concept

Wielofunkcyjny garnek



CK 7070

CZ SK PL HU EN

PODZIĘKOWANIE

Dziękujemy za zakup produktu marki Concept i życzymy Państwu pełnej satysfakcji podczas jego użytkowania.

Przed pierwszym użyciem należy uważnie przeczytać całą instrukcję obsługi, zachowując ją na przyszłość. Prosimy upewnić się, aby także pozostałe osoby, które będą posługiwały się produktem, zapoznały się z niniejszą instrukcją.

Parametry techniczne	
Napięcie	220–240 V ~ 50–60 Hz
Pobór mocy	1500 W
Maksymalna ilość oleju	według znacznika

WAŻNE UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA:

- Nie należy używać urządzenia w sposób inny niż podano w niniejszej instrukcji.
- Przed rozpoczęciem użytkowania należy usunąć z urządzenia wszystkie elementy opakowania i wyjąć materiały marketingowe.
- Należy sprawdzić, czy napięcie w sieci odpowiada wartościom podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Należy korzystać wyłącznie z uziemionego gniazda elektrycznego.
- Jeżeli urządzenie jest włączone lub podłączone do gniazdka elektrycznego, nie należy pozostawiać go bez nadzoru.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do eksploatacji przy użyciu zewnętrznego timera lub samodzielnego systemu sterowania.
- Urządzenie powinno być umieszczane wyłącznie na stabilnych powierzchniach, odpornych na działanie wysokich temperatur, z dala od innych źródeł ciepła.
- Temperatura powierzchni stycznych może być wyższa w czasie eksploatacji urządzenia.
- Nie wolno zakrywać urządzenia, ponieważ grozi to jego przegrzaniem.
- Urządzenie powinno być umieszczone w bezpiecznej odległości – co najmniej 10 cm – od materiałów łatwopalnych, takich jak meble, firanki, zasłony, koce, papier, ubrania i podobne.
- W trakcie pracy urządzenia nie należy umieszczać na nim żadnych przedmiotów.
- Przed napełnieniem frytkownicy olejem lub tłuszczem i jej podłączeniem do sieci elektrycznej należy przekonać się, czy wszystkie jej części są całkowicie suche i czy w naczyniu grzewczym nie pozostały krople wody. Nie wolno wlewać wody do gorącego oleju!
- Nie należy przepełniać kosza, ponieważ rozpalony olej lub tłuszcz mógłby wykipieć z naczynia grzewczego.
- Nie należy przenosić urządzenia, kiedy jest włączone lub kiedy znajduje się w nim gorąca zawartość.
- Nie wolno dotykać gorącej powierzchni. Należy korzystać z rączek i uchwytów.
- Urządzenie należy utrzymywać w czystości, nie należy pozwolić, aby ciała obce przedostały się poprzez otwory do środka. Mogą one spowodować zwarcie, uszkodzić urządzenie lub spowodować pożar.
- W czasie, kiedy urządzenie elektryczne nie jest używane, należy je odłączyć od sieci.
- Wyłączając urządzenie z gniazdka, nie wolno szarpać za przewód zasilający, należy chwycić wtyczkę i pociągnąć za nią.
- Urządzenia należy używać w miejscu niedostępnym dla dzieci i osób nieodpowiedzialnych. Nie należy pozwolić im na posługiwanie się urządzeniem.
- Osoby niepełnosprawne ruchowo lub umysłowo, osoby nieodpowiedzialne lub osoby, które nie zapoznały się z niniejszą instrukcją, mogą używać urządzenia tylko pod nadzorem osoby odpowiedzialnej, zaznajomionej z obsługą.
- Jeżeli w trakcie pracy urządzenia w pobliżu znajdują się dzieci, należy zachować szczególną ostrożność.
- Nie należy pozwolić na to, aby urządzenie służyło dzieciom do zabawy.
- Należy uważać, aby przewód zasilający nie zwisał przez krawędź stołu lub płyty kuchennej – grozi to ściągnięciem urządzenia przez dzieci.
- Urządzenia należy używać tylko wewnątrz pomieszczenia, nie wolno stawiać go na mokrych powierzchniach, grozi to porażeniem prądem elektrycznym.
- Nie należy używać akcesoriów innych niż zalecane przez producenta.

- Nie należy używać urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym lub wtyczką, naprawę usterki należy bezzwłocznie zlecić autoryzowanemu serwisowi.
- Nie wolno przemieszczać urządzenia, ciągnąc je lub przenosząc za przewód zasilający.
- Urządzenie powinno być trzymane z dala od źródeł ciepła, takich jak kaloryfery, piekarniki i tym podobne. Należy chronić je przed bezpośrednim oddziaływaniem promieniowania słonecznego i wilgocią.
- Nie wolno dotykać urządzenia wilgotnymi lub mokrymi rękami.
- Podczas montażu wyposażenia, czyszczenia lub w przypadku awarii należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego, nie nadaje się do wykorzystania komercyjnego.
- **Nie wolno zanurzać przewodu zasilającego, wtyczki ani samego urządzenia w wodzie ani innych cieczach.**
- Przewód zasilający należy zawsze podłączyć najpierw do urządzenia, a następnie do gniazdka elektrycznego.
- Należy regularnie kontrolować urządzenie i przewód zasilający pod kątem ewentualnych uszkodzeń. Nie należy włączać uszkodzonego urządzenia.
- Przed czyszczeniem i po użyciu urządzenie należy wyłączyć, odłączyć z gniazdka elektrycznego i pozostawić do wystudzenia.
- Po zakończeniu pracy z urządzeniem, należy ustawić regulator temperatury na minimum i odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej. Olej należy wylać z naczynia grzewczego dopiero po kompletnym wystudzeniu.
- Nie wolno wlewać zimnej wody do gorącego naczynia grzewczego.
- Nie wolno wlewać wody do gorącego oleju.
- Nie należy podejmować prób samodzielnej naprawy urządzenia. W tym celu należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem.

W przypadku nieprzestrzegania wskazówek producenta, ewentualne naprawy, nie będą uznawane jako gwarancyjne.

OPIS PRODUKTU

1. **Pokrywa**
2. **Wyjmowane naczynie grzewcze**
3. **Baza**
4. **Regulator temperatury**
5. **Kontrolka grzania**
6. **Kratka do gotowania na parze**
7. **Kosz do frytek**
8. **Uchwyt kosza**
9. **Łyżka**
10. **Widelce do fondue**





OSTRZEŻENIA PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Przed pierwszym użyciem należy upewnić się, że produkt nie jest w widoczny sposób uszkodzony. Usunąć z urządzenia wszystkie elementy opakowania i wyjąć materiały marketingowe.
- Oczyścić zewnętrzne części urządzenia wilgotną ściereczką.
- Kosz, naczynie grzewcze i pokrywę umyć gorącą wodą ze środkiem czyszczącym, opłukać i pozostawić do wyschnięcia.
- Pulpit sterowniczy należy czyścić tylko wilgotną ściereczką.
- Wsadzić naczynie grzewcze z powrotem do bazy (Rys.1).
  Należy upewnić się, że napięcie w sieci odpowiada wartościom podanym na tabliczce znamionowej.
- Przewód zasilający należy zawsze podłączyć najpierw do urządzenia, a następnie do gniazdka elektrycznego.
- Przy otwieraniu pokrywy podczas smażenia uchodzi duża ilość gorącej pary, dlatego należy zachowywać bezpieczną odległość od urządzenia (ryzyko poparzenia).
- Przed smażeniem należy zawsze osuszyć żywność wkładaną do urządzenia. Np. frytki lub zamrożone potrawy mogłyby spowodować nadmierne pienienie i wyciek oleju.
- Nie wolno napełniać naczynia ponad wyznaczony poziom maksymalny.



Rys.1

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Kontrola temperatury

Obrotowy regulator temperatury można ustawić w jednej z ośmiu pozycji: OFF (wyłączone), Fondue, Boil / Steam (gotowanie/gotowanie na parze), Braise (duszenie), Roast (smażenie), Scallop (zapiekanie), Grill (opiekanie, grillowanie), Fry (smażenie frytek).

Temperaturę można nastawić na dowolną wartość pomiędzy wartością minimalną (60°C) i maksymalną (190°C) do smażenia frytek.

Po ustawieniu funkcji zawsze zapali się kontrolka wskazująca nagrzewanie urządzenia. Po osiągnięciu odpowiedniej temperatury kontrolka zgaśnie.

Gotowanie w garnku Concept 7×7

- Za pomocą regulatora temperatury wybrać odpowiednią funkcję.
- W trakcie gotowania kontrolka nagrzewania będzie się włączać i wyłączać. Pozostanie włączona tylko w sytuacji, kiedy urządzenie nagrzewa się do ustawionej temperatury lub stara się ją utrzymać.
- Czas przygotowania potrawy różni się w zależności od ilości i rodzaju gotowanych potraw.
- Po zakończeniu gotowania należy zawsze wyłączyć urządzenie.

Fondue

- Włożyć do naczynia produkty, z których będzie przygotowane fondue.
- Ustawić regulator temperatury w pozycji **Fondue**.
- Do moczenia jedzenia w sosie należy używać widelce do fondue.
- Zawsze, kiedy urządzenie nie jest używane, należy ustawić regulator w pozycji OFF (wyłączone), a jeśli nie będzie już używane, należy odłączyć je od zasilania.

Przygotuj swoim bliskim niespodziankę w postaci fondue z sera, mięsa lub czekolady...

Braise – Duszenie

- Włożyć żywność do naczynia grzewczego i zamknąć pokrywę.
- Ustawić regulator temperatury w pozycji **Braise**.
- Aby utrzymać temperaturę wewnątrz naczynia, nie należy podnosić pokrywy.
- Nie wolno napełniać naczynia ponad poziom maksymalny.
- Zawsze, kiedy urządzenie nie jest używane, należy ustawić regulator w pozycji OFF (wyłączone), a jeśli nie będzie już używane, należy odłączyć je od zasilania.

Wykorzystaj funkcję Braise do przygotowania duszonych potraw z warzyw i mięsa, a także do robienia przecierów owocowych.

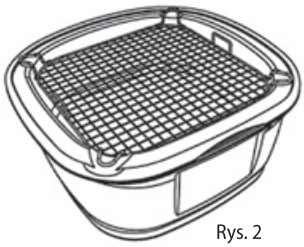
Boil – Gotowanie

- Włożyć żywność do naczynia grzewczego, wlej wodę i zamknąć pokrywę.
- Ustawić regulator temperatury w pozycji **Boil / Steam**.
- Aby utrzymać temperaturę wewnątrz naczynia, nie należy podnosić pokrywy.
- Nie wolno napełniać naczynia ponad poziom maksymalny.
- Zawsze, kiedy urządzenie nie jest używane, należy ustawić regulator w pozycji OFF (wyłączone), a jeśli nie będzie już używane, należy odłączyć je od zasilania.

Funkcję Boil można wykorzystać do gotowania makaronu, ziemniaków, ryżu, warzyw, zup i sosów, klusek itp.

Steam – Para

- Do naczynia grzewczego wlać wodę (poziom wody nie może sięgać do kratki).
- Na naczyniu grzewczym umieścić kratkę do gotowania na parze (Rys. 2).
- Ułożyć na kratce żywność i zamknąć pokrywę.
- Ustawić regulator temperatury w pozycji **Boil / Steam**.
- Aby utrzymać temperaturę wewnątrz naczynia, nie należy podnosić pokrywy.
- Należy zawsze sprawdzić, czy w naczyniu grzewczym znajduje się dostateczna ilość wody.
- Zawsze, kiedy urządzenie nie jest używane, należy ustawić regulator w pozycji



Rys. 2

OFF (wyłączone), a jeśli nie będzie już używane, należy odłączyć je od zasilania.
- Należy zachować zwiększoną ostrożność podczas manipulacji z gorącą kratką.

Funkcja Steam służy do przygotowania potraw na parze z warzyw i owoców, a także do podgrzewania potraw – na przykład knedli z owocami lub bez.

Roast – Smażenie
- Ustawić regulator temperatury w pozycji Roast.
- Włożyć żywność do naczynia grzewczego i zamknąć pokrywę.
- Do smażenia użyć niewielką ilość tłuszczu.
- Zawsze, kiedy urządzenie nie jest używane, należy ustawić regulator w pozycji OFF (wyłączone), a jeśli nie będzie już używane, należy odłączyć je od zasilania.

Smażyć można kotlety, grzyby, ser, a także klopsiki, kalafior, brokuły itp.

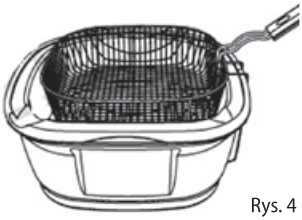
Scallop – Zapiekanie
- Włożyć żywność do naczynia grzewczego i zamknąć pokrywę.
- Ustawić regulator temperatury w pozycji Scallop.
- Zawsze, kiedy urządzenie nie jest używane, należy ustawić regulator w pozycji OFF (wyłączone), a jeśli nie będzie już używane, należy odłączyć je od zasilania.


Rys. 3

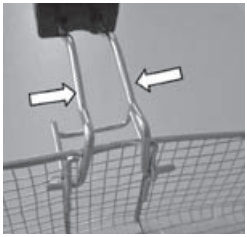
Jeśli lubisz zapiekane potrawy z makaronu, mięsa, warzyw lub ziemniaków, z pewnością docenisz również funkcję Scallop.

Grill – Opiekanie
- Ustawić regulator temperatury w pozycji Grill.
- Włożyć żywność do naczynia grzewczego.
- Do opiekania użyć niewielką ilość tłuszczu lub opiekać bez tłuszczu.
- Zawsze, kiedy urządzenie nie jest używane, należy ustawić regulator w pozycji OFF (wyłączone), a jeśli nie będzie już używane, należy odłączyć je od zasilania.

Fry – Smażenie frytek
- Do naczynia grzewczego wlać olej. Nie przekraczać poziomu wyznaczonego przez kreskę na naczyniu.
- Ustawić regulator temperatury w pozycji Fry.
- Zamknąć pokrywę i poczekać, aż olej się nagrzeje do wyznaczonej temperatury i kontrolka nagrzewania zgaśnie. Następnie włożyć żywność do kosza i zanurzyć w oleju.
- Nie wolno napełniać kosza ponad poziom maksymalny zaznaczony z boku kosza.
- Do manipulacji z koszem frytkownicy należy używać uchwytu kosza. W tym celu należy ścisnąć uchwyty do siebie i ich końce wsunąć do otworów, tak jak pokazano na Rys. 5.
- Po zakończeniu pracy smażenia można zawiesić kosz na brzegu naczynia (zob. Rys. 4) i pozwolić, by tłuszcz skapał z powrotem do naczynia grzewczego.
- Należy zachować zwiększoną ostrożność podczas manipulacji z gorącym koszem.


Rys. 4

- Zawsze, kiedy urządzenie nie jest używane, należy ustawić regulator w pozycji OFF (wyłączone), a jeśli nie będzie już używane, należy odłączyć je od zasilania.
- Nie wolno wlewać wody do gorącego oleju!
  Podczas smażenia większej ilości żywności może dojść do szybkiego ochłodzenia oleju i jego powtórne nagrzanie może chwilę potrwać.



Rys. 5

Za pomocą funkcji Fry przygotujesz smaczne frytki, krokiety, a także równomiernie usmażysz kalafior, grzyby itp.

Konstrukcja garnka pod względem regulacji i wydajności została dostosowana do szerokiego zakresu funkcji w celu możliwości przygotowywania wielu różnych potraw. W przypadku użycia większej ilości oleju podczas przygotowywania żywności (np. podczas smażenia frytek) będzie on dodatkowo podgrzewany, dlatego przygotowują smażone potrawy (np. frytki) należy raczej przygotować kilka mniejszych porcji.

CZYSZCZENIE

Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu, aby zapobiec gromadzeniu się tłustych zanieczyszczeń, przypieczonych resztek żywności i powstawaniu nieprzyjemnego zapachu.
Nie należy zanurzać przewodu zasilającego, wtyczki, ani bazy urządzenia w wodzie lub innych cieczach. Baza i pokrywa urządzenia nie nadają się do mycia w zmywarce.
Przed rozpoczęciem czyszczenia należy upewnić się, że urządzenie ostygło i kabel jest odłączony od zasilania.
Nie wolno wlewać zimnej wody do gorącego naczynia grzewczego.
Naczynie grzewcze, pokrywę, kosz, kratkę, widelce i łyżkę należy myć w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu.
Bazę urządzenia należy czyścić tylko wilgotną ściereczką. Do czyszczenia nie należy używać ostrych przedmiotów, substancji ściernych ani rozpuszczalników.
Przed złożeniem urządzenia należy poczekać, aż wszystkie części wyschną.

UTRZYMANIE

- Nie wolno wlewać zimnej wody do gorącego naczynia grzewczego.
- Do czyszczenia nie należy używać ostrych przedmiotów, substancji ściernych ani rozpuszczalników.
- Należy używać tylko drewnianych przyborów kuchennych lub przyborów odpornych na wysokie temperatury.
- Nie wolno zanurzać bazy w wodzie lub innych cieczach.
  Należy czyścić ją wilgotną ściereczką.
- **Nie wolno wlewać wody do gorącego oleju!**

Gwarancja nie obejmuje awarii spowodowanych niedostatecznym lub niewłaściwym utrzymaniem urządzenia.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM	ROZWIĄZANIE
Temperatura jest zbyt niska lub zbyt wysoka	Ustawić odpowiednią temperaturę za pomocą regulatora temperatury. Obrót regulatora w prawo stronę podwyższy temperaturę, a obrót regulatora w lewą stronę obniży temperaturę.

SERWIS

Konserwację o większym zakresie lub naprawy wymagające ingerencji w elementy wewnętrzne urządzenia należy zlecić profesjonalnemu serwisowi.

OCHRONA ŚRODOWISKA

- Należy preferować odzysk materiałów opakowaniowych i starych urządzeń elektrycznych.
- Pudło urządzenia elektrycznego można oddać w punkcie odbioru odpadów segregowanych.
- Torebki foliowe z polietylenu (PE) należy oddać w punkcie odbioru materiałów do odzysku.



Recykling urządzenia elektrycznego po upływie jego żywotności:
Symbol znajdujący się na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, iż urządzenia nie należy likwidować razem ze zwykłym odpadem domowym. Należy przekazać go do punktu odbioru urządzeń elektrycznych i elektronicznych do recyklingu. Zapewniając właściwą likwidację urządzenia, pomagamy zapobiegać negatywnym oddziaływaniom na środowisko i zdrowie ludzkie. Szczegółowe informacje o recyklingu urządzenia uzyskać można w odpowiednim urzędzie gminnym, przedsiębiorstwie zapewniającym usługi likwidacji odpadu domowego lub w sklepie, gdzie zakupiono produkt.