ihren Arzt, bevor Sie das Gerät benutzen.
- Verwenden Sie kein anderes als das vom Hersteller empfohlene Zubehör.

- Schließen Sie das Gerät nicht an eine externe Zeitschaltuhr an.
- Überhitzungsschutz: Wenn die Thermosicherung ausgelöst hat, funktioniert das Gerät nicht. Ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es wieder einschalten.
- 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 (siehe Sicherheitshinweise) kann eine eventuelle Reparatur nicht als Garantiereparatur anerkannt werden.

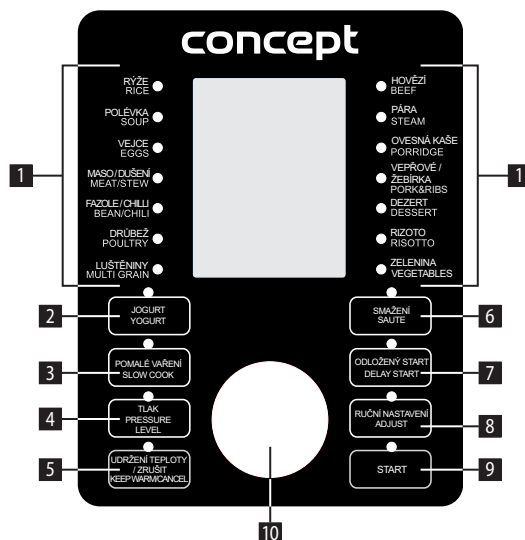
PRODUKTDESCHEIBUNG

- | | |
|--|--|
| 1 Luftzufuhr | 12 Innenbehälter |
| 2 Luftaustritt | 13 Frittierkorb |
| 3 Heißluftdeckel | 14 Deckelständer |
| 4 Display der Heißluftdeckel | 15 Ständer mit Griffen |
| 5 Gerätekörper | 16 Kondenswasserbehälter für überschüssiges Wasser |
| 6 Bedienfeld des Multifunktionsstopfes | 17 Messbecher |
| 7 Druckdeckel | 18 Flacher Löffel |
| 8 Deckelentriegelungstaste | 19 Tiefer Löffel (Schöpfkelle) |
| 9 Sicherheitsventil | 20 Dampftopf |
| 10 Druckventil | 21 Dämpfeinsatz |
| 11 Glasdeckel | |



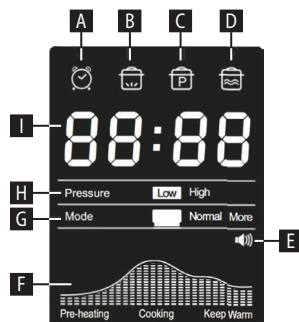
BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES DES MULTIFUNKTIONSTOPFES

- 1 Voreingestellte Programme
- 2 Joghurt-Programm
- 3 Langsames Kochen
- 4 Nieder-/Hochdruckeinstellung
- 5 Temperatur halten/Abbrechen
- 6 Frittieren
- 7 Startverzögerung
- 8 Manuelle Einstellung
- 9 Start
- 10 Bedienknopf



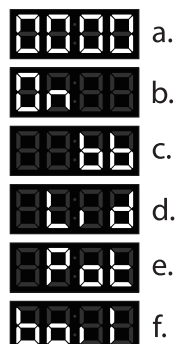
BESCHREIBUNG DER ANZEIGE

- A Anzeige für verzögerten Start
 B Vorheizen-Anzeige
 C Druckanzeige
 D Temperatur-Halte-Anzeige
 E Anzeige für Ton ein/aus
 F Fortschrittsanzeige
 G Modus-Anzeige
 H Druckstufenanzeige
 I Zeit- und Warnanzeige



Folgende Hinweise können auf dem LED Display angezeigt werden:

- a. Der Topf ist einsatzbereit, aber das Programm wurde nicht ausgewählt
- b. Vorwärmung des Kochtopfs wird auf gewünschte Temperatur
- c. „Keep warm“-Funktion - der Kochtopf hält die Temperatur
- d. Der Deckel ist in der falschen Position oder fehlt
- e. Kein Innenbehälter im Kochtopf
- f. boil (Kochen) erscheint im Modus Mehr für das Programm Joghurt



VOR DEM ERSTEN EINSATZ

- Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien vom Gerät.
- Entfernen Sie sämtliche Schilder und Etiketten vom Gerät.
- Waschen Sie den Innenbehälter (12) mit heißem Wasser.
- Wischen Sie den Innenraum, sowie die Außenflächen des Geräts gründlich aus.
- Waschen Sie das Zubehör mit heißem Wasser und Seife und einem nicht scheuernden Schwamm.

Hinweis: Heizen Sie das Gerät 10 Minuten lang ohne Lebensmittel vor. Aus dem Gerät können harmloser Rauch und ein leichter Geruch austreten.

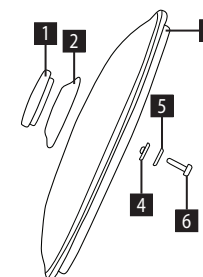
- Lassen Sie während des Betriebs mindestens 13 cm Freiraum um das Gerät herum.

Zusammenbau des Glasdeckels

Sie können den Glasdeckel mit den Funktionen Langsames Kochen und Temperatur beibehalten.

Die Montage des Griffs ist in der Abbildung dargestellt.

1. Griff
2. Basis des Griffs
3. Glasdeckelkörper
4. Dichtung
5. Unterlegscheibe
6. Schraube



BEDIENUNGSANLEITUNG

BENUTZUNG DES KOCHTOPFS MIT DEM DRUCKDECKEL (7)

1. Stellen Sie das Gerät an einem trockenen und ebenen Ort auf.
2. Stellen Sie den Kondensatbehälter für überschüssiges Wasser (16) auf die Rückseite des Geräts, siehe Abb. 1.
3. Bereiten Sie den Druckdeckel (7) vor, siehe Abb. 2.
- Ziehen Sie an dem Metallvorsprung an der Unterseite des Deckels, um die Schutzabdeckung zu entfernen, auf der die Dichtung angebracht ist. Die Dichtung kann entfernt und gereinigt werden. Achten Sie darauf, dass die Dichtung nirgends beschädigt oder eingerissen ist. Sollte sie beschädigt sein, muss sie ersetzt werden. Stellen Sie sicher, dass das Schwimmentil sauber ist und sich frei bewegen kann.

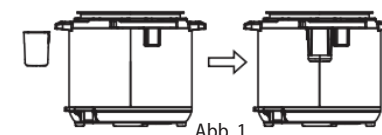


Abb. 1

Anmerkung: Wenn der Deckel des Schnellkochtopfes bereits auf dem Gerät angebracht ist, nehmen Sie ihn zur Vorbereitung ab, indem Sie den roten Knopf drücken und den Griff gegen den Uhrzeigersinn drehen und anheben.

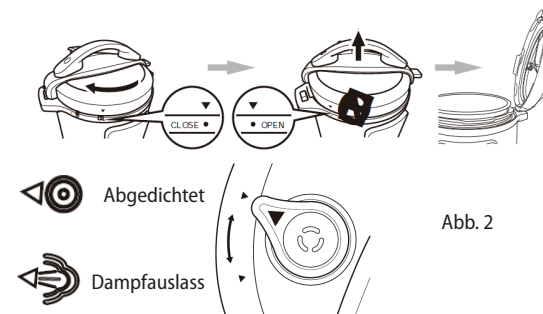


Abb. 2

- Nehmen Sie den Innenbehälter (12) heraus. Das Gesamtvolumen von Lebensmitteln und Wasser sollte 2/3 des Volumens des Innenbehälters nicht überschreiten. Wenn Sie Lebensmittel garen, deren Volumen während des Garens zunimmt (z. B. Reis), füllen Sie den Behälter nicht mehr als 1/2 voll.

Hinweis: Einige Lebensmittel wie Apfelmus, Cranberries, Haferflocken, Nudeln, Rhabarber oder Spaghetti können schäumen und platzen, wodurch das Druckventil (Auslass) verstopft wird. Diese Lebensmittel sollten nicht im Schnellkochtopf gegart werden. Achtung: Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht zum Braten mit Öl.

- Vergewissern Sie sich, dass die Innenfläche des Gerätegehäuses (5) trocken ist und setzen Sie den Innenbehälter (12) in das Gerätegehäuse (5) ein.
- Setzen Sie den Druckdeckel (7) auf und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn. Wenn Sie ein Klicken hören, ist der Deckel richtig aufgesetzt. Die korrekte Abdichtung des Deckels wird durch die ausgerichteten Pfeile am Rand des Deckels und am Rand des Geräts angezeigt.
- Bitte beachten Sie, dass das Druckventil (10) frei beweglich sein muss, damit der Topf richtig funktioniert.
- Stellen Sie das Druckventil auf die Position "Sealed", damit ist der Topf einsatzbereit.
- Stecken Sie das Netzkabel in den Gerätestecker und dann in eine Steckdose. Auf dem Display wird "00 00" angezeigt.
- Drehen Sie den Bedienknopf, um durch die voreingestellten Programme (1) zu blättern (weitere Programme durch Drücken der entsprechenden Programmtaste) oder um die Garzeit einzustellen. Bestätigen Sie das gewählte Programm (Anzeige leuchtet) mit der Start-Taste. Um die voreingestellte Programmzeit einzustellen, den Drehknopf drücken und drehen, um die gewünschte Zeit auszuwählen und durch Drücken der Start-Taste zu bestätigen.

Anmerkung: Drücken Sie die Taste Druckeinstellung, um zwischen niedrigem und hohem Druck zu wechseln. Die Standardeinstellung ist hoher Druck. Stellen Sie den Druck ein, nachdem Sie das Programm und die Garzeit ausgewählt haben, und bestätigen Sie die Einstellung mit der Taste Start. Drücken Sie die Taste Manuelle Einstellungen, um die Menge der Speisen auszuwählen und zwischen Weniger, Normal und Mehr umzuschalten. Die Standardeinstellung ist Normal.

Anmerkung: Die Garzeit sollte je nach Menge der Lebensmittel angepasst werden.

- Der Topf beginnt, sich auf die gewünschte Temperatur zu erhitzen (auf dem Display erscheint "On", das Vorheizsymbol leuchtet) und das Schwimmerventil hebt sich. Sobald er die gewünschte Temperatur erreicht hat, beginnt die eingestellte Zeit herunterzuzählen. Zu diesem Zeitpunkt kochen Sie bereits unter Druck (das Drucksymbol leuchtet), der Deckel ist verriegelt und der Topf kann nicht geöffnet werden. VERSUCHEN SIE NIEMALS, DEN TOPF GEWALTSAM ZU ÖFFNEN!
- Nach Beendigung des Garvorgangs ertönt ein akustisches Signal und der Herd schaltet automatisch in den Warmhaltemodus, um die Speisen warm zu halten. Auf dem Display wird "bb" angezeigt und das Symbol "Warmhalten" leuchtet auf.
- Sie können die Topfeinstellung jederzeit durch Drücken der Taste Temperatur halten/Abbrechen (5) abbrechen.
- Um den Tonmodus zu ändern, halten Sie die Taste Temperatur halten/Abbrechen 3 Sekunden lang gedrückt, bis sich das Tonsymbol auf dem Display ändert. Die Sicherheitswarnungen sind immer eingeschaltet.

Nach Ende des Kochvorgangs gibt es zwei Möglichkeiten zur Druckentlastung:

- Nach Ende des Kochvorgangs beginnt der Druck allmählich zu senken. Je nach der Flüssigkeitsmenge kann dies 15-30 Minuten dauern. Das Schwimmerventil senkt allmählich, der Deckel wird entsperrt und kann leicht geöffnet werden. Wenn es nicht geöffnet werden kann, warten Sie noch eine gewisse Zeit. ÖFFNEN SIE NIEMALS DEN KOCHTOPF MIT KRAFT!
- Öffnen des Druckdeckels: den Griff fassen und den roten Knopf drücken, um den Deckel zu entriegeln, den Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er sich löst, und mit einem Ruck nach oben anheben. Der Deckel kann auf die Deckelablage (14) gelegt werden.
- Drücken Sie nach Beendigung des Kochens die Taste Temperatur halten/Abbrechen (5) Taste, drehen Sie das Schwimmerventil mit dem Topflappen in die Position „Dampfauslass“ um, das Schwimmerventil sinkt, der Deckel wird entsperrt und kann leicht geöffnet werden. ACHTEN SIE AUF ERHÖHTE VORSICHTIGKEIT UND BENUTZEN SIE DIE ARBEITSSCHUTZMITTEL, VERBRÜHUNGSGEFAHR!

Funktion des aufgeschobenen Starts (Delay Start):

- Wenn Sie Slow Cooker, Joghurt oder Braten wählen, können Sie einen Schnellkochtopf mit Deckel, einen Glasdeckel

oder ohne Deckel verwenden. Wenn Sie einen Schnellkochtopf ohne Deckel verwenden, verschwindet die Druckstufenanzeige aus dem Display.

- Befolgen Sie die Gebrauchsanweisung, drehen Sie den Drehknopf, um das gewünschte Programm auszuwählen, drücken Sie dann die Taste Startverzögerung und drücken Sie die Taste erneut, um die Zeit einzustellen, um die Sie den Start des Garvorgangs verzögern möchten. Die Ausgangseinstellung des aufgeschobenen Starts sind 30 Minuten.
- Drücken Sie dann die Start-Taste. Während des verzögerten Starts leuchtet das Symbol für den verzögerten Start auf dem Display auf und die verbleibende Zeit wird angezeigt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit beginnt das gewählte Programm zu laufen.

Tipps

- Wenn Sie Langsames Kochen, Joghurt oder Frittieren wählen, können Sie einen Topf mit einem Druckdeckel, einem Glasdeckel oder ohne Deckel verwenden. Wenn Sie einen Topf ohne Druckdeckel verwenden, verschwindet die Druckstufenanzeige aus dem Display.
- Es wird empfohlen, die „Keep warm“ Funktion maximal 1 Stunde lang zu benutzen, dann verliert das Gericht an der Qualität.
- Die Programme wurden zur Zubereitung von Gerichten entwickelt, deren Gewicht 1200 g unterschreitet, zur Zubereitung von größeren Portionen benutzen Sie Ihre eigene Einstellung.
- Die Delay Star Funktion ist nur für solche Lebensmittel auszunutzen, die während dieser Zeit nicht verderben können.
- Verwenden Sie zum Einlegen und Entnehmen von Lebensmitteln in den Innenbehälter Holz- oder Kunststoffutensilien; verwenden Sie niemals scharfe oder metallene Utensilien, um die Oberfläche des Behälters nicht zu beschädigen.
- Verwendung des Zubehörs:
 - Wenn Sie das Programm Dämpfen wählen, setzen Sie den Dämpfeinsatz (21) in den Innenbehälter (12) ein und setzen Sie dann den Dämpftopf (20) ein.
 - Wenn Sie das Programm Frittieren wählen, setzen Sie den Ständer mit Griffen (15) in den Innenbehälter (12) ein.
 - Wenn Sie das Programm Langsames Kochen, Joghurt oder Frittieren wählen, können Sie den Glasdeckel (11) verwenden.
 - Wenn Sie das Programm Langsames Kochen, Joghurt oder Frittieren wählen, können Sie den Glasdeckel (11) verwenden.
 - Wenn Sie das Programm Frittieren wählen (bei Verwendung des Heißluftdeckels), setzen Sie den Frittierkorb (13) in den Innenbehälter (12).
 - Verwenden Sie die Deckelständer (14) zur Aufbewahrung der Deckel.

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES DER HEISSLUFTDECKELS

- Digitale Anzeige
- Temperatureinstellung
- Timer-Einstellung
- Temperatur/Timer erhöhen
- Ein/Aus
- Temperatur/Timer absenken
- Programme
- Start/Pause
- Voreingestellte Programmwahl



BENUTZUNG DES KOCHTOPFS MIT DEM HEISSLUFTDECKEL (3)

Ein Topf mit Heißluftdeckel arbeitet mit heißer Luft; füllen Sie den Topf niemals mit Öl oder einem anderen Bratmedium.

1. Stellen Sie das Gerät an einem trockenen und ebenen Ort auf.
2. Stecken Sie das Netzkabel in eine Steckdose.
3. Vergewissern Sie sich, dass die Innenfläche des Gerätegehäuses (5) trocken ist und setzen Sie den Innenbehälter (12) in das Gerätegehäuse (5) ein.
4. Geben Sie die Lebensmittel in den Innenbehälter (12). Hinweis: Wenn Sie das Frittierprogramm verwenden möchten, stellen Sie den Frittierkorb (13) in den Innenbehälter und geben Sie die Lebensmittel in den Korb. Füllen Sie den Frittierkorb (13) oder den Innenbehälter (12) nicht zu voll.
5. Setzen Sie den Heißluftdeckel (3) auf, um das Gerät als Heißluftofen zu verwenden.
6. Drücken Sie die Taste Ein/Aus (5), um das Gerät einzuschalten. Die Symbole leuchten auf und das Display zeigt die Standardeinstellung von 180 °C und 15 Minuten.
7. Drücken Sie die Wahltaaste für das voreingestellte Programm (9), um das Garprogramm zu wechseln. Das Symbol des gewählten Programms blinkt und auf dem Display werden die voreingestellte Temperatur und die Programmzeit angezeigt. Drücken Sie die Taste (9) wiederholt, um zum nächsten Programm zu wechseln. Um die Temperatureinstellung zu ändern, drücken Sie zuerst die Taste für die Temperatureinstellung (2)/um die Zeiteinstellung zu ändern, drücken Sie die Taste für die Zeiteinstellung (3) und drücken oder halten dann die Tasten 4 und 6, um die Temperatur in 5 °C-Schritten und die Zeit in 1-Minuten-Schritten einzustellen (nur für das 30-Minuten-Trockenprogramm).
8. Bestätigen Sie die Auswahl mit der Taste Start/Pause (8). **Anmerkung:** Wenn Sie mit dem Kochen beginnen, wenn das Gerät noch kalt ist, verlängern Sie die Kochzeit um etwa 2 Minuten. Während des Vorheizens erscheint im Display die Anzeige "VORHEIZEN", nach dem Vorheizen verschwindet sie aus dem Display und es wird nur noch "HEIZEN" angezeigt, wenn das Heizelement eingeschaltet ist. **Anmerkung:** Das Lüftersymbol in der oberen linken Ecke leuchtet auf, während das Programm läuft. Das Symbol erlischt, wenn der Lüfter nicht mehr funktioniert.
9. Sie können das Programm jederzeit während des Garvorgangs unterbrechen, indem Sie auf die Taste Start/Pause (8) drücken und dann erneut auf die Taste drücken, um den Garvorgang fortzusetzen.
10. Sie können den Heißluftdeckel (3) während des Garvorgangs jederzeit abnehmen, um die Speisen zu überprüfen/ hinzugeben oder zu entfernen. Das gewählte Programm wird dann unterbrochen. Wenn der
11. Deckel wieder aufgesetzt wird, wird das Programm an der Stelle fortgesetzt, an der es unterbrochen wurde. Wenn das Programm beendet ist, ertönt ein akustisches Signal und auf dem Display erscheint nur die Anzeige "FINISHED". und die Taste On/Off (5) blinkt.
12. Trennen Sie das Gerät nach Beendigung des Garvorgangs vom Stromnetz.

Hinweis: Tragen Sie Küchenhandschuhe, wenn Sie den heißen Frittierkorb/Innenbehälter herausnehmen.

Tipps

Wir empfehlen, das Gargut während des Garvorgangs zu wenden, um eine gleichmäßige Bräunung zu erreichen, oder es umzurühren.

VOREINGESTELLTE PROGRAMME

Programme fürs Kochen mit Druckdeckel			
Programme	Menge (anpassen)	Kochzeit (min)	Mögliche Zeitspanne
Reis	Weniger	8	1-99 min
	Normal	12	
	Mehr	15	
Suppe	Weniger	12	1-99 min
	Normal	15	
	Mehr	20	

Eier	Weniger	4	1-99 min
	Normal	5	
	Mehr	6	
Fleisch/ Schmoren	Weniger	20	1-99 min
	Normal	35	
	Mehr	45	
Bohnen/Chili	Weniger	25	1-99 min
	Normal	30	
	Mehr	40	
Geflügel	Weniger	10	1-99 min
	Normal	15	
	Mehr	25	
Hülsenfrüchte	Weniger	20	1-99 min
	Normal	40	
	Mehr	45	
Rindfleisch	Weniger	30	1-99 min
	Normal	35	
	Mehr	40	
Dampf	Weniger	12	1-99 min
	Normal	15	
	Mehr	20	
Haferflockenbrei	Weniger	12	1-99 min
	Normal	15	
	Mehr	20	
Schweinefleisch/ Rippchen	Weniger	13	1-99 min
	Normal	18	
	Mehr	25	
Nachspeise	Weniger	25	1-99 min
	Normal	40	
	Mehr	50	
Risotto	Weniger	20	1-99 min
	Normal	35	
	Mehr	45	

Gemüse	Weniger	10	1-99 min
	Normal	15	
	Mehr	20	
Frittieren	Normal	30	30 min
Langsam kochen	Weniger	30	30 min - 9 Stunden 30 min
	Normal	6 Stunden	
	Mehr	9 Stunden 30 min	
Joghurt	Weniger	24 Stunden	6 - 24 Stunden
	Normal	8 Stunden	
	Mehr	"boil"	

Programme für das Garen mit einem Heißluftdeckel					
	Programme	Temperatur (°C)	Zeit	Einstellbare Temperatur (°C)	Mögliche Zeitspanne
	Gefrorene Pommes frites	200	15 min	80-200	1-60 min
	Fisch	160	15 min	80-200	1-60 min
	Hamburger	185	13 min	80-200	1-60 min
	Pizza	185	15 min	80-200	1-60 min
	Rindersteak	175	25 min	80-200	1-60 min
	Hähnchenschenkel	200	22 min	80-200	1-60 min
	Rohe Kartoffelpommes	160	30 min	80-200	1-60 min
	Ganzes Hähnchen	180	40 min	80-200	1-60 min
	Trocknen	80	2 Std.	40-90	1-12 Std.
	Grillen	160	10 min	160	1-30 min
	Gemüse	180	15 min	80-200	1-60 min
	Auftauen	50	5 min	50	1-60 min

Hinweis: Diese Einstellungen dienen nur zur Orientierung. Wenn Sie mit dem Garen beginnen, wenn das Gerät noch kalt ist, verlängern Sie die Garzeit um ca. 2 Minuten.

REINIGUNG UND WARTUNG

Das Gerät ist nach jeder Nutzung zu reinigen.

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

- Vor der Reinigung trennen Sie immer das Anschlusskabel von der Netzspannung ab. Tauchen Sie niemals das Netzkabel, den Stecker, das Gerät oder den Heißluftdeckel in Wasser oder andere Flüssigkeiten!
- Vor der Reinigung lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Wischen Sie die Außenoberfläche des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.

- Füllen Sie den Innenbehälter mit heißem Wasser auf und lassen Sie es einen Moment ablagern. Danach kann es mit einem weichen Tuch im Wasser mit der Zugabe eines Reinigungsmittels, bzw. in einer Geschirrspülmaschine gewaschen werden.
- Sonstige Teile des Geräts können im Wasser mit der Zugabe eines Reinigungsmittels gewaschen werden.
- Nur das Zubehör und der Innenbehälter können in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Sobald die Teile vollständig getrocknet sind, setzen Sie das Gerät zusammen und lagern es an einem kühlen, trockenen Ort.

PROBLEMBEHEBUNG

Problem	Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht richtig angeschlossen.	Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Steckdose an.
	Programm oder Timer ist nicht eingestellt.	Stellen Sie das gewünschte Programm oder den Timer ein.
	Der Deckel sitzt nicht richtig.	Prüfen Sie, ob der Deckel fest sitzt.
Das Frittiergut ist nicht fertig.	Zu viel Gargut.	Kleinere Chargen in den Behälter geben.
	Garzeit zu kurz eingestellt, Temperatur zu niedrig.	Verlängern Sie die Garzeit, erhöhen Sie die Temperatur.
Das Bratgut ist ungleichmäßig gebraten.	Zu große Menge an Speisen, Speisen liegen übereinander.	Nehmen Sie einige Lebensmittel heraus oder schütteln/wenden Sie sie nach der Hälfte der Garzeit.
	Lebensmittel nicht frisch oder nicht richtig zubereitet.	Vergewissern Sie sich, dass Sie frische Lebensmittel verwenden und sie richtig zum Braten vorbereiten (ein paar Tropfen Öl aufträufeln).
Das Frittiergut ist nicht knusprig.	Einige Lebensmittel eignen sich besser für eine Heißluftfritteuse.	Verwenden Sie frische Lebensmittel oder halbfertige Lebensmittel.
	Es wird wenig Öl benötigt.	Beträufeln Sie die Lebensmittel leicht mit Öl.
	Die Lebensmittel sind feucht.	Trocknen Sie die Lebensmittel vor dem Garen ab.
Weißer Rauch kommt aus dem Gerät.	Die Lebensmittel in der Fritteuse sind fettig.	Dies ist kein Fehler. Trocknen Sie die Lebensmittel von überschüssigem Öl.
	Der Behälter/Korb enthält noch Fettreste vom vorherigen Gebrauch.	Reinigen Sie den Behälter bzw. den Korb ordnungsgemäß.
Dampf tritt um den Deckel des Druckkochtopfes herum aus.	Die Dichtung sitzt nicht richtig.	Beenden Sie den Garvorgang, nehmen Sie den Deckel ab und prüfen Sie den Sitz der Dichtung.
	Das Druckventil (Auslass) ist blockiert.	Reinigen Sie das Ventil.
Dampf entweicht aus dem Druckventil.	Das Druckventil (Auslass) ist nicht richtig abgedichtet.	Schließen Sie das Ventil vorsichtig.

INSTANDHALTUNG

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

UMWELTSCHUTZ

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

Recycling des Gerätes am Ende seiner Lebensdauer



Dieses Gerät ist im Einklang mit der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Das Symbol am Produkt oder an dessen Verpackung gibt an, dass dieses Produkt nicht in den Haushaltsabfall gehört. Es ist auf eine Sammelstelle zum Recyceln der elektrischen und elektronischen Anlagen zu bringen. Durch die Sicherstellung der korrekten Entsorgung dieses Produktes helfen Sie, negative Konsequenzen für die Umwelt und die Gesundheit der Menschen zu verhindern, die durch die unsachgemäße Entsorgung dieses Produktes verursacht würden. Die Entsorgung muss im Einklang mit den Vorschriften für die Abfallbehandlung durchgeführt werden. Ausführlichere Informationen zum Recycling dieses 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	Cuiseur multifonction 1000 W Friteuse à air chaud 1500 W
Capacité du récipient	5,6 l
Température réglable	friteuse : cuisson 80-200 °C, séchage 40-90 °C
Minuterie	marmite : 1 min - 24 h friteuse : cuisson 1 - 60 min, séchage 1 - 12 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 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 utiliser l'appareil à l'extérieur.
- L'utilisation d'une rallonge n'est pas recommandée car elle peut surchauffer et provoquer un risque d'incendie. S'il est nécessaire d'utiliser une rallonge, assurez-vous que la puissance électrique est compatible avec l'appareil et que la prise est mise à la terre.
- Ne déplacez pas et ne secouez pas l'appareil pendant son fonctionnement.
- N'insérez pas de matériaux inflammables (papier, plastique) dans l'appareil.
- 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 verser d'eau ou d'autres liquides sur les composants électriques et les connecteurs.**
- Ne pas essayer de réparer l'appareil par ses propres soins. Contacter un centre d'entretien agréé.
- 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

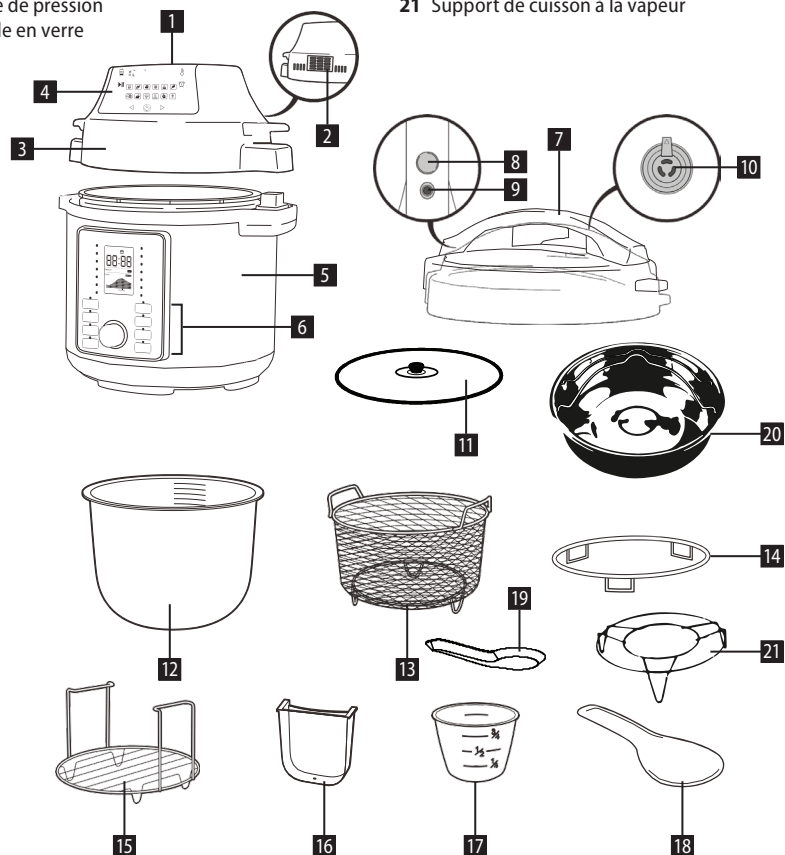
- de portée des enfants de moins de 8 ans. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre librement sur le bord d'une table ou d'un élément de cuisine. Éviter que le câble d'alimentation entre en contact avec les surfaces chaudes.
- Ne pas placer l'appareil près d'un brûleur à gaz ou électrique. Ne placez pas l'appareil sur la table de cuisson. Veillez à ce que l'appareil soit placé dans un endroit bien ventilé, à l'écart des surfaces chaudes, des matériaux inflammables (rideaux, nappes) et des environnements humides.
- **MISE EN GARDE :** Les surfaces de l'appareil peuvent être très chaudes. Tenez l'appareil uniquement par la poignée et utilisez des équipements de protection tels que des gants de cuisine.
- Redoubler de vigilance pour empêcher l'eau ou tout autre liquide de pénétrer dans l'appareil. Cela pourrait provoquer un choc électrique.
- Placez toujours les aliments dans le panier de l'appareil pour éviter qu'ils n'entrent en contact avec l'élément 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.
- Couvercle Air fry : de la vapeur chaude s'échappe par les sorties d'air pendant la cuisson ; gardez vos mains et votre visage à une distance sûre des sorties d'air.
- Couvercle de cuiseur à pression : attention à la vapeur chaude et à l'air qui s'échappent de la soupape de pression. Ne placez pas vos mains, votre visage ou tout autre objet au-dessus de la sortie de la hotte à pression.
- N'utilisez pas l'appareil si vous portez un stimulateur cardiaque, un appareil auditif, etc. Consultez votre médecin avant d'utiliser l'appareil.
- N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux recommandés par le fabricant.
- Ne pas connecter l'appareil à une minuterie externe.
- Protection contre la surchauffe : si le fusible thermique a réagi, l'appareil ne fonctionne pas. Débranchez l'appareil et attendez qu'il ait complètement refroidi avant de le remettre en marche.
- 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 de sécurité du fabricant, la garantie concernant la réparation est annulée.

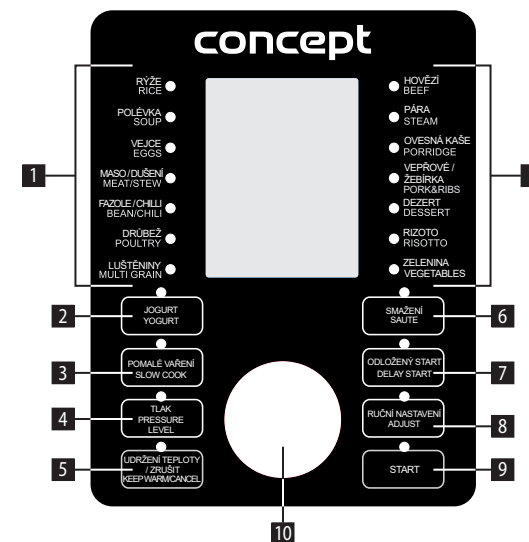
DESCRIPTION DU PRODUIT

- | | |
|---|---|
| 1 Alimentation en air | 12 Récipient intérieur |
| 2 Sortie d'air | 13 Panier de friture |
| 3 Couverture à air chaud | 14 Porte-couvercle |
| 4 Affichage du couvercle à air chaud | 15 Support avec poignées |
| 5 Corps de l'appareil | 16 Récipient à condensation pour l'eau excédentaire |
| 6 Panneau de commande de la marmite multifonction | 17 Gobelet de mesure |
| 7 Couvercle de pression | 18 Cuillère peu profonde |
| 8 Bouton d'ouverture du couvercle | 19 Cuillère profonde (louche) |
| 9 Soupape de sécurité | 20 Pot à vapeur |
| 10 Soupape de pression | 21 Support de cuisson à la vapeur |
| 11 Couvercle en verre | |



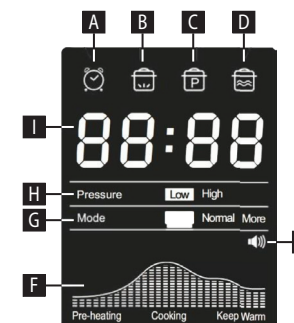
DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE DU POT MULTIFONCTIONS

- 1 Programmes prédéfinis
- 2 Programme yaourt
- 3 Cuisson lente
- 4 Réglage de la pression basse/haute
- 5 Maintien de la température/Annulation
- 6 Friture
- 7 Démarrage différé
- 8 Réglage manuel
- 9 Démarrage
- 10 Bouton de commande



DESCRIPTION DE L'AFFICHAGE

- A Indicateur de démarrage différé
 B Indicateur de préchauffage
 C Indicateur de pression
 D Indicateur de maintien de la température
 E Indicateur d'activation/désactivation du son
 F Indicateur de progression
 G Indicateur de mode
 H Indicateur de niveau de pression
 I Affichage de l'heure et des avertissements



Les notifications suivantes peuvent apparaître sur l'écran LED:

- Le pot est prêt à l'emploi, mais le programme n'a pas été sélectionné.
- Le cuiseur est chauffé à la température souhaitée
- Fonction « Maintien au chaud » - le cuiseur maintient la température
- Le couvercle est mal positionné ou manquant
- Le cuiseur n'a pas de récipient intérieur
- boil (cuisson) apparaît en mode More pour le programme Yoghourt



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirer tous les matériaux d'emballage de l'appareil.
- Enlever de l'appareil tous les emballages et les étiquettes.
- Laver le récipient intérieur (12) à l'eau chaude.
- Essuyer soigneusement l'intérieur et de l'extérieur de l'appareil avec un chiffon.
- Lavez les accessoires avec de l'eau chaude et du savon et une éponge non abrasive.

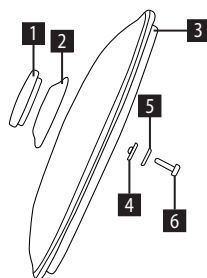
Remarque: Préchauffez l'appareil pendant 10 minutes sans aliments. Une fumée inoffensive et une légère odeur peuvent s'échapper de l'appareil.

- Laissez un espace libre d'au moins 13 cm autour de l'appareil pendant son fonctionnement.

Assemblage du couvercle en verre

Vous pouvez utiliser le couvercle en verre avec les fonctions Cuisson lente et Maintien de la température. L'assemblage de la poignée est illustré sur la photo.

- Poignée
- Base de la poignée
- Corps du couvercle en verre
- Joint d'étanchéité
- Rondelle
- Vis



MODE D'EMPLOI

UTILISATION D'UN AUTOCUISEUR (7)

- Placez l'appareil dans un endroit sec et plat.
- Placez le récipient de condensation pour l'eau excédentaire (16) à l'arrière de l'appareil, voir Fig. 1.
- Préparer le couvercle de pression (7), voir Fig. 2.
- Tirez sur la protubérance métallique située sous le couvercle pour retirer le couvercle de protection sur lequel est fixé le joint d'étanchéité. Le joint peut être retiré et nettoyé. Veillez à ce que le joint ne soit ni endommagé ni déchiré. S'il est endommagé, il doit être remplacé. Assurez-vous que le robinet à flotteur est propre et qu'il peut se déplacer librement.

Note: Si le couvercle de l'autocuiseur a déjà été monté sur l'appareil, retirez-le pour la préparation en appuyant sur le bouton rouge, en tournant la poignée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et en la soulevant.

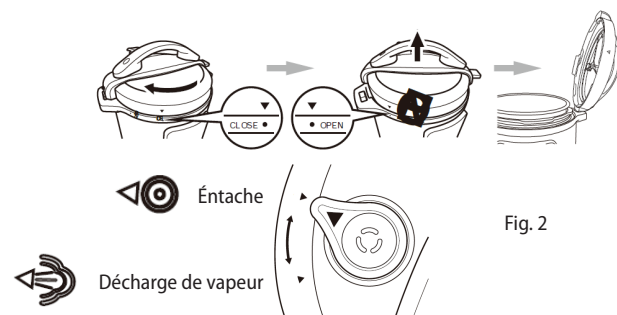


Fig. 2

- Retirer le récipient intérieur (12). Le volume total des aliments et de l'eau ne doit pas dépasser les 2/3 du volume du récipient intérieur. Si vous cuisinez des aliments qui augmentent de volume pendant la cuisson (par exemple du riz), ne remplissez pas le récipient à plus de la moitié de son volume.

Note: Certains aliments tels que la compote de pommes, les canneberges, les flocons d'avoine, les nouilles, la rhubarbe ou les spaghettis peuvent mousser et se fissurer, obstruant ainsi la soupape de pression (sortie). Ces aliments ne doivent pas être cuits dans l'autocuiseur. **Attention:** N'utilisez pas l'autocuiseur pour frire avec de l'huile.

- Assurez-vous que la surface intérieure du corps de l'appareil (5) est sèche et placez le récipient intérieur (12) dans le corps de l'appareil (5).
- Mettez en place le couvercle à pression (7) et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre. Lorsque vous entendez un déclic, le couvercle est correctement mis en place. L'étanchéité du couvercle est indiquée par les flèches alignées sur le bord du couvercle et le bord de l'appareil.
- Veillez noter que la soupape de pression (10) doit pouvoir se déplacer librement pour que la marmite fonctionne correctement.
- Placez la soupape de pression en position "scellée", ce qui rend le pot prêt à l'emploi.
- Branchez le cordon d'alimentation dans la prise de l'appareil, puis dans une prise de courant. L'écran affiche "00 00".
- Tournez le bouton de commande pour faire défiler les programmes pré-réglés (1) (programmes supplémentaires en appuyant sur la touche de programme correspondante) ou pour régler le temps de cuisson. Confirmez le programme sélectionné (l'indicateur s'allume) à l'aide de la touche Start. Pour régler la durée du programme pré-régulé, appuyez sur le bouton et tournez-le pour sélectionner la durée souhaitée et confirmez en appuyant sur le bouton Start.

Note: appuyez sur la touche de réglage de la pression pour passer de la basse pression à la haute pression et haute pression. Le réglage par défaut est Haute pression. Réglez la pression après avoir sélectionné le programme et le temps de cuisson, puis confirmez le réglage en appuyant sur la touche Start. Appuyez sur la touche Réglages manuels pour sélectionner la quantité d'aliments, en basculant entre Moins, Normal et Plus. Le réglage par défaut est Normal.

Note: Le temps de cuisson doit être ajusté en fonction de la quantité d'aliments.

- La casserole commence à chauffer jusqu'à la température souhaitée (l'écran affiche "On", l'icône de préchauffage s'allume) et le robinet à flotteur monte. Lorsqu'elle atteint la température souhaitée, le décompte du temps programmé commence. À ce stade, vous cuisinez déjà sous pression (l'icône de pression est allumée), le couvercle est verrouillé et la casserole ne peut pas être ouverte. **N'ESSAYEZ JAMAIS D'OUVRIER LA COCOTTE PAR LA FORCE !**
- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et l'appareil passe automatiquement en mode "Maintien au chaud" pour garder les aliments au chaud. L'écran affiche "bb" et l'icône de maintien au chaud s'allume.
- Vous pouvez annuler le réglage de la cocotte à tout moment en appuyant sur la touche Maintien au chaud/Annulation (5).
- Son désactivé/activé : pour modifier le mode sonore, maintenez la touche Maintien au chaud/Annulation enfoncée pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'icône du son change sur l'écran. Les avertissements de sécurité sont toujours allumés.

Une fois la cuisson terminée, la pression peut être relâchée de deux manières :

- Lorsque la cuisson est terminée, la pression diminue progressivement. Cela peut prendre 15 à 30 minutes en fonction de quantité de liquide. La soupape à flotteur descend progressivement, le couvercle se déverrouille et peut être ouvert facilement. S'il ne s'ouvre pas, patienter encore. **NE JAMAIS OUVRIR LE CUISEUR EN FORCE !**
- Pour ouvrir le couvercle de pression : saisir la poignée et appuyer sur le bouton rouge pour déverrouiller le couvercle, tourner le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se déverrouille et le soulever en tirant vers le haut. Le couvercle peut être placé sur le support de couvercle (14).
- Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur la touche Maintien de la température/Annulation (5), utiliser la manique pour tourner la soupape à flotteur sur la position « Steam release », la soupape descend, le couvercle se déverrouille et peut être ouvert facilement. **FAIRE TRÈS ATTENTION ET UTILISER DES MOYENS DE PROTECTION, RISQUE DE BRULURES PAR LA VAPEUR !**

Fonction départ différé Delay Start :

- Si vous sélectionnez Mijoter, Yaourter ou Frire, vous pouvez utiliser un autocuiseur avec un couvercle, un couvercle en verre ou sans couvercle. Lorsque l'autocuiseur est utilisé sans couvercle, l'indicateur de niveau de pression disparaît de l'écran.

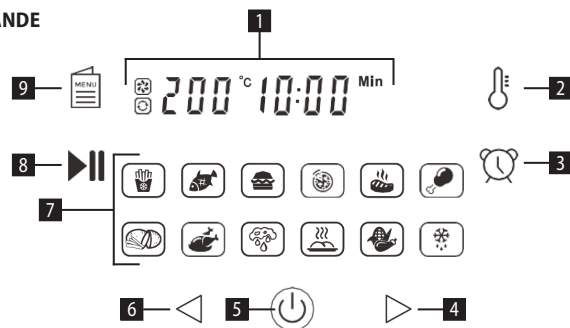
- Suivez le mode d'emploi, tournez le bouton pour sélectionner le programme souhaité, puis appuyez sur la touche Démarrage différé et appuyez à nouveau sur la touche pour régler le temps pendant lequel vous souhaitez retarder le début de la cuisson. Le réglage par défaut du démarrage différé est de 30 minutes.
- Appuyez ensuite sur le bouton Démarrage (Start). Pendant le démarrage différé, l'icône de démarrage différé s'allume sur l'écran et le temps restant s'affiche. Après l'écoulement de la durée programmée, le programme sélectionné démarre.

Astuces

- Si vous sélectionnez Cuisson lente, Yaourt ou Friture, vous pouvez utiliser un autocuiseur avec couvercle de pression, un couvercle en verre ou sans couvercle. Lorsque l'autocuiseur est utilisé sans couvercle, l'indicateur de niveau de pression disparaît de l'écran.
- L'utilisation de la fonction « Keep warm » est recommandée pour une durée maximale d'une heure, après quoi les aliments perdent leur qualité.
- Les programmes sont conçus pour la préparation d'aliments de moins de 1200 g. Si vous préparez des portions plus importantes, utilisez le réglage personnalisé.
- Utiliser la fonction Départ différé uniquement pour les aliments qui ne peuvent pas se gâter pendant cette période.
- Insérez et retirez les aliments dans le récipient intérieur à l'aide d'ustensiles en bois ou en plastique. N'utilisez jamais d'ustensiles pointus ou métalliques pour éviter d'endommager la surface du récipient.
- Utilisation des accessoires:
 - Lorsque vous sélectionnez le programme Vapeur, insérez le support de cuisson à la vapeur (21) dans le récipient intérieur (12), puis insérez la marmite à vapeur (20).
 - Lorsque vous sélectionnez le programme Friture, insérez le support avec les poignées (15) dans le récipient intérieur (12).
 - Le couvercle en verre (11) peut être utilisé lors de la sélection des programmes de cuisson lente, de yaourt ou de friture.
 - Lorsque vous sélectionnez le programme de friture (en utilisant le couvercle à air chaud), placez le panier à friture (13) dans le récipient intérieur (12).
 - Utilisez le support de couvercle (14) pour ranger les couvercles.

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE DE LA COUVERCLE A AIR CHAUD

- Affichage numérique
- Réglage de la température
- Réglage de la minuterie
- Augmentation de la température/de la minuterie
- Marche/Arrêt
- Diminution de la température/de la minuterie
- Programmes
- Démarrage/pause
- Sélection du programme prédéfini



UTILISATION D'UN CUISEUR AVEC COUVERCLE D'AIR CHAUD (3)

Le cuiseur avec un couvercle à air chaud fonctionne avec de l'air chaud; ne jamais remplir le cuiseur avec de l'huile ou un autre produit de friture.

- Placer l'appareil dans un endroit sec et plat.
- Brancher l'appareil dans une prise électrique.
- Assurez-vous que la surface intérieure du corps de l'appareil (5) est sèche pour placer le récipient intérieur (12) dans le corps de l'appareil (5).
- Placez les aliments dans le récipient intérieur (12).

Remarque: Si vous souhaitez utiliser le programme de friture, placez le panier à friture (13) dans le récipient intérieur et mettez les aliments dans le panier. Ne remplissez pas trop le panier à friture (13) ou le récipient intérieur (12).

- Placez le couvercle à air chaud (3) pour utiliser l'appareil comme un four à air chaud.
 - Appuyez sur le bouton On/Off (5) pour allumer l'appareil. Les icônes s'allument et l'écran affiche le réglage par défaut de 180 °C et 15 minutes.
 - Appuyez sur la touche de sélection du programme préréglé (9) pour passer d'un programme de cuisson à l'autre. L'icône du programme sélectionné clignote et l'écran affiche la température préréglée et la durée du programme. Appuyez plusieurs fois sur la touche (9) pour passer au programme suivant. Pour modifier le réglage de la température, appuyez d'abord sur la touche de réglage de la température (2)/pour modifier le réglage de la durée, appuyez sur la touche de réglage de la durée (3), puis appuyez sur les touches 4 et 6 ou maintenez-les enfoncées pour régler la température par intervalles de 5 °C et la durée par intervalles de 5 °C et la durée par intervalles de 1 minute (uniquement pour le programme de séchage de 30 minutes).
 - Confirmez la sélection à l'aide de la touche Start/Pause (8).
- Note:** Si vous commencez à cuisiner alors que l'appareil est encore froid, prolongez le temps de cuisson d'environ 2 minutes. Pendant le préchauffage, l'écran affiche "PREHEATING", après le préchauffage, il disparaît de l'écran et seul "HEATING" s'affiche lorsque l'élément chauffant est allumé.
- Note:** L'icône du ventilateur dans le coin supérieur gauche s'allume lorsque le programme est en cours d'exécution. L'icône s'éteint lorsque le ventilateur cesse de fonctionner.
- Vous pouvez interrompre le programme à tout moment pendant la cuisson en appuyant sur la touche Start/Pause (8), puis en appuyant à nouveau sur la touche pour reprendre le processus de cuisson.
 - Vous pouvez retirer le couvercle à air chaud (3) à tout moment pendant la cuisson pour vérifier, ajouter ou retirer des aliments. Le programme sélectionné est interrompu. Lorsque le couvercle est remis en place, le programme reprend là où il a été interrompu.
 - Lorsque le programme est terminé, vous êtes averti par un signal sonore et l'écran n'affiche plus que "FINIS" et la touche Marche/Arrêt (5) clignote.
 - Une fois la cuisson terminée, débranchez l'appareil.

Remarque: Portez des gants de cuisine lorsque vous retirez le panier de friture/récipient interne chaud.

Astuces

Il est recommandé de retourner la préparation pendant la cuisson.

PROGRAMMES PRÉRÉGLÉS

Programmes pour la cuisson à l'autocuiseur			
Programmes	Quantité (à adapter)	Temps de cuisson (min)	Durée possible
Riz	Moins	8	1-99 min
	Normal	12	
	Plus	15	
Soupe	Moins	12	1-99 min
	Normal	15	
	Plus	20	
Œufs	Moins	4	1-99 min
	Normal	5	
	Plus	6	
Viande/À l'étouffée	Moins	20	1-99 min

	Normal	35	
	Plus	45	
Haricots/Chili	Moins	25	1-99 min
	Normal	30	
	Plus	40	
Volaille	Moins	10	1-99 min
	Normal	15	
	Plus	25	
Légumineuses	Moins	20	1-99 min
	Normal	40	
	Plus	45	
Bœuf	Moins	30	1-99 min
	Normal	35	
	Plus	40	
Vapeur	Moins	12	1-99 min
	Normal	15	
	Plus	20	
Porridge à l'avoine	Moins	12	1-99 min
	Normal	15	
	Plus	20	
Porc/côtes de porc	Moins	13	1-99 min
	Normal	18	
	Plus	25	
Dessert	Moins	25	1-99 min
	Normal	40	
	Plus	50	
Risotto	Moins	20	1-99 min
	Normal	35	
	Plus	45	
Légumes	Moins	10	1-99 min
	Normal	15	
	Plus	20	
Friture	Normal	30	30 min
Cuisson lente	Moins	30	30 min - 9 h 30 min

	Normal	6 h	
	Plus	9 h 30 min	
Yaourt	Moins	24 h	6 h - 24 h
	Normal	8 h	
	Plus	"boil"	

Programmes de cuisson avec couvercles à air chaud					
	Programmes	Température (°C)	Temps	Température réglable (°C)	Durée possible
	Frites surgelées	200	15 min	80-200	1-60 min
	Poisson	160	15 min	80-200	1-60 min
	Hamburger	185	13 min	80-200	1-60 min
	Pizza	185	15 min	80-200	1-60 min
	Steak de bœuf	175	25 min	80-200	1-60 min
	Cuisses de poulet	200	22 min	80-200	1-60 min
	Frites de pommes de terre crues	160	30 min	80-200	1-60 min
	Poulet entier	180	40 min	80-200	1-60 min
	Séchage	80	2 heures	40-90	1-12 heures
	Griller	160	10 min	160	1-30 min
	Légumes	180	15 min	80-200	1-60 min
	Décongélation	50	5 min	50	1-60 min

Remarque: ces réglages sont donnés à titre indicatif. Si vous commencez à cuisiner alors que l'appareil est encore froid, prolongez le temps de cuisson d'environ 2 minutes.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyer l'appareil à chaque utilisation.

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

- Avant le nettoyage débrancher l'appareil du secteur. Ne plongez jamais le cordon d'alimentation, la fiche, l'appareil ou le couvercle à air chaud dans l'eau ou dans un autre liquide !
- Laisser refroidir complètement l'appareil avant le nettoyage.
- Nettoyer la surface extérieure de l'appareil avec un chiffon humide.
- Laisser tremper le bol interne à l'eau chaude. Ensuite, il peut être lavé avec un chiffon doux dans de l'eau savonneuse ou dans le lave-vaisselle.
- Les autres parties de l'appareil peuvent être lavées dans de l'eau savonneuse.
- Seuls les accessoires et le récipient intérieur peuvent être lavés au lave-vaisselle.
- Une fois les pièces complètement sèches, remontez l'appareil et rangez-le dans un endroit frais et sec.

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

Problème	Cause	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas raccordé correctement.	Branchez l'appareil sur une prise de courant reliée à la terre.
	Le programme ou la minuterie n'est pas réglé.	Réglez le programme ou la minuterie souhaités.
	Le couvercle n'est pas correctement placé.	Vérifier que le couvercle est bien en place.
Les aliments frits ne sont pas prêts.	Trop d'aliments.	Placez les petites quantités dans le récipient/le panier.
	Temps de cuisson trop court, température trop basse.	Prolonger le temps de cuisson, augmenter la température.
Les aliments sont frits de façon irrégulière.	Trop grande quantité d'aliments, aliments superposés.	Retirez certains aliments ou secouez/retournez-les à mi-cuisson.
	Les aliments ne sont pas frais ou n'ont pas été préparés correctement.	Veillez à utiliser des aliments frais et à les préparer correctement pour la friture (quelques gouttes d'huile).
Les aliments frits ne sont pas croustillants.	Certains aliments se prêtent mieux à une utilisation dans une friteuse à air chaud.	Utilisez des aliments frais ou semi-préparés.
	Un peu d'huile est nécessaire.	Arrosez légèrement les aliments d'huile.
	Les aliments sont humides.	Séchez les aliments avant la cuisson.
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Les aliments dans la friteuse sont gras.	Il ne s'agit pas d'un défaut. Séchez les aliments de l'excès d'huile.
	Le récipient/panier contient encore des résidus de graisse provenant d'une utilisation précédente.	Nettoyez correctement le récipient/le panier.
Fuite de vapeur autour du couvercle de pression.	Le joint n'est pas correctement placé.	Arrêtez la cuisson, retirez le couvercle et vérifiez que le joint est bien en place.
	La soupape de pression (sortie) est bloquée.	Nettoyez la soupape.
Fuite de vapeur au niveau de la soupape de pression.	La soupape de pression (sortie) n'est pas correctement fermée.	Fermez la soupape avec précaution.

ENTRETIEN

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

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

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



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



Ce produit satisfait aux exigences élémentaires des directives EU applicables.

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

RINGRAZIAMENTO

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

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

Parametri tecnici	
Tensione	220-240 V~50-60 Hz
Potenza assorbita	1000 W pentola polifunzionale 1500 W friggitrice ad aria
Capacità del contenitore	5,6 lt
Temperatura preimpostabile	friggitrice: cottura 80-200 °C, asciugatura 40-90 °C
Timer	pentola: 1 min - 24 ore friggitrice: cottura 1 - 60 min, asciugatura 1 - 12 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 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 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.
- L'uso di una prolunga è sconsigliato perché potrebbe surriscaldarsi e causare un rischio di incendio. Se è necessario utilizzare una prolunga, accertarsi che l'alimentazione elettrica sia compatibile con l'apparecchio e che la presa sia dotata di messa a terra.
- Non spostare o scuotere l'apparecchio durante il funzionamento.
- Non inserire nell'apparecchio materiali infiammabili (carta, plastica).
- 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 versare acqua o altri liquidi sui componenti elettrici e sui connettori.**
- Non procedere mai alla riparazione dell'apparecchio. Rivolgersi sempre ad un'officina autorizzata.
- L'apparecchio può essere utilizzato dai bambini d'età superiore a 8 anni. Le persone di capacità fisiche e mentali ridotte e/o non pratiche possono utilizzare l'apparecchio solo in presenza delle persone istruite e informate sugli eventuali rischi uniti all'uso. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non deve essere effettuata dai bambini se essi sono d'età inferiore a 8 anni o se non presente una persona esperta. I bambini d'età inferiore a 8 anni devono stare lontani dalla portata dell'apparecchio e dal suo cavo di alimentazione. L'apparecchio non è un giocatolo e come

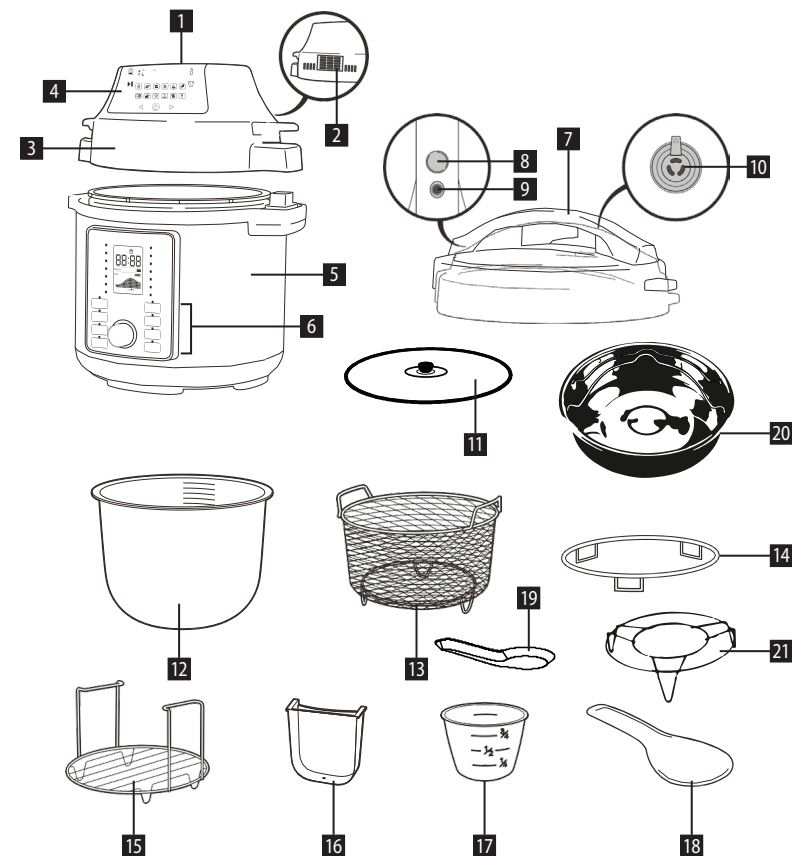
tale deve essere utilizzato.

- Non toccare le superfici calde.
- Non lasciare pendere liberamente il cavo di alimentazione oltre il bordo della tavola o del banco da cucina. Avere cura che il cavo di alimentazione non tocchi le superfici caldi.
- Non posizionare l'apparecchio vicino al bruciatore a gas o elettrico.
- Non collocare l'apparecchio sul piano di cottura. Assicurarsi che l'apparecchio sia collocato in un'area ben ventilata, lontano da superfici calde, materiali infiammabili (tende, tovaglie) e ambienti umidi.
- **AVVERTIMENTO:** La superfici dell'apparecchio potrebbero essere molto calde. Tenere l'apparecchio solo per l'impugnatura e utilizzare dispositivi di protezione come 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 nel cestello dell'apparecchio per evitare che entrino in 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.
- Coperchi Air fry: durante la cottura il vapore caldo fuoriesce dalle uscite dell'aria, tenere mani e viso a distanza di sicurezza dalle uscite dell'aria.
- Coperchio della pentola a pressione: fare attenzione al vapore caldo e all'aria che fuoriescono dalla valvola a pressione. Non mettere le mani, il viso o altri oggetti sopra l'uscita della cappa a pressione.
- Non utilizzare l'apparecchio se si è portatori di pacemaker, apparecchi acustici, ecc. Consultare il medico prima di utilizzare l'apparecchio.
- Non utilizzare accessori diversi da quelli raccomandati dal produttore.
- Non collegare l'apparecchio a un timer esterno.
- Protezione contro il surriscaldamento: se il fusibile termico ha reagito, l'apparecchio non funziona. Scollegare l'apparecchio e attendere che si raffreddi completamente prima di riavviarlo.
- 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.

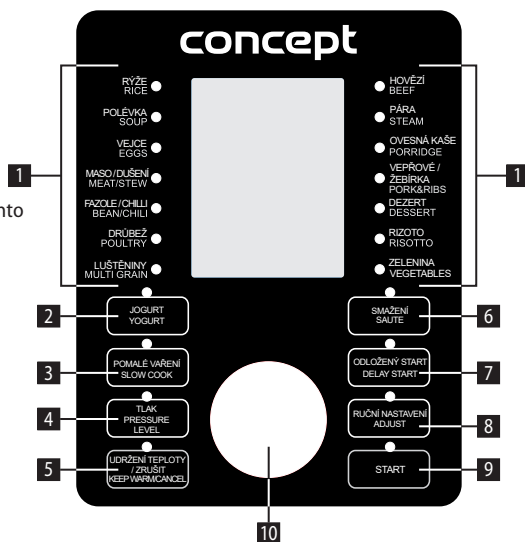
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

- | | |
|---|---|
| 1 Alimentazione dell'aria | 12 Contenitore interno |
| 2 Uscita dell'aria | 13 Cestello per friggere |
| 3 Coperchio ad aria calda | 14 Portacoperchio |
| 4 Display del coperchio dell'aria calda | 15 Supporto con maniglie |
| 5 Corpo dell'apparecchio | 16 Contenitore per la condensa per l'acqua in eccesso |
| 6 Pannello di controllo della pentola multifunzione | 17 Bicchieri di misurazione |
| 7 Coperchio a pressione | 18 Cucchiaino basso |
| 8 Pulsante di sblocco del coperchio | 19 Cucchiaino profondo (mestolo) |
| 9 Valvola di sicurezza | 20 Pentola per la cottura a vapore |
| 10 Valvola di pressione | 21 Rastrelliera per la cottura a vapore |
| 11 Coperchio in vetro | |



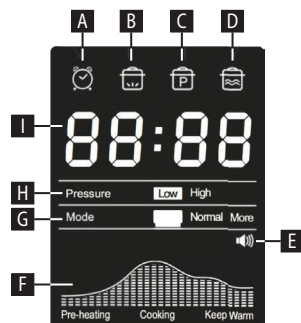
DESCRIZIONE DEL PANNELLO DI CONTROLLO DELLA PENTOLA MULTIFUNZIONE

- 1 Programmi preimpostati
- 2 Programma yogurt
- 3 Cottura lenta
- 4 Impostazione bassa/alta pressione
- 5 Mantenimento della temperatura/Annullamento
- 6 Frittura
- 7 Avvio ritardato
- 8 Impostazione manuale
- 9 Avvio
- 10 Manopola di controllo



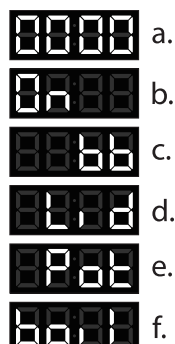
DESCRIZIONE DEL DISPLAY

- A Indicatore di avvio ritardato
 B Indicatore di preriscaldamento
 C Indicatore di pressione
 D Indicatore di mantenimento della temperatura
 E Indicatore di accensione/spengimento del suono
 F Indicatore di avanzamento
 G Indicatore di modalità
 H Indicatore del livello di pressione
 I Visualizzazione dell'ora e degli avvisi



Sul display LED possono essere visualizzati i seguenti messaggi:

- a. La pentola è pronta per l'uso, ma il programma non è stato selezionato.
- b. La pentola si riscalda alla temperatura desiderata
- c. Funzione „Keep warm” – la pentola mantiene la temperatura
- d. Il coperchio è nella posizione sbagliata o manca
- e. Nella pentola manca il recipiente interno
- f. boil (cottura) appare in modalità Altro per il programma Yogurt



COME PROCEDERE PRIMA DEL PRIMO USO

- Disimballare completamente l'apparecchio.
- Eliminare completamente tutte le etichette.
- Lavare il recipiente interno (12) con l'acqua calda.
- Pulire per bene l'apparecchio all'interno ed all'esterno con un panno.
- Lavare gli accessori con acqua calda, sapone e una spugna non abrasiva.

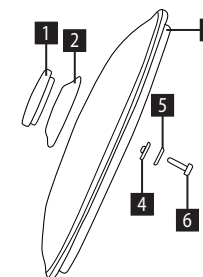
Nota: preriscaldare l'apparecchio per 10 minuti senza alimenti. Dall'apparecchio possono fuoriuscire fumo innocuo e un leggero odore.

- Lasciare uno spazio minimo di 13 cm intorno all'apparecchio durante il funzionamento.

Montaggio del coperchio di vetro

È possibile utilizzare il coperchio in vetro con le funzioni Cottura lenta e Mantenimento della temperatura. Il montaggio dell'impugnatura è illustrato nella figura.

1. Maniglia
2. Base della maniglia
3. Corpo del coperchio in vetro
4. Guarnizione
5. Rondella
6. Vite



MANUALE D'USO

UTILIZZO DELLA PENTOLA CON COPERCHIO A PRESSIONE (7)

1. Collocare l'apparecchio in un luogo asciutto e in piano.
2. Collocare il contenitore di condensa per l'acqua in eccesso (16) sul retro dell'apparecchio, vedi fig. 1.
3. Predisporre il coperchio a pressione (7), si veda la fig. 2.
- Tirare la sporgenza metallica sul lato inferiore del coperchio per rimuovere il coperchio protettivo su cui è montata la guarnizione. La guarnizione può essere rimossa e pulita. Assicurarsi che la guarnizione non sia danneggiata o strappata in alcun punto. In caso di danni, è necessario sostituirla. Assicurarsi che la valvola a galleggiante sia pulita e possa muoversi liberamente.

Nota: Se il coperchio della pentola a pressione è già stato montato sull'apparecchio, rimuoverlo per la preparazione premendo il pulsante rosso, ruotando il manico in senso antiorario e sollevandolo.

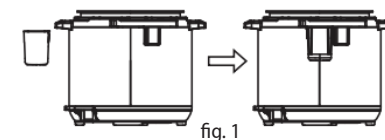


fig. 1

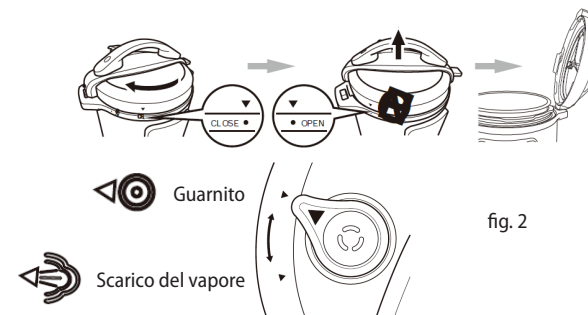


fig. 2

4. Rimuovere il contenitore interno (12). Il volume totale di cibo e acqua non deve superare i 2/3 del volume del contenitore interno. Se si cucinano alimenti che aumentano di volume durante la cottura (ad esempio il riso), non riempire il contenitore oltre la metà.

Avviso: Alcuni alimenti come la salsa di mele, i mirtilli rossi, la farina d'avena, le tagliatelle, il rabarbaro o gli spaghetti possono formare schiuma e rompersi, ostruendo la valvola a pressione (uscita). Questi alimenti non devono essere cucinati nella pentola a pressione. Attenzione: non utilizzare la pentola a pressione per friggere con l'olio.

5. Assicurarsi che la superficie interna del corpo dell'apparecchio (5) sia asciutta e inserire il contenitore interno (12) nel corpo dell'apparecchio (5).
6. Inserire il coperchio a pressione (7) e ruotarlo in senso orario. Quando si sente uno scatto, il coperchio è correttamente inserito. La corretta tenuta del coperchio è indicata dalle frecce allineate sul bordo del coperchio e sul bordo dell'apparecchio.
7. Per il corretto funzionamento della pentola, la valvola di pressione (10) deve essere libera di muoversi.
8. Posizionare la valvola a pressione sulla posizione "Sealed" (sigillato), in modo che la pentola sia pronta per l'uso.
9. Collegare il cavo di alimentazione alla spina dell'apparecchio e quindi alla presa di corrente. Il display visualizza "00 00".
10. Ruotare la manopola per scorrere i programmi preimpostati (1) (programmi aggiuntivi premendo il tasto del programma corrispondente) o per regolare il tempo di cottura. Confermare il programma selezionato (l'indicatore si accende) con il tasto Start. Per regolare la durata del programma preimpostato, premere la manopola e ruotarla per selezionare l'ora desiderata e confermare premendo il tasto Avvio.

Nota: Premere il pulsante di impostazione della pressione per passare da bassa ad alta pressione. L'impostazione predefinita è Alta pressione. Regolare l'impostazione della pressione dopo aver selezionato il programma e il tempo di cottura; confermare l'impostazione con il pulsante Avvio. Premere il pulsante Impostazioni manuali per selezionare la quantità di cibo, passando da Meno, Normale e Più. L'impostazione predefinita è Normale.

Nota: Il tempo di cottura deve essere regolato in base alla quantità di cibo.

11. La pentola inizia a riscaldarsi fino alla temperatura desiderata (il display visualizza "On", l'icona del preriscaldamento è accesa) e la valvola a galleggiante si alza. Una volta raggiunta la temperatura desiderata, inizia il conto alla rovescia del tempo impostato. A questo punto la cottura è già sotto pressione (l'icona della pressione è accesa), il coperchio è bloccato e la pentola non può essere aperta. **NON CERCARE MAI DI APRIRE LA PENTOLA CON LA FORZA!**
12. Al termine della cottura, viene emesso un segnale acustico e la pentola passa automaticamente alla modalità "Mantenimento in caldo" per mantenere il cibo caldo. Il display visualizza "bb" e l'icona Mantenimento in caldo è accesa. È possibile annullare l'impostazione della pentola in qualsiasi momento premendo il pulsante Mantenimento in caldo/Annullamento (5).
13. Suono disattivato/attivato: per cambiare la modalità di suono, tenere premuto il pulsante Mantieni temperatura
14. Annulla per 3 secondi fino a quando l'icona del suono sul display cambia. Gli avvisi di sicurezza sono sempre accesi.

Finita la cottura la pressione può essere scaricata in due modi:

1. Finita la cottura la pressione comincia a calare gradualmente. In funzione della quantità del liquido la calata di pressione può durare da 15 a 30 min. La valvola galleggiante scende gradualmente, il coperchio si sblocca e può essere aperto facilmente. Se non si sblocca, attendere ancora un po'. **NON FORZARE MAI L'APERTURA DELLA PENTOLA!**
2. Per aprire il coperchio della pentola a pressione: afferrare il manico e premere il pulsante rosso per sbloccare il coperchio, ruotare il coperchio in senso antiorario finché non si sblocca e sollevarlo tirandolo verso l'alto. Il coperchio può essere appoggiato sulla rastrelliera (14).
3. Al termine della cottura, premere il pulsante Mantenimento della temperatura/Annullamento (5), utilizzando la presina e girare la valvola galleggiante nella posizione „Scarico vapore“, la valvola galleggiante scende, il coperchio si sblocca e si apre facilmente. **PRESTARE LA DOVUTA ATTENZIONE ALLA MANIPOLAZIONE CON LA PENTOLA, UTILIZZARE I MEZZI DI PROTEZIONE, SI CORRE IL RISCHIO DI USTIONE DA VAPORE!**

Funzione di avvio rinviato Delay Start:

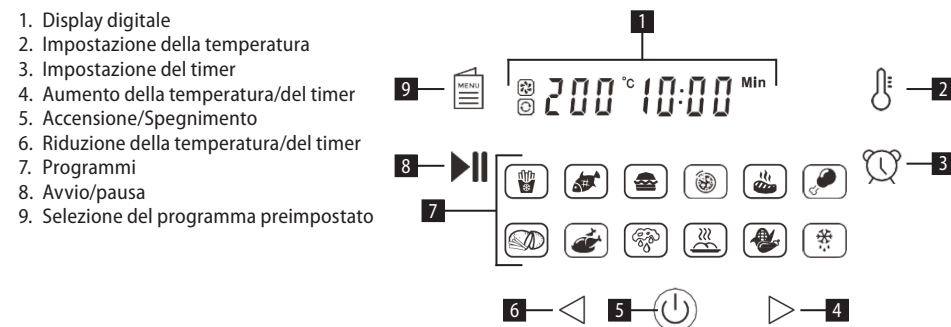
1. Se si seleziona Cottura lenta, Yogurt o Frittura, è possibile utilizzare una pentola a pressione con coperchio, un coperchio di vetro o senza coperchio. Quando si utilizza una pentola a pressione senza coperchio, l'indicatore del livello di pressione scompare dal display.

2. Seguire le istruzioni per l'uso, ruotare la manopola per selezionare il programma desiderato, quindi premere il pulsante Avvio ritardato e premere nuovamente il pulsante per impostare il tempo che si desidera ritardare l'inizio della cottura. Dalla fabbrica è impostato il rinvio di avvio di durata di 30 minuti.
3. Quindi premere il pulsante Avvio. Durante l'avvio ritardato, sul display si accende l'icona dell'avvio ritardato e viene visualizzato il tempo rimanente. Decorso il tempo impostato parte il programma scelto.

Consigli utili

1. Se si seleziona Cottura lenta, Yogurt o Frittura, è possibile utilizzare una pentola con coperchio a pressione, con coperchio in vetro o senza coperchio. Quando si utilizza una pentola a pressione senza coperchio, l'indicatore del livello di pressione scompare dal display.
2. Si consiglia di utilizzare la funzione „Keep warm“ per un'ora al massimo, poi la qualità del cibo comincia a deteriorare.
3. I programmi sono impostati per cuocere il cibo di peso inferiore a 1200 gr, se il peso del cibo da cuocere è superiore, procedere all'impostazione individuale.
4. Utilizzare la funzione Delay Start solo per gli alimenti che non possono deteriorare in attesa di avvio della cottura.
5. Inserire e rimuovere gli alimenti nel contenitore interno utilizzando utensili di legno o di plastica; non utilizzare mai utensili affilati o metallici per evitare di danneggiare la superficie del contenitore.
6. Utilizzo degli accessori:
 - Quando si seleziona il programma Vapore, inserire il cestello per la cottura a vapore (21) nel contenitore interno (12) e quindi inserire la pentola per la cottura a vapore (20).
 - Quando si seleziona il programma Frittura, inserire il cestello con le maniglie (15) nel contenitore interno (12).
 - Quando si seleziona il programma Cottura lenta, Yogurt o Frittura, si può utilizzare il coperchio di vetro (11).
 - Quando si seleziona il programma di Friggere (se si utilizza il coperchio ad aria calda), inserire il cestello per friggere (13) nel contenitore interno (12).
 - Per riporre i coperchi, utilizzare il portacoperchi (14).

DESCRIZIONE DEL PANNELLO DI CONTROLLO PER COPERCHIO AD ARIA CALDA



UTILIZZO DELLA PENTOLA CON COPERCHIO AD ARIA (3)

Una pentola con coperchio ad aria calda funziona con aria calda; non riempire mai la pentola con olio o altro mezzo di frittura.

1. Collocare l'apparecchio in un luogo asciutto e in piano.
2. Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente.
3. Assicurarsi che la superficie interna del corpo dell'apparecchio (5) sia asciutta e inserire il contenitore interno (12) nel corpo dell'apparecchio (5).
4. Collocare il cibo nel contenitore interno (12). Nota: se si desidera utilizzare il programma di frittura, collocare il cestello di frittura (13) nel contenitore interno e inserire gli alimenti nel cestello. Non riempire eccessivamente il cestello di frittura (13) o il contenitore interno (12).
5. Posizionare il coperchio dell'aria calda (3) per utilizzare l'apparecchio come forno ad aria calda.
6. Premere il pulsante On/Off (5) per accendere l'apparecchio. Le icone si accendono e il display visualizza l'impostazione predefinita di 180 °C e 15 minuti e 15 minuti.

7. Premere il pulsante di selezione del programma di preselezione (9) per cambiare le preselezioni di cottura. L'icona del programma selezionato lampeggia e il display visualizza la temperatura preimpostata e la durata del programma. Premere ripetutamente il pulsante (9) per passare al programma successivo. Per modificare l'impostazione della temperatura, premere prima il pulsante di impostazione della temperatura (2)/per modificare l'impostazione dell'ora, premere il pulsante di impostazione del timer (3) e quindi premere o tenere premuti i pulsanti 4 e 6 per regolare la temperatura a intervalli di 5 °C e l'ora a intervalli di 5 °C a intervalli di 5 °C e il tempo a intervalli di 1 minuto (solo per il programma di asciugatura di 30 minuti).
8. Confermare la selezione con il tasto Avvio/Pausa (8).
Nota: Se si inizia a cucinare quando l'apparecchio è ancora freddo, si prolunga il tempo di cottura di circa 2 minuti. Durante il preriscaldamento, il display visualizza "PREHEATING", al termine del preriscaldamento scompare dal display e viene visualizzato solo "HEATING" quando si accende l'elemento riscaldante.
Nota: L'icona della ventola nell'angolo in alto a sinistra si accende mentre il programma è in esecuzione. L'icona si spegne quando la ventola smette di funzionare.
9. È possibile mettere in pausa il programma in qualsiasi momento durante la cottura premendo il pulsante Avvio/Pausa (8) e premendo nuovamente il pulsante per riprendere il processo di cottura.
10. In qualsiasi momento durante la cottura, è possibile rimuovere il coperchio dell'aria calda (3) per controllare/aggiungere o rimuovere gli alimenti. Il programma selezionato viene interrotto. Quando si reinserisce il coperchio, il programma riprende dal punto in cui era stato interrotto.
11. Quando il programma è terminato, l'utente viene avvisato da un segnale acustico e il display visualizza solo "FINITO". e il pulsante On/Off (5) lampeggerà.
12. Al termine della cottura, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

Avviso: Indossare guanti da forno quando si rimuove il cestello di frittura caldo/il contenitore interno.

Consigli utili

Si consiglia di girare gli alimenti durante la cottura per ottenere una doratura uniforme o di mescolarli.

PROGRAMMI PREIMPOSTATI

Programmi per la cottura con il coperchio a pressione			
Programmi	Quantità (regolabile)	Tempo di cottura (min)	Possibile arco di tempo
Riso	Meno	8	1-99 min
	Normale	12	
	Di più	15	
Zuppa	Meno	12	1-99 min
	Normale	15	
	Di più	20	
Uova	Meno	4	1-99 min
	Normale	5	
	Di più	6	
Carne/Stufato	Meno	20	1-99 min
	Normale	35	
	Di più	45	

Fagioli/Chili	Meno	25	1-99 min
	Normale	30	
	Di più	40	
Pollame	Meno	10	1-99 min
	Normale	15	
	Di più	25	
Legumi	Meno	20	1-99 min
	Normale	40	
	Di più	45	
Manzo	Meno	30	1-99 min
	Normale	35	
	Di più	40	
Vapore	Meno	12	1-99 min
	Normale	15	
	Di più	20	
Porridge di farina d'avena	Meno	12	1-99 min
	Normale	15	
	Di più	20	
Carne di maiale/stinchi	Meno	13	1-99 min
	Normale	18	
	Di più	25	
Dessert	Meno	25	1-99 min
	Normale	40	
	Di più	50	
Risotto	Meno	20	1-99 min
	Normale	35	
	Di più	45	
Verdure	Meno	10	1-99 min
	Normale	15	
	Di più	20	
Frittura	Normale	30	30 min

Cottura lenta	Meno	30	30 min - 9 ore 30 min
	Normale	6 ore	
	Di più	9 ore 30 min	
Yogurt	Meno	24 ore	6 - 24 ore
	Normale	8 ore	
	Di più	"boil"	

Programmi per la cottura con il coperchio ad aria					
	Programmi	Temperatura (°C)	Tempo	Temperatura regolabile (°C)	Possibile arco di tempo
	Patatine fritte surgelate	200	15 min	80-200	1-60 min
	Pesce	160	15 min	80-200	1-60 min
	Hamburger	185	13 min	80-200	1-60 min
	Pizza	185	15 min	80-200	1-60 min
	Bistecca di manzo	175	25 min	80-200	1-60 min
	Cosce di pollo	200	22 min	80-200	1-60 min
	Patate fritte crude	160	30 min	80-200	1-60 min
	Pollo intero	180	40 min	80-200	1-60 min
	Asciugatura	80	2 hod	40-90	1-12 hod
	Grigliate	160	10 min	160	1-30 min
	Verdure	180	15 min	80-200	1-60 min
	Scongellamento	50	5 min	50	1-60 min

Nota: Queste impostazioni sono solo indicative. Se si inizia a cucinare quando l'apparecchio è ancora freddo, prolungare il tempo di cottura di circa 2 minuti.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulire l'apparecchio dopo ogni uso.

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

- Prima di procedere alla pulizia sconnettere il cavo di alimentazione. Non immergere mai il cavo di alimentazione, la spina, l'apparecchio o il coperchio dell'aria calda in acqua o altri liquidi!
- Prima di procedere alla pulizia dell'apparecchio, lasciarlo raffreddare completamente.
- La superficie esterna dell'apparecchio è da pulire con un panno umido.
- Riempire il recipiente interno con l'acqua calda e lasciarlo riposare. Poi, aggiungendo il sapone lavapiatti è possibile lavare il recipiente interno nell'acqua saponata o nel lavastoviglie.
- Anche le altre parti dell'apparecchio possono essere lavate nell'acqua saponata.

- Solo gli accessori e il contenitore interno possono essere lavati in lavastoviglie.
- Una volta che le parti sono completamente asciutte, montare l'apparecchio e conservarlo in un luogo fresco e asciutto.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona.	L'apparecchio non è collegato correttamente.	Collegare l'apparecchio a una presa di corrente con messa a terra.
	Il programma o il timer non sono impostati.	Impostare il programma o il timer desiderato.
	Il coperchio non è inserito correttamente.	Controllare che il coperchio sia inserito.
Il cibo fritto non è pronto.	Troppo cibo.	Mettere i lotti più piccoli nel contenitore/ cestello.
	Tempo di cottura troppo breve, temperatura troppo bassa.	Prolungare il tempo di cottura, aumentare la temperatura.
Il cibo è fritto in modo non uniforme.	Quantità di cibo troppo grande, alimenti sovrapposti.	Togliere alcuni alimenti o scuoterli o girarli a metà cottura.
	Alimenti non freschi o non preparati correttamente.	Assicurarsi di utilizzare alimenti freschi e di prepararli correttamente per la frittura (versare qualche goccia d'olio).
Il cibo fritto non è croccante.	Alcuni alimenti sono più adatti alla friggitrice ad aria calda.	Utilizzare alimenti freschi o semipreparati.
	È necessario un po' di olio.	Irrorare leggermente gli alimenti con l'olio.
	Gli alimenti sono umidi.	Asciugare gli alimenti prima della cottura.
Fumo bianco proveniente dall'apparecchio.	Gli alimenti nella friggitrice sono unti.	Questo non è un difetto. Asciugare gli alimenti dall'olio in eccesso.
	Il contenitore/cestello contiene ancora residui di grasso dovuti all'uso precedente.	Pulire correttamente il contenitore/cestello.
Fuoriuscita di vapore intorno al coperchio a pressione.	La guarnizione non è inserita correttamente.	Interrompere la cottura, rimuovere il coperchio e controllare la tenuta.
	La valvola di pressione (uscita) è bloccata.	Pulire la valvola.
Fuoriuscita di vapore dalla valvola a pressione.	La valvola di pressione (uscita) non è sigillata correttamente.	Chiudere con cautela la valvola.

ASSISTENZA

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

PROTEZIONE DELL'AMBIENTE

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

Riciclaggio del prodotto alla fine della sua vita utile



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



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

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

AGRADECIMIENTO

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

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

Parámetros técnicos	
Tensión	220-240 V~50-60 Hz
Potencia de entrada	1000 W olla multifunción 1500 W freidora de aire
Capacidad del recipiente	5,6 l
Temperaturas	freidora: cocción 80-200 °C, secado 40-90 °C
Temporizador	olla: 1 min - 24 h freidora: cocción 1 - 60 min, secado 1 - 12 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 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 se recomienda el uso de un cable alargador, ya que podría sobrecalentarse y provocar un riesgo de incendio. Si es necesario utilizar un cable alargador, asegúrese de que la corriente eléctrica es compatible con el aparato y de que la toma de corriente tiene conexión a tierra.
- No mueva ni agite el aparato durante su funcionamiento.
- No introduzca materiales inflamables (papel, plástico) en el aparato.
- 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 vierta agua ni otros líquidos sobre los componentes eléctricos y los conectores.**
- No repare usted mismo el artefacto. Diríjase a un servicio autorizado.
- Los niños mayores de 8 años y las personas mayores o con capacidades físicas o mentales reducidas, o con insuficiente experiencia y conocimientos pueden utilizar el 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.

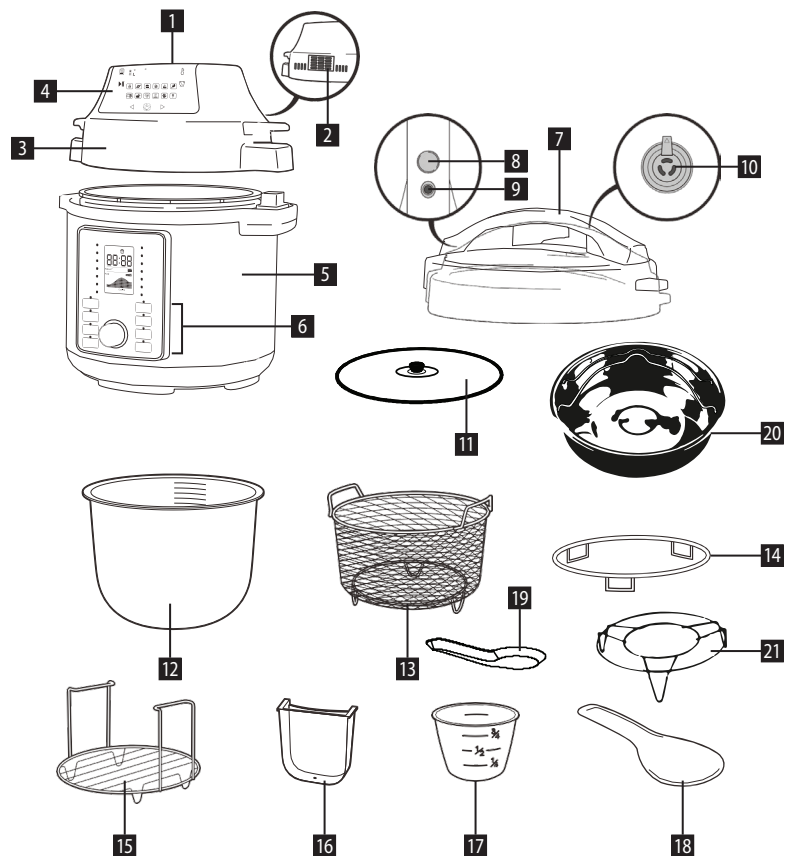
No coloque el aparato sobre la placa de cocción. Asegúrese de colocar el aparato en un lugar bien ventilado y alejado de superficies calientes, materiales inflamables (cortinas, manteles) y ambientes húmedos.

- **ADVERTENCIA:** Las superficies del artefacto pueden estar muy calientes. Sujete el aparato sólo por el asa y utilice equipos de protección como 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 cesta del aparato para evitar que entren en 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.
- Tapa Air fry: el vapor caliente sale por las salidas de aire durante la cocción, mantenga las manos y la cara a una distancia segura de las salidas de aire.
- Tapa de la olla a presión: tenga cuidado con el vapor caliente y el aire que sale por la válvula de presión. No coloque las manos, la cara ni ningún objeto sobre la salida de aire de la tapa de presión.
- No utilice el aparato si lleva marcapasos, audífono, etc. Consulte a su médico antes de utilizar el aparato.
- No utilice accesorios distintos de los recomendados por el fabricante.
- No conecte el aparato a un temporizador externo.
- Protección contra sobrecalentamiento: si el fusible térmico ha reaccionado, el aparato no funcionará. Desenchufe el aparato y espere a que se enfríe por completo antes de volver a ponerlo en marcha.
- 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.

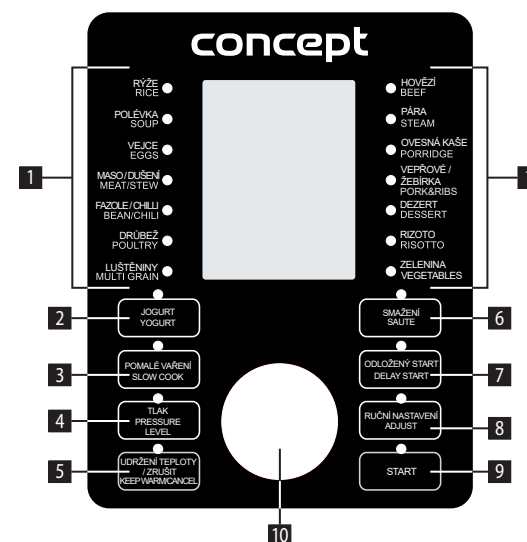
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- | | |
|---|---|
| 1 Alimentación de aire | 12 Recipiente interior |
| 2 Salida de aire | 13 Cesta para freír |
| 3 Tapa de aire caliente | 14 Rejilla para la tapa |
| 4 Pantalla de la tapa de aire caliente | 15 Soporte con asas |
| 5 Cuerpo del aparato | 16 Recipiente de condensación para el agua sobrante |
| 6 Panel de mandos de la olla multifunción | 17 Vaso medidor |
| 7 Tapa de presión | 18 Cuchara poco profunda |
| 8 Botón de apertura de la tapa | 19 Cuchara honda (cucharón) |
| 9 Válvula de seguridad | 20 Olla para cocer al vapor |
| 10 Válvula de presión | 21 Rejilla para cocer al vapor |
| 11 Tapa de vidrio | |



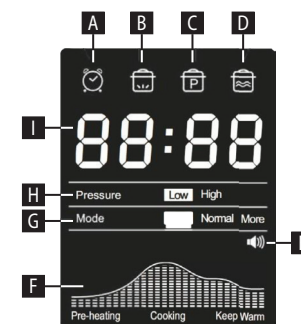
DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL DE LA OLLA MULTIFUNCIÓN

- Programas preestablecidos
- Programa de yogur
- Cocción lenta
- Ajuste de presión baja/alta
- Mantener temperatura/Cancelar
- Freír
- Arranque diferido
- Ajuste manual
- Arranque
- Mando de control



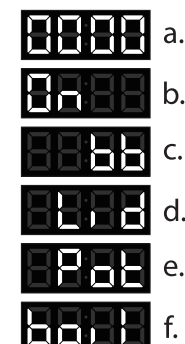
DESCRIPCIÓN DE LA PANTALLA

- A Indicador de arranque diferido
 B Indicador de precalentamiento
 C Indicador de presión
 D Indicador de mantenimiento de temperatura
 E Indicador de encendido/apagado del sonido
 F Indicador de progreso
 G Indicador de modo
 H Indicador del nivel de presión
 I Indicador de tiempo y aviso



Las siguientes notificaciones pueden aparecer en la pantalla LED:

- La olla está lista para usar, pero no se ha seleccionado el programa
- La olla se está calentando a la temperatura deseada
- Función "Keep warm" - la olla mantiene la temperatura
- La tapa está en posición incorrecta o falta
- Falta el recipiente interno
- aparece boil (cocción) en el modo Más para el programa Yogur



ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todo el material de embalaje.
- Retire todas las etiquetas y pegatinas.
- Lave el recipiente interno (12) con agua caliente.
- Limpie bien el artefacto por dentro y por fuera con un paño.
- Lave los accesorios con agua caliente y jabón y una esponja no abrasiva.

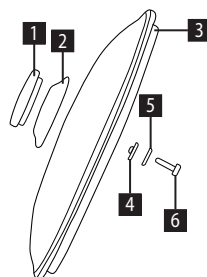
Nota: Precaliente el aparato durante 10 minutos sin ningún alimento. Puede salir humo inofensivo y un ligero olor del aparato.

- Deje un espacio libre mínimo de 13 cm alrededor del aparato durante el funcionamiento.

Montaje de la tapa de vidrio

Puede utilizar la tapa de vidrio con las funciones Cocción Lenta y Mantener temperatura. El montaje del asa se muestra en la imagen.

1. Asa
2. Base del asa
3. Cuerpo de la tapa de vidrio
4. Junta
5. Arandela
6. Tornillo

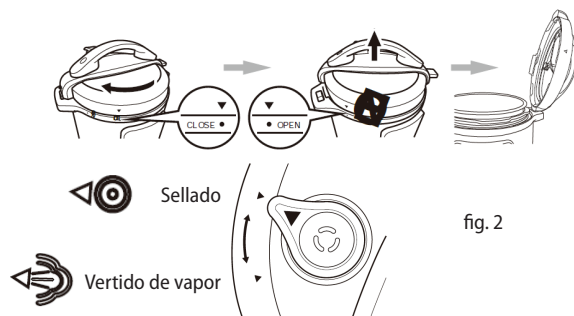
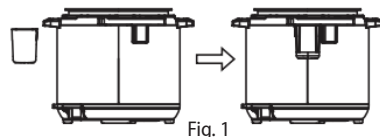


MANUAL DE USO

USO DE UNA OLLA A PRESIÓN (7)

1. Coloque el aparato en un lugar seco y nivelado.
2. Coloque el recipiente de condensación para el exceso de agua (16) en la parte trasera del aparato, véase la fig. 1.
3. Prepare la tapa a presión (7), Fig. 2.
- Tire del saliente metálico situado en la parte inferior de la tapa para retirar la cubierta protectora en la que está instalada la junta. La junta puede retirarse y limpiarse. Asegúrese de que la junta no esté dañada ni rasgada en ninguna parte. En caso de daños, es necesario sustituirla. Asegúrese de que la válvula del flotador está limpia y puede moverse libremente.

Nota: Si la tapa de la olla a presión ya está colocada en el aparato, retírela para la preparación pulsando el botón rojo y girando el asa en el sentido contrario a las agujas del reloj y levantándola.



4. Retire el recipiente interior (12). El volumen total de alimentos y agua no debe superar los 2/3 del volumen del recipiente interior. Si va a cocinar alimentos cuyo volumen aumentará durante la cocción (por ejemplo, arroz), no llene el recipiente más de 1/2 de su capacidad.

Aviso: Algunos alimentos como la compota de manzana, los arándanos, la avena, los fideos, el ruibarbo o los espaguetis pueden formar espuma y agrietarse, obstruyendo la válvula de presión (salida). Estos alimentos no deben cocinarse en la olla a presión. Atención: no utilice la olla a presión para freír con aceite.

5. Asegúrese de que la superficie interior del cuerpo del aparato (5) esté seca y coloque el recipiente interior (12) en el cuerpo del aparato (5).
6. Coloque la tapa de presión (7) y gírela en el sentido de las agujas del reloj. Cuando oiga un clic, la tapa está bien colocada. El sellado correcto de la tapa se indica mediante las flechas alineadas en el borde de la tapa y el borde del aparato.
7. Tenga en cuenta que la válvula de presión (10) debe poder moverse libremente para que la olla funcione correctamente.
8. Coloque la válvula de presión en la posición "Sellada", esto hace que la olla esté lista para su uso.
9. Conecte el cable de alimentación al enchufe del aparato y, a continuación, a una toma de corriente. La pantalla mostrará "00 00".
10. Gire el mando de control para desplazarse por los programas preajustados (1) (programas adicionales pulsando el botón del programa correspondiente) o para ajustar el tiempo de cocción. Confirme el programa seleccionado (el indicador se ilumina) con el botón Inicio. Para ajustar el tiempo del programa preajustado, pulse el mando y gírela para seleccionar el tiempo deseado y confirme pulsando el botón Inicio.

Nota: Pulse el botón de ajuste de presión para cambiar entre baja y alta presión. El ajuste por defecto es Alta Presión. Ajuste la presión después de seleccionar el programa y el tiempo de cocción, confirme el ajuste con el botón Inicio. Pulse el botón Ajuste manual para seleccionar la cantidad de alimentos, cambiando entre Menos, Normal y Más. El ajuste por defecto es Normal.

Nota: El tiempo de cocción debe ajustarse en función de la cantidad de alimentos.

11. La olla empieza a calentarse a la temperatura deseada (la pantalla muestra "On", el icono de precalentamiento se enciende) y la válvula de flotador sube. Una vez alcanzada la temperatura deseada, comienza la cuenta atrás del tiempo programado. En este momento, ya está cocinando bajo presión (el icono de presión está encendido), la tapa está bloqueada y la olla no se puede abrir. ¡NUNCA INTENTE ABRIR LA OLLA POR LA FUERZA!
12. Cuando finalice la cocción, sonará una señal acústica y la olla pasará automáticamente al modo "Mantener caliente" para mantener la comida caliente. La pantalla muestra "bb" y el icono de Mantener caliente se ilumina.
13. Puede cancelar el ajuste de la olla en cualquier momento pulsando el botón Mantener caliente/Cancelar (5). Sonido apagado/encendido: para cambiar el modo de sonido, mantenga pulsado el botón Mantener temperatura
14. Cancelar durante 3 segundos hasta que cambie el icono de sonido de la pantalla. Las advertencias de seguridad están siempre encendidas.

Una vez terminada la cocción, la presión puede liberarse de dos maneras:

1. Cuando la cocción termina, la presión empieza a bajar gradualmente. Según la cantidad de líquido, esto puede tardar 15 a 30 minutos. La válvula de flotador baja, la tapa se desbloquea y se puede abrir fácilmente. Si no puede abrirla, espere un poco más. ¡NO ABRA LA OLLA A LA FUERZA!
2. Para abrir la tapa de presión: agarre el asa y pulse el botón rojo para soltar la tapa, gire la tapa en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que se suelte y levántela tirando hacia arriba. La tapa puede colocarse en la rejilla para tapas (14).
3. Una vez finalizada la cocción, pulse el botón Mantener Temperatura/Cancelar (5), gire la válvula de flotador a la posición de "Liberación de vapor" con una agarradera, la válvula baja, la tapa se desbloquea y puede abrirse fácilmente. EXTREME LAS PRECAUCIONES Y UTILICE EL EQUIPO DE PROTECCIÓN, ¡RIESGO DE QUEMADURAS POR VAPOR!

Función de arranque diferido Delay Start:

1. La función Delay Start permite programar el inicio de la cocción en hasta 24 horas.
2. Siga las instrucciones de uso, gire el mando para seleccionar el programa deseado, después pulse el botón Arranque diferido y vuelva a pulsar el botón para ajustar el tiempo que desea retrasar el inicio de la cocción.. El ajuste por defecto es 30 minutos.

3. A continuación, pulse el botón Arranque. Durante el arranque diferido, el icono de arranque diferido se ilumina en la pantalla y se muestra el tiempo restante. Una vez transcurrido el tiempo programado, se inicia el programa seleccionado.

Consejos

- 1. Si selecciona la opción Cocción lenta, Yogur o Fritura, puede utilizar una olla con tapa de presión, con tapa de vidrio o sin tapa. Cuando se utiliza sin tapa la olla a presión, el indicador de nivel de presión desaparece de la pantalla.
- 2. Se recomienda usar la función "Keep warm" por una hora como máximo porque después la comida pierde su calidad.
- 3. Los programas están diseñados para preparar alimentos que pesen menos de 1200 g, si va a preparar porciones más grandes, utilice los ajustes personalizados.
- 4. Use la función Delay Start solo con alimentos que pudrirse durante ese tiempo.
- 5. Introduzca y saque los alimentos en el recipiente interior utilizando utensilios de madera o plástico, nunca utilice utensilios afilados o metálicos para evitar dañar la superficie del recipiente.
- 6. Uso de accesorios:
 - Cuando seleccione el programa Vapor, inserte la rejilla para cocinar al vapor (21) en el recipiente interior (12) y, a continuación, inserte la olla para cocinar al vapor (20).
 - Al seleccionar el programa Freír, introduzca la rejilla de cocción al vapor con asas (15) en el recipiente interior (12).
 - Al seleccionar el programa Cocción lenta, Yogur o Freír, puede utilizarse la tapa de vidrio (11).
 - Al seleccionar el programa de fritura (cuando utilice la tapa de aire caliente), coloque la cesta de fritura (13) en el recipiente interior (12).
 - Utilice la rejilla para tapas (14) para guardar las tapas.

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL DE LA TAPA DE AIRE CALIENTE

- 1. Pantalla digital
- 2. Ajuste de la temperatura
- 3. Ajuste del temporizador
- 4. Aumentar temperatura/temporizador
- 5. Encendido/Apagado
- 6. Disminuir temperatura/temporizador
- 7. Programas
- 8. Arranque/pausa
- 9. Selección de programa predefinido



USO DE LA OLLA CON TAPA DE AIRE CALIENTE (3)

- Una olla con tapa de aire caliente funciona con aire caliente; nunca llene la olla con aceite u otro medio para freír.
- 1. Coloque el aparato en un lugar seco y nivelado.
 - 2. Enchufa el cable de alimentación a una toma de corriente.
 - 3. Asegúrese de que la superficie interior del cuerpo del aparato (5) esté seca y coloque el recipiente interior (12) en el cuerpo del aparato (5).
 - 4. Coloque los alimentos en el recipiente interior (12). Nota: Si desea utilizar el programa de fritura, coloque la cesta de fritura (13) en el recipiente interior e introduzca los alimentos en la cesta. No llene en exceso la cesta de fritura (13) ni el recipiente interior (12).
 - 5. Coloque la tapa de aire caliente (3) para utilizar el aparato como horno de aire caliente.
 - 6. Pulse el botón de encendido/apagado (5) para encender el aparato. Los iconos se iluminarán y la pantalla mostrará el ajuste por defecto de 180 °C y 15 minutos.

- 7. Pulse el botón de selección de programas preestablecidos (9) para cambiar de programa de cocción. El icono del programa seleccionado parpadea y la pantalla muestra la temperatura preajustada y el tiempo del programa. Pulse repetidamente el botón (9) para pasar al siguiente programa. Para cambiar el ajuste de temperatura, pulse primero el botón de ajuste de temperatura (2)/para cambiar el ajuste de tiempo, pulse el botón de ajuste del temporizador (3) y, a continuación, pulse o mantenga pulsados los botones 4 y 6 para ajustar la temperatura en intervalos de 5 °C y el tiempo en intervalos de 1 minuto (sólo para el programa de secado de 30 minutos).
 - 8. Confirme la selección con el botón Inicio/Pausa (8).
- Nota:** Si empieza a cocinar cuando el aparato aún está frío, prolongue el tiempo de cocción unos 2 minutos. Durante el precalentamiento, la pantalla muestra "PREHEATING", después del precalentamiento desaparece de la pantalla y sólo se muestra "HEATING" cuando se enciende la resistencia.
- Nota:** El icono del ventilador situado en la esquina superior izquierda se ilumina mientras el programa está en marcha. El icono se apagará cuando el ventilador deje de funcionar.
- 9. Puede pausar el programa en cualquier momento durante la cocción pulsando el botón Inicio/Pausa (8) y volviendo a pulsar el botón para reanudar el proceso de cocción.
 - 10. Puede retirar la tapa de aire caliente (3) en cualquier momento durante la cocción para comprobar/añadir o retirar alimentos. El programa seleccionado se interrumpirá. Al volver a colocar la tapa, el programa se reanudará en el punto en el que se interrumpió.
 - 11. Cuando el programa haya finalizado, se le avisará mediante una señal acústica y en la pantalla sólo aparecerá "FINALIZADO" y el botón de encendido/apagado (5) parpadeará.
 - 12. Cuando haya terminado de cocinar, desconecte el aparato de la red eléctrica.

Aviso: Utilice guantes de cocina para retirar la cesta de fritura caliente/el recipiente interior.

Consejos

Recomendamos girar los alimentos durante la cocción para que se doren uniformemente o removerlos.

FUNCIONES PROGRAMADAS

Programas para la olla a presión			
Programas	Cantidad (a medida)	Tiempo de cocción (min)	Plazo posible
Arroz	Menos	8	1-99 min
	Normal	12	
	Más	15	
Sopa	Menos	12	1-99 min
	Normal	15	
	Más	20	
Huevos	Menos	4	1-99 min
	Normal	5	
	Más	6	
Carne/Estofado	Menos	20	1-99 min
	Normal	35	
	Más	45	
Judías/chile	Menos	25	1-99 min
	Normal	30	
	Más	40	

Aves	Menos	10	1-99 min
	Normal	15	
	Más	25	
Legumbres	Menos	20	1-99 min
	Normal	40	
	Más	45	
Vacuno	Menos	30	1-99 min
	Normal	35	
	Más	40	
Vapor	Menos	12	1-99 min
	Normal	15	
	Más	20	
Gachas de avena	Menos	12	1-99 min
	Normal	15	
	Más	20	
Cerdo/costillas	Menos	13	1-99 min
	Normal	18	
	Más	25	
Postre	Menos	25	1-99 min
	Normal	40	
	Más	50	
Risotto	Menos	20	1-99 min
	Normal	35	
	Más	45	
Verduras	Menos	10	1-99 min
	Normal	15	
	Más	20	
Freír	Normal	30	30 min
Cocción lenta	Menos	30	30 min - 9 h 30 min
	Normal	6 h	
	Más	9 h 30 min	
Yogur	Menos	24 h	6 h - 24 h
	Normal	8 h	
	Más	"boil"	

Programas de cocción con tapas de aire caliente					
	Programas	Temperatura (°C)	Tiempo	Temperatura regulable (°C)	Plazo posible
	Patatas fritas congeladas	200	15 min	80-200	1-60 min
	Pescado	160	15 min	80-200	1-60 min
	Hamburguesa	185	13 min	80-200	1-60 min
	Pizza	185	15 min	80-200	1-60 min
	Filete de ternera	175	25 min	80-200	1-60 min
	Muslos de pollo	200	22 min	80-200	1-60 min
	Patatas fritas crudas	160	30 min	80-200	1-60 min
	Pollo entero	180	40 min	80-200	1-60 min
	Secado	80	2 horas	40-90	1-12 horas
	Parrilla	160	10 min	160	1-30 min
	Verduras	180	15 min	80-200	1-60 min
	Descongelar	50	5 min	50	1-60 min

Nota: Estos ajustes son orientativos. Si empieza a cocinar cuando el aparato aún está frío, prolongue el tiempo de cocción unos 2 minutos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpie el artefacto luego de cada uso.

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

- Antes de limpiarlo, desenchufe el artefacto. No sumerja nunca el cable de alimentación, el enchufe, el aparato o la tapa de aire caliente en agua u otro líquido.
- Deje que el artefacto se enfríe antes de limpiarlo.
- Limpie la superficie externa del artefacto con un trapo húmedo.
- Llène el recipiente interno con agua caliente y déjelo reposar un momento. Luego, se puede lavar con un trapo suave en agua con detergente o en lavavajillas.
- Las otras partes pueden lavarse con agua con detergente.
- Sólo los accesorios y el recipiente interior pueden lavarse en el lavavajillas.
- Una vez que las piezas estén completamente secas, monte el aparato y guárdelo en un lugar fresco y seco.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solución
El aparato no funciona.	El aparato no está conectado correctamente.	Enchufe el aparato a una toma de corriente con toma de tierra.
	El programa o el temporizador no están ajustados.	Ajuste el programa o temporizador deseado.
	La tapa no está bien colocada.	Compruebe que la tapa está asentada.
Los alimentos fritos no están listos.	Demasiada comida.	Coloque los lotes más pequeños en el recipiente o la cesta.
	Tiempo de cocción demasiado corto, temperatura demasiado baja.	Prolongue el tiempo de cocción, aumente la temperatura.
Los alimentos se frien de forma desigual.	Demasiada cantidad de alimentos, los alimentos están unos encima de otros.	Retire algunos alimentos o agítelos/gírelos a mitad de cocción.
	Los alimentos no son frescos o no se han preparado correctamente.	Asegúrese de utilizar alimentos frescos y de prepararlos adecuadamente para la fritura (rocíe unas gotas de aceite).
Los alimentos fritos no están crujientes.	Algunos alimentos son mejores para su uso en una freidora de aire caliente.	Utilice alimentos frescos o semipreparados.
	Se necesita poco aceite.	Rocíe ligeramente los alimentos con aceite.
	Los alimentos están húmedos.	Seque los alimentos antes de cocinarlos.
Sale humo blanco del aparato.	Los alimentos de la freidora están grasientos.	Esto no es un defecto. Seque los alimentos del exceso de aceite.
	El recipiente/cesta todavía contiene restos de grasa de un uso anterior.	Limpie correctamente el recipiente/cesta.
Fuga de vapor alrededor de la tapa de presión.	La junta no está bien asentada.	Detenga la cocción, retire la tapa y compruebe el asiento de la junta.
	La válvula de presión (salida) está bloqueada.	Limpie la válvula.
Fugas de vapor por la válvula de presión.	La válvula de presión (salida) no está bien sellada.	Cierre la válvula con cuidado.

SERVICIO

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

PROTECCIÓN AL MEDIO AMBIENTE

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

Reciclaje del artefacto al final de su vida útil



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



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

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

MULȚUMIRE

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

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

Parametri tehnici	
Tensiune	220-240 V~50-60 Hz
Consum de putere	1000 W oală multifuncțională 1500 W friteuză cu aer cald
Capacitatea vasului	5,6 l
Reglarea temperaturii	friteuză: gătire 80-200 °C, uscare 40-90 °C
Temporizator	oală: 1 min - 24 ore friteuză: gătire 1 - 60 min, uscare 1 - 12 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 nu a fost deteriorată în timpul transportului.

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 valorile de 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.
- Nu acoperiți aparatul.

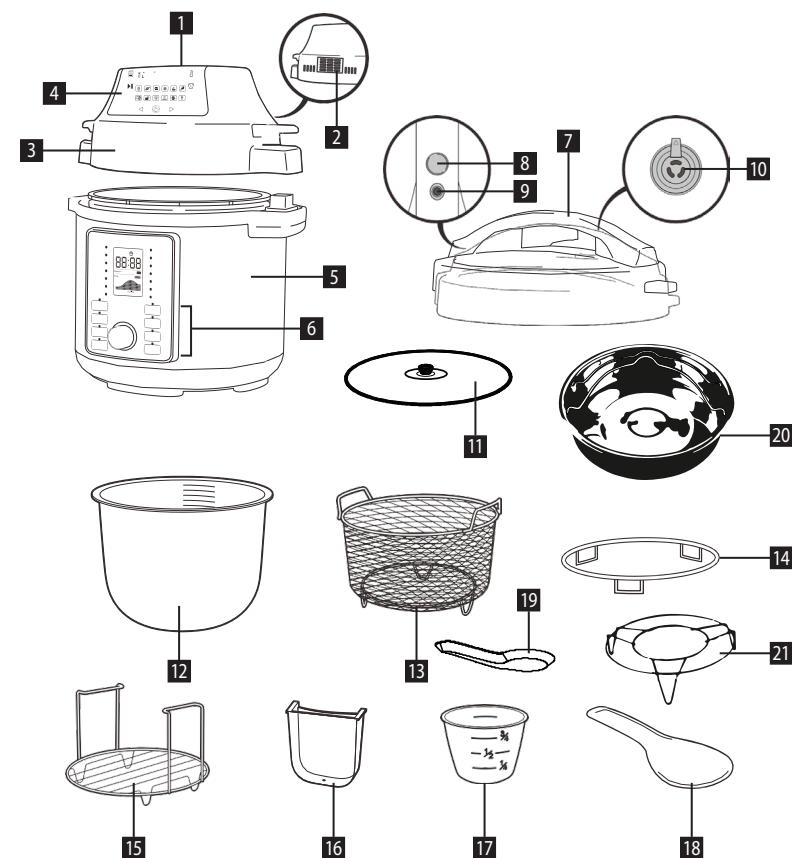
- **Înainte de montarea sau demontarea aparatului, deconectați cablul de alimentare din priza de curent electric.**
- **Înainte de curățare și după utilizare, opriți aparatul și deconectați-l de la priza de curent electric.**
- Păstrați aparatul curat, nu lăsați să pătrundă vreun obiect prin orificiile grilei. 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 nu funcționează corect, dacă a căzut, 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 se recomandă utilizarea unui prelungitor, deoarece se poate supraîncălzi și poate provoca un pericol de incendiu. Dacă este necesar să folosiți un prelungitor, asigurați-vă că alimentarea electrică este compatibilă cu aparatul și că priza este legată la pământ.
- Nu mișcați și nu scuturați aparatul în timpul funcționării.
- Nu introduceți materiale inflamabile (hârtie, plastic) în aparat.
- Nu atingeți aparatul cu mâinile ude sau umede.
- **Nu cufundați cablul de alimentare, ștecărul sau aparatul în apă sau într-un alt lichid. Nu turnați apă sau alte lichide pe componentele electrice și pe conectori.**
- Nu reparați aparatul prin forțe proprii. Apelați la un service autorizat.
- Acest aparat poate fi utilizat de către copiii cu vârsta de 8 ani și peste și de către persoanele cu dizabilități fizice sau capacitate mentală redusă sau experiență și cunoștințe insuficiente doar dacă sunt supravegheate sau au fost familiarizate cu utilizarea în siguranță a aparatului și pricep eventualele pericole. Curățarea și întreținerea 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 păstreze 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. Nu așezați aparatul pe plita de gătit. Asigurați-vă că aparatul este amplasat într-o zonă bine ventilată, departe de suprafețe fierbinți, materiale inflamabile (perdele, fețe de masă) și medii umede.
- **AVERTIZARE:** Suprafețele aparatului pot fi foarte fierbinți. Țineți aparatul numai de mâner și folosiți echipament de protecție, cum ar fi 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 în coșul aparatului pentru a evita ca acestea să intre în contact cu elementul de încălzire.
- Nu atingeți niciodată suprafețele interioare ale aparatului în timpul funcționării sau imediat după oprire. Lăsați aparatul să se răcească suficient.
- Nu conectați și nici nu folosiți cu aparatul cu mâinile umede.
- Capac Air fry: aburul fierbinte este eliberat prin orificiile de aerisire în timpul gătitului, păstrați-vă mâinile și fața la o distanță sigură de orificiile de aerisire.
- Capac de presiune: Atenție la aburul fierbinte și la aerul care iese din supapa de presiune. Nu vă așezați mâinile, fața sau orice obiect deasupra orificiului de ieșire al capacului de presiune.
- Nu utilizați aparatul dacă aveți un stimulator cardiac, un aparat auditiv etc. Consultați medicul înainte de a utiliza aparatul.
- Nu utilizați alte accesorii decât cele recomandate de producător.
- Nu conectați aparatul la un cronometru extern.
- Protecție împotriva supraîncălzirii: dacă siguranța termică a reacționat, aparatul nu va funcționa. Scoateți aparatul din priză și așteptați până când acesta se răcește complet înainte de a-l reporni.
- 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, a se vedea instrucțiunile de securitate, eventuala reparație nu poate fi recunoscută drept reparație de garanție.

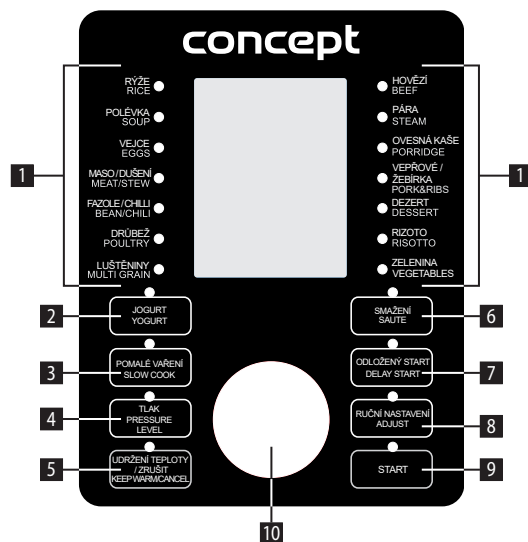
DESCRIEREA PRODUSULUI

- | | | | |
|----|--|----|---|
| 1 | Alimentarea cu aer | 12 | Vasul interior |
| 2 | Leșire de aer | 13 | Coș fritează |
| 3 | Capac de aer cald | 14 | Support pentru capac |
| 4 | Afișajul capacului de aer cald | 15 | Support cu mânăre |
| 5 | Corpul aparatului | 16 | Recipient de condensare pentru excesul de apă |
| 6 | Panoul de comandă al vasului multifuncțional | 17 | Cupa de măsurare |
| 7 | Capac de presiune | 18 | Lingură puțin adâncă |
| 8 | Butonul de eliberare a capacului | 19 | Lingură adâncă (lingură) |
| 9 | Supapa de siguranță | 20 | Oală pentru abur |
| 10 | Supapa de presiune | 21 | Support pentru aburire |
| 11 | Capac de sticlă | | |



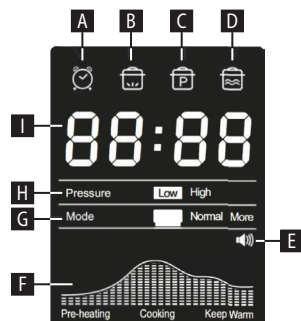
DESCRIEREA PANOULUI DE CONTROL AL OALEI MULTIFUNCȚIONALE

- 1 Programe presetate
- 2 Program pentru iaurt
- 3 Gătire lentă
- 4 Setarea presiunii scăzute/înalte
- 5 Menținerea temperaturii/Anulare
- 6 Prăjire
- 7 Pornire întârziată
- 8 Setare manuală
- 9 Pornire
- 10 Buton de control



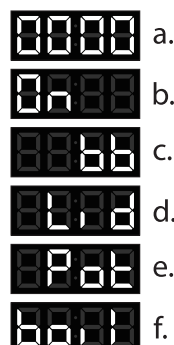
DESCRIEREA AFIȘAJULUI

- A Indicator de pornire întârziată
 B Indicator de preîncălzire
 C Indicator de presiune
 D Indicator de menținere a temperaturii
 E Indicator de activare/dezactivare a sunetului
 F Indicator de progres
 G Indicator de mod
 H Indicator de nivel de presiune
 I Afișaj de timp și avertizare



Pe afișajul LED pot apărea următoarele notificări:

- a. Oala este gata de utilizare, dar programul nu a fost selectat
- b. Oala se încălzește la temperatura dorită
- c. Funcția „Keep warm” - oala menține temperatura
- d. Capacul este în poziție greșită sau lipsește
- e. În oală lipsește vasul interior
- f. boil (gătire) apare în modul More (Mai multe) pentru programul Yogurt



ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Îndepărtați toate materialele de ambalare de pe aparat.
- Îndepărtați toate etichetele și autocolantele de pe aparat.
- Spălați vasul interior (12) cu apă caldă.
- Ștergeți temeinic aparatul în interior și în exterior cu o cârpă.
- Spălați accesoriile cu apă caldă și săpun și un burete neabraziv.

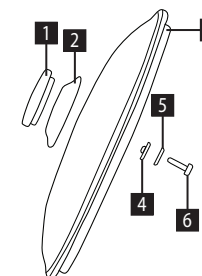
Notă: Preîncălziți aparatul timp de 10 minute fără alimente. Este posibil să iasă fum inofensiv și un miros ușor din aparat.

- Lăsați un spațiu liber de cel puțin 13 cm în jurul aparatului în timpul funcționării.

Asamblarea capacului de sticlă

Puteți utiliza capacul de sticlă cu funcțiile Gătire lentă și Menținerea temperaturii. Asamblarea mânerului este prezentată în imagine.

1. Mâner
2. Baza mânerului
3. Corpul capacului de sticlă
4. Sigiliu
5. Șaibă
6. Șurub



INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

UTILIZAREA OALEI SUB PRESIUNE CU CAPACUL DE PRESIUNE (7)

1. Așezați aparatul într-un loc uscat și nivelat.
2. Așezați recipientul de condensare pentru excesul de apă (16) pe partea din spate a aparatului, a se vedea Fig. 1.
3. Pregătiți capacul de presiune (7), a se vedea Fig. 2.
- Trageți de protuberanța metalică de pe partea inferioară a capacului pentru a îndepărta capacul de protecție pe care este montată garnitura. Garnitura poate fi îndepărtată și curățată. Asigurați-vă că garnitura nu este deteriorată sau ruptă nicăieri. În caz de deteriorare, este necesară înlocuirea. Asigurați-vă că supapa de flotor este curată și se poate mișca liber.

Notă: În cazul în care capacul oalei sub presiune a fost deja montat pe aparat, scoateți-l pentru pregătire apăsând butonul roșu, rotiți mânerul în sens antiorar și ridicați-l.

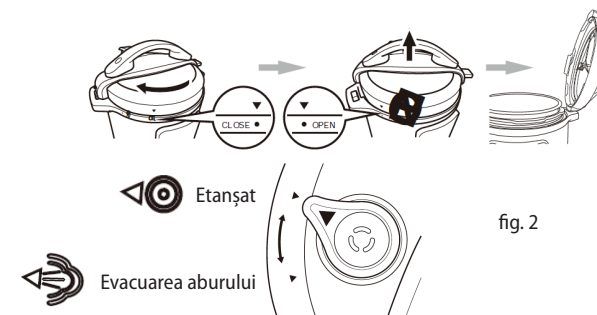
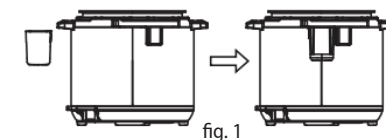


fig. 2

4. Îndepărtați recipientul interior (12). Volumul total de alimente și apă nu trebuie să depășească 2/3 din volumul recipientului interior. Dacă veți găti alimente al căror volum va crește în timpul gătirii (de exemplu, orez), nu umpleți recipientul mai mult de 1/2 plin.

Aviz: Unele alimente, cum ar fi compotul de mere, afinele, fulgii de ovăz, tăieții, rubarba sau spaghetti pot face spumă și se pot crăpa, înfundând supapa de presiune (ieșirea). Aceste alimente nu trebuie gătite în oala sub presiune. Atenție: nu folosiți oala sub presiune pentru prăjirea cu ulei.

5. Asigurați-vă că suprafața interioară a corpului aparatului (5) este uscată și așezați recipientul interior (12) în corpul aparatului (5).
6. Montați capacul de presiune (7) și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic. Când auziți un clic, capacul este așezat corect. Etanșarea corectă a capacului este indicată de săgețile aliniate de pe marginea capacului și de pe marginea aparatului.
7. Vă rugăm să rețineți că supapa de presiune (10) trebuie să fie liber deplasabilă pentru ca oala să funcționeze corect.
8. Reglați supapa de presiune în poziția "Sealed" (Sigilat), astfel oala este gata de utilizare.
9. Conectați cablul de alimentare la fișa aparatului și apoi la o priză de curent. Afișajul va arăta "00 00".
10. Rotiți butonul de comandă pentru a parcurge programele presetate (1) (programe suplimentare prin apăsarea butonului de program corespunzător) sau pentru a regla timpul de gătire. Confirmați programul selectat (indicatorul se aprinde) cu ajutorul butonului Start. Pentru a regla timpul programului presetat, apăsați butonul de comandă și rotiți-l pentru a selecta timpul dorit și confirmați cu butonul Start.

Notă: Apăsați butonul de setare a presiunii pentru a comuta între presiunea scăzută și cea ridicată. Setarea implicită este Presiune înaltă. Reglați setarea presiunii după selectarea programului și a timpului de gătire, confirmați setarea cu butonul Start. Apăsați butonul de setare manuală pentru a selecta cantitatea de alimente, comutând între Less, Normal și More. Setarea implicită este Normal.

Notă: Timpul de gătire trebuie ajustat în funcție de cantitatea de alimente.

11. Oala începe să se încălzească până la temperatura dorită (afișajul arată "On", pictograma de preîncălzire este aprinsă) și supapa plutitoare se ridică. Odată ce a atins temperatura dorită, timpul setat începe număratoarea inversă. În acest moment, gătiți deja sub presiune (pictograma de presiune este aprinsă), capacul este blocat și oala nu poate fi deschisă. **NU ÎNCERCAȚI NICIODATĂ SĂ DESCHIDEȚI OALA CU FORȚĂ!**
12. Când gătitul este finalizat, se va auzi un semnal sonor, iar aragazul va trece automat la modul "Păstrare la cald" pentru a menține mâncarea caldă. Afișajul afișează "bb", iar pictograma Keep Warm (Păstrare la cald) se aprinde.
13. Puteți anula în orice moment setarea vasului apăsând butonul Menținere temperatură/anulare (5).
14. Pentru a schimba modul de sunet, țineți apăsat butonul Menține temperatura/anulare timp de 3 secunde, până când pictograma sunetului de pe afișaj se schimbă. Avertismentele de siguranță sunt întotdeauna aprinse.

După terminarea gătitului, presiunea poate fi eliberată în două moduri:

1. La terminarea gătitului, presiunea va începe să scadă treptat. În funcție de cantitatea de lichid, acest lucru poate dura 15-30 min. Supapa flotantă coboară treptat, capacul se deblochează și poate fi deschis cu ușurință. Dacă nu poate fi deschis, așteptați mai mult timp. **NU DESCHIDEȚI NICIODATĂ OALA CU FORȚĂ!**
2. Pentru a deschide capacul oalei sub presiune: prindeți mânerul și apăsați butonul roșu pentru a elibera capacul, rotiți capacul în sens invers acelor de ceasornic până când se eliberează și ridicați-l cu o tragere în sus. Capacul poate fi așezat pe suportul pentru capac (14).
3. Când se termină gătitul, apăsați butonul Menținerea temperaturii/Anulare (5), cu ajutorul mânușii termoizolante rotiți supapa flotantă în poziția „Eliberare abur”, supapa flotantă va coborî, capacul se va debloca și poate fi deschis cu ușurință. **ACORDAȚI O ATENȚIE SPORITĂ ȘI FOLOSIȚI ECHIPAMENT DE PROTECȚIE, RISC DE OPĂRIRE CU ABUR!**

Funcția de pornire amânată Delay Start:

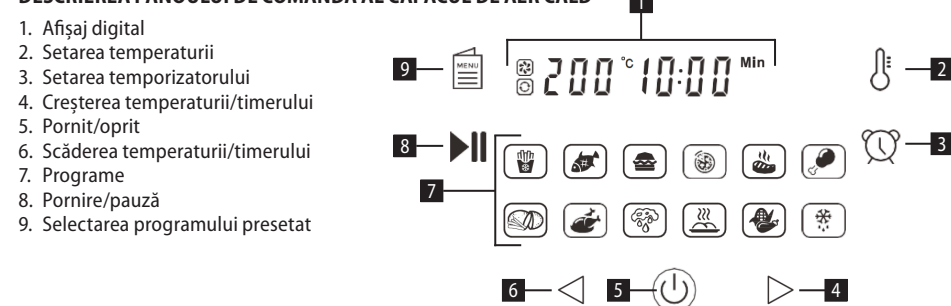
1. Cu ajutorul funcției Delay Start, puteți amâna începerea gătitului cu până la 24 de ore.
2. Urmați instrucțiunile de utilizare, rotiți butonul pentru a selecta programul dorit, apoi apăsați butonul Pornire întârziată și apăsați din nou butonul pentru a seta timpul în care doriți să întârziati începerea gătitului. Setarea implicită pentru pornire întârziată este de 30 de minute.
3. Apoi apăsați butonul Start/Cancel. După scurgerea timpului setat, începe să funcționeze programul selectat.

Sugestii

1. Apoi apăsați butonul Pornire. În timpul pornirii întârziată, pictograma de pornire întârziată se aprinde pe afișaj și se afișează timpul rămas.

2. Vă recomandăm să folosiți funcția „Keep warm” timp de maxim 1 oră, după care alimentele își pierd calitatea.
3. Programele sunt concepute pentru prepararea alimentelor cu o greutate mai mică de 1200 g, dacă pregătiți porții mai mari, folosiți setările personalizate.
4. Folosiți funcția Delay Start numai pentru alimentele care nu se pot altera în acest interval de timp.
5. Introduceți și scoateți alimentele în vasul interior folosind ustensile din lemn sau plastic, nu folosiți niciodată ustensile ascuțite sau metalice pentru a evita deteriorarea suprafeței vasului.
6. Utilizarea accesoriilor:
 - Când selectați programul Aburire, introduceți suportul pentru abur (21) în vasul interior (12) și apoi introduceți oala pentru abur (20).
 - Când selectați programul Prăjire, introduceți suportul pentru abur cu mânere (15) în vasul interior (12).
 - Atunci când selectați programul Gătire lentă, laurt sau Prăjire, se poate utiliza capacul de sticlă (11).
 - Atunci când selectați programul Prăjire (atunci când utilizați capacul cu aer cald), introduceți coșul pentru prăjire (13) în recipientul interior (12).
 - Utilizați suportul pentru capace (14) pentru a depozita capacele.

DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ AL CAPACUL DE AER CALD



UTILIZAREA OALEI CU CAPAC CU AER CALD (3)

O oală cu un capac cu aer cald funcționează cu aer cald; nu umpleți niciodată oala cu ulei sau alt mediu de prăjire.

1. Așezați aparatul într-un loc uscat și nivelat.
2. Conectați cablul de alimentare la o priză electrică.
3. Asigurați-vă că suprafața interioară a corpului aparatului (5) este uscată și puneți recipientul interior (12) în corpul aparatului (5).
4. Așezați alimentele în recipientul interior (12). Notă: Dacă doriți să utilizați programul de prăjire, așezați coșul de prăjire (13) în recipientul interior și puneți alimentele în coș. Nu umpleți prea mult coșul de prăjire (13) sau recipientul interior (12).
5. Așezați capacul pentru aer cald (3) pentru a utiliza aparatul ca un cuptor cu aer cald.
6. Apăsați butonul Pornit/Oprit (5) pentru a porni. Pictogramele se vor aprinde, iar pe afișaj va apărea setarea implicită de 180 °C și 15 minute.
7. Apăsați butonul de selectare a programului presetat (9) pentru a schimba presetările de gătit. Pictograma programului selectat clipește, iar pe afișaj apar temperatura presetată și durata programului. Apăsați butonul (9) în mod repetat pentru a trece la următorul program. Pentru a modifica setarea temperaturii, apăsați mai întâi butonul de setare a temperaturii (2)/pentru a modifica setarea timpului, apăsați butonul de setare a temporizatorului (3) și apoi apăsați sau mențineți apăsat butoanele 4 și 6 pentru a regla temperatura în intervale de 5 °C și timpul în intervale de 1 minut (numai pentru programul de uscare de 30 de minute).
8. Confirmați selecția cu ajutorul butonului Start/Pauză (8).

Notă: Dacă începeți să gătiți când aparatul este încă rece, prelungiți timpul de gătire cu aproximativ 2 minute. În timpul preîncălzirii, pe afișaj apare "PREÎNCĂLZIRE", după preîncălzire dispăre de pe afișaj și se afișează doar "ÎNCĂLZIRE" atunci când elementul de încălzire este pornit.

Notă: Pictograma ventilatorului din colțul din stânga sus se aprinde în timpul funcționării programului. Pictograma se va stinge atunci când ventilatorul nu mai funcționează.

9. Puteți întrerupe programul în orice moment în timpul gătitului, apăsând butonul Start/Pauză (8) și apoi apăsând din nou butonul pentru a relua procesul de gătit.
10. Puteți îndepărta capacul cu aer cald (3) în orice moment în timpul gătitului pentru a verifica/adăuga sau îndepărta alimente. Programul selectat va fi întrerupt. Când capacul este reintrodus, programul va fi reluat de unde a fost întrerupt.
11. Veți fi avertizat printr-un semnal sonor când programul se termină, iar pe afișaj va apărea doar "FINISHED" (Terminat) iar butonul de pornire/oprire (5) va clipi.
12. Când ați terminat de gătit, deconectați aparatul de la rețeaua electrică.

Aviz: Purtați mănuși de cuptor atunci când scoateți coșul de prăjire/ recipientul intern fierbinte.

Sugestii

Vă recomandăm să întoarceți mâncarea în timpul gătitului pentru o rumenire uniformă sau să amestecați mâncarea.

PROGRAME PRESETATE

Programe pentru gătit cu capacul de presiune			
Programe	Cantitate (poate fi ajustată)	Timp de gătire (min)	Interval de timp posibil
Orez	Mai puțin	8	1-99 min
	Normal	12	
	Mai mult	15	
Supă	Mai puțin	12	1-99 min
	Normal	15	
	Mai mult	20	
Ouă	Mai puțin	4	1-99 min
	Normal	5	
	Mai mult	6	
Carne/Tocană	Mai puțin	20	1-99 min
	Normal	35	
	Mai mult	45	
Fasole/Chilli	Mai puțin	25	1-99 min
	Normal	30	
	Mai mult	40	
Păsări de curte	Mai puțin	10	1-99 min
	Normal	15	
	Mai mult	25	
Leguminoase	Mai puțin	20	1-99 min
	Normal	40	
	Mai mult	45	

Vită	Mai puțin	30	1-99 min
	Normal	35	
	Mai mult	40	
Abur	Mai puțin	12	1-99 min
	Normal	15	
	Mai mult	20	
Terci de ovăz	Mai puțin	12	1-99 min
	Normal	15	
	Mai mult	20	
Carne de porc/coaste	Mai puțin	13	1-99 min
	Normal	18	
	Mai mult	25	
Desert	Mai puțin	25	1-99 min
	Normal	40	
	Mai mult	50	
Risotto	Mai puțin	20	1-99 min
	Normal	35	
	Mai mult	45	
Legume	Mai puțin	10	1-99 min
	Normal	15	
	Mai mult	20	
Prăjire	Normal	30	30 min
Gătire lentă	Mai puțin	30	30 min - 9 ore 30 min
	Normal	6 ore	
	Mai mult	9 ore 30 min	
Jogurt	Mai puțin	24 ore	6 - 24 ore
	Normal	8 ore	
	Mai mult	"boil"	

Programe pentru gătit cu capacul cu aer cald					
	Programe	Temperatura (°C)	Timp	Temperatura reglabilă (°C)	Interval de timp posibil
	Chipsuri congelate	200	15 min	80-200	1-60 min
	Pește	160	15 min	80-200	1-60 min
	Hamburger	185	13 min	80-200	1-60 min
	Pizza	185	15 min	80-200	1-60 min
	Friptură de vită	175	25 min	80-200	1-60 min
	Picioare de pui	200	22 min	80-200	1-60 min
	Cartofi prăjiți cruzi	160	30 min	80-200	1-60 min
	Pui întreg	180	40 min	80-200	1-60 min
	Uscare	80	2 ore	40-90	1-12 ore
	Grătar	160	10 min	160	1-30 min
	Legume	180	15 min	80-200	1-60 min
	Dezghețare	50	5 min	50	1-60 min

Notă: Aceste setări sunt doar orientative. Dacă începeți să gătiți când aparatul este încă rece, prelungiți timpul de gătire cu aproximativ 2 minute.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Curățați aparatul după fiecare utilizare.

Nu utilizați mijloace dure și agresive, cum ar fi: obiecte ascuțite, răzuitoare, solvenți chimici, diluanți etc.

- Deconectați întotdeauna cablul de alimentare de la priză înainte de curățare. Nu scufundați niciodată cablul de alimentare, ștecherul, aparatul sau capacul de aer cald în apă sau alt lichid!
- Lăsați aparatul să se răcească complet înainte de a-l curăța.
- Ștergeți suprafața exterioară a aparatului cu o cârpă umedă.
- Umpleți vasul interior cu apă fierbinte și lăsați să stea o clipă. După aceasta, poate fi spălată cu o cârpă moale în apă cu adaos de detergent sau în mașina de spălat vase.
- Celelalte părți ale aparatului pot fi spălate în apă cu adaos de detergent.
- Numai accesoriile și vasul interior pot fi spălate în mașina de spălat vase.
- După ce piesele sunt complet uscate, asamblați aparatul și depozitați-l într-un loc răcoros și uscat.

SERVICE

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

PROTECȚIA MEDIULUI

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

Reciclarea aparatului la sfârșitul duratei de viață



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



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

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