

concept

Wielofunkcyjny szybkowar elektryczny



CK7001

PODZIĘKOWANIE

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

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

Parametry techniczne	
Napięcie	220-240 V~50-60 Hz
Pobór mocy	1000 W
Pojemność koszyka	6 l
Regulowana temperatura	80-200°C
Regulator czasowy	1 min. – 24 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.

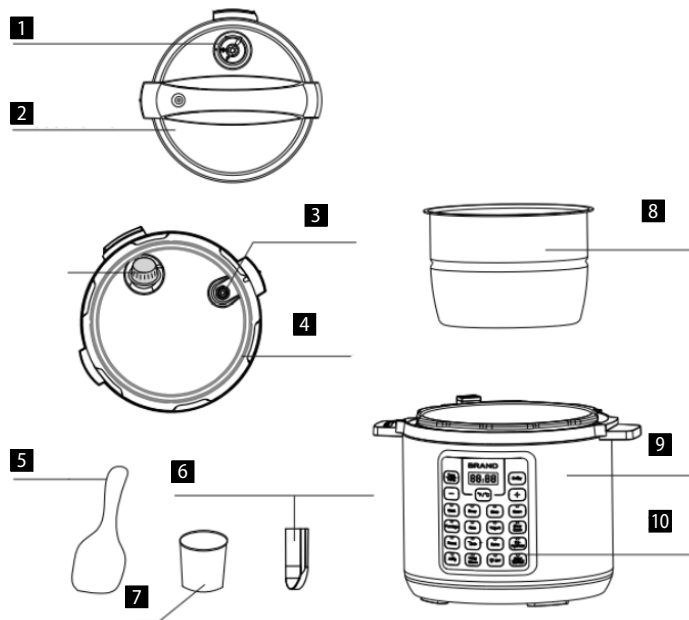
- Nie wolno zasłaniać urządzenia.
- **Przed przystąpieniem do montażu lub demontażu urządzenia należy odłączyć kabel zasilający od gniazda elektrycznego.**
- **Przed czyszczeniem i po użyciu należy wyłączyć urządzenie oraz odłączyć go od gniazda elektrycznego.**
- Należy utrzymywać urządzenie w czystości; trzeba unikać przedostawania się ciał obcych do kratek. Mogą one spowodować poważne obrażenia, zwarcie, uszkodzenie urządzenia albo pożar.
- Nie wolno używać urządzenia, gdy kabel lub wtyczka są uszkodzone. Usterkę należy natychmiast usunąć, zwracając się do autoryzowanego centrum serwisowego.
- Nie wolno używać urządzenia, gdy nie pracuje ono prawidłowo, zostało upuszczone, uszkodzone lub zanurzone w cieczy. Należy przekazać go do autoryzowanego centrum serwisowego w celu przebadania i naprawy.
- Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego, a nie nadaje się do użytku komercyjnego.
- Nie wolno dotykać urządzenia wilgotnymi lub mokrymi rękami.
- **Nie wolno zanurzać kabla zasilającego, wtyczki ani urządzenia w wodzie lub innej cieczy.**
- Nie wolno naprawiać urządzenia we własnym zakresie. Należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu.
- 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.
- **UWAGA:** Powierzchnie urządzenia mogą być bardzo gorące. Chwytaj

- urządzenie tylko za uchwyt i używaj środków ochrony, takich jak np. rękawice kuchenne.
- Należy zadbać szczególnie o to, aby do urządzenia nie przedostała się woda lub inna ciecz. Mogłoby to spowodować porażenie prądem elektrycznym.
 - Składniki potraw zawsze wkładaj do koszyka urządzenia, aby uniknąć ich kontaktu z jednostką grzewczą.
 - 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.
 - W trakcie smażenia na gorącym powietrzu następuje ulatnianie się gorącej pary z otworów wylotu powietrza; trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od pary wodnej ulatniającej się z tych otworów.
 - 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.
 - Gotowanie żywności będzie odbywało się pod ciśnieniem, należy bezwarunkowo przestrzegać instrukcji obsługi, aby zapobiec możliwym obrażeniom
 - Do gotowania korzystaj z naczynia maksymalnie do 2/3 jego pojemności
 - Żywność, której objętość zwiększa się w wyniku gotowania, taka jak ryż, makaron, warzywa strączkowe itd., należy wkładać maksymalnie do 1/2 pojemności naczynia
 - Nigdy nie otwieraj urządzenia na siłę, zawsze zaczekaj, aż zwolni się ciśnienie w szybkowarze i będzie można usunąć pokrywkę
 - Urządzenie nie jest przeznaczone do smażenia pod ciśnieniem
 - Zadbaj o to, aby zawór bezpieczeństwa i dopływ powietrza były zawsze swobodnie dostępne, a nic ich nie zasłaniało
 - W trakcie pracy szybkowaru nigdy nie zbliżaj twarzy ani dłoni do zaworu bezpieczeństwa – grozi to oparzeniem

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

OPIS PRODUKTU

- | | |
|----------------------------------|-------------------------|
| 1 Zawór bezpieczeństwa | 6 Pojemnik na skropliny |
| 2 Pokrywka do funkcji szybkowaru | 7 Miarka |
| 3 Zawór pływakowy | 8 Naczynie wewnętrzne |
| 4 Uszczelka | 9 Korpus urządzenia |
| 5 Łyżka do ryżu | 10 Panel sterowania |



OPIS PANELU STEROWANIA

- | | |
|---------------------|---|
| Delay Start | Ustawienie czasu opóźnienia początku gotowania |
| Start/Cancel | Rozpoczęcie lub zakończenie gotowania po wyborze odpowiedniego programu |
| Reheat | Podgrzewanie pokarmu |
| Keep Warm | Utrzymywanie temperatury pokarmu w urządzeniu |



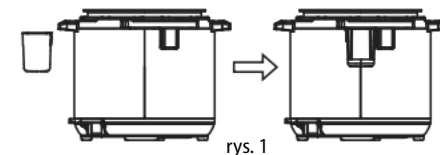
PRZED PIERWSZYM WŁĄCZENIEM

- Usunąć z urządzenia wszystkie materiały opakowaniowe.
- Usunąć z urządzenia wszystkie etykiety i naklejki.
- Umyć naczynie wewnętrzne (8) gorącą wodą.
- Dokładnie wytrzeć urządzenie ściereczką od zewnątrz, jak i wewnątrz.

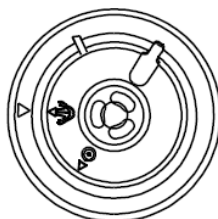
INSTRUKCJA OBSŁUGI

UŻYCIE GARNKA W TRYBIE SZYBKOWARU (2)

1. Umieścić urządzenie w suchym i równym miejscu.
2. Umieścić pojemnik na skropliny (6), zob. rys. 1.
3. Przygotować pokrywę szybkowaru (2), zob. rys. 2.
- Pociągnąć za oczko metalowe na dolnej stronie pokrywki, aby oddzielić osłonę zabezpieczającą, na której założona jest uszczelka (4). Uszczelkę (4) można zdjąć i oczyścić. Upewnić się, że uszczelka (4) nie ma żadnych uszkodzeń ani nacięć. W przypadku uszkodzenia konieczna jest wymiana. Upewnić się, że zawór pływakowy (3) jest czysty i może się swobodnie poruszać.
4. Chwyć pokrywę szybkowaru (2), obróć uchwyt w kierunku ruchu wskazówek zegarka i podnieś pokrywę pionowo do góry.
5. Wyjmij naczynie wewnętrzne (8). Całkowita objętość żywności i wody nie powinna przekraczać 2/3 pojemności naczynia wewnętrzного.
6. Upewnij się, że powierzchnia wewnętrzna korpusu urządzenia (9) jest sucha i umieść naczynie wewnętrzne (8) w korpusie urządzenia (9).
7. Załóż pokrywę szybkowaru (2), obróć ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegarka, aż usłyszysz zatrzaśnięcie. W tym momencie półka znajduje się we właściwym miejscu.
8. Zwróć uwagę, aby zawór bezpieczeństwa (1) poruszał się swobodnie, w przeciwnym razie szybkowar nie będzie działał prawidłowo.
9. Przetwórz zawór bezpieczeństwa do pozycji „Uszczelnione” – teraz szybkowar jest gotowy do użycia.
10. Podłączyć kabel zasilający do gniazda elektrycznego.
11. Aby wybrać interesujący Cię program, naciśnij przycisk z nazwą programu. Wybór programu należy potwierdzić przyciskiem Start/Cancel. Szybkowar zaczyna nagrzewać się do wymaganej temperatury i zawór pływakowy podnosi się. W momencie, kiedy szybkowar osiągnie wymaganą temperaturę, rozpoczyna się odliczanie ustawionego czasu. W tej chwili już odbywa się gotowanie pod ciśnieniem, pokrywka jest zablokowana i szybkowar nie można otworzyć. **NIGDY NIE PRÓBUJ OTWIERAĆ SZYBKOWARU NA SIŁĘ!**
12. Po zakończeniu się gotowania zabrzmi sygnał dźwiękowy i szybkowar automatycznie przełączy się do trybu Keep Warm, utrzymując żywność ciepłą.
13. Ustawienia szybkowaru można anulować w dowolnej chwili, naciskając przycisk Start/Cancel



rys. 1



rys. 2

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 pokrywka odblokowuje się i szybkowar można bez problemu otworzyć. Jeśli nie da się otworzyć, zaczekaj trochę dłużej. **NIGDY NIE OTWIERAJ SZYBKOWARU NA SIŁĘ!**
2. Po zakończeniu gotowania naciśnij przycisk Start/Cancel i za pomocą łapki przekręć zawór pływakowy do pozycji „Wypuszczanie pary” – zawór pływakowy opada, pokrywka odblokowuje się i szybkowar 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. Należy postępować zgodnie z Instrukcją obsługi. Naciśnij przycisk z nazwą wybranego programu, następnie

naciśnij przycisk Delay Start i za pomocą przycisków „+” i „-” ustaw czas opóźnienia początku gotowania. Domyślna wartość opóźnionego startu to 30 min.

3. Następnie naciśnij przycisk Start/Cancel. Po upływie ustawionego czasu rozpoczyna się wybrany program.

Wskazówki

1. Zalecamy korzystanie z funkcji „Keep Warm” maksymalnie przez 1 godz., później jedzenie traci na jakości.
2. Programy są opracowane do przyrządzania jedzenia o wadze maksymalnie 1200 g. Jeżeli przyrządzasz więcej pokarmów, skorzystaj z własnych ustawień.
3. Z funkcji Delay Start korzystaj tylko dla żywności, która nie może się zepsuć w ustawionym czasie.

WSTĘPNE USTAWIONE PROGRAMY

Programy		Czas	Zakres przewidywanego czasu	Temperatura (°C)	Delay Start A/N		Keep Warm / °C	
Chicken	Kurczak	15 min.	10 - 25 min.	110 – 125	A	30 min. – 24 godz.	12 godz.	60 – 80
Steam	Para	10 min.	3 - 15 min.	110 – 125	A	30 min. – 24 godz.	12 godz.	60 – 80
Bean	Warzywa strączkowe	40 min.	30 - 60 min.	110 – 125	A	30 min. – 24 godz.	12 godz.	60 – 80
Soup	Zupa	25 min.	20 - 60 min.	110 – 125	A	30 min. – 24 godz.	12 godz.	60 – 80
Slow Cook	Wolne gotowanie	4 godz.	2 - 10 godz.	89 – 95	A	30 min. – 24 godz.	12 godz.	60 – 80
Sauté	Sauté	30 min.	-	180	N	-	-	-
DIY	Tryb ręczny	30 min.	1 min. – 4 godz.	110 – 125	A	30 min. – 24 godz.	12 godz.	60 – 80
Reheat	Podgrzewanie	5 min.	3 - 8 min.	110 – 125	A	30 min. – 24 godz.	12 godz.	60 – 80
Yogurt	Jogurt	12 godz.	8 - 24 godz.	38 – 43	N	-	-	-
Keep Warm	Podtrzymywanie temperatury	2 godz.	1 min. – 12 godz.	-	N	-	-	60 – 80
Sterilize	Sterylizacja	30 min.	1 min. – 4 godz.	110 – 125	N	-	-	-
Rice	Ryż	12 min.	8 - 15 min.	110 – 125	A	30 min. – 24 godz.	12 godz.	60 – 80
Multi-grain	Zboża	40 min.	20 - 60 min.	110 – 125	A	30 min. – 24 godz.	12 godz.	60 – 80

Porridge	Owsianka	12 min.	5 - 20 min.	110 – 125	A	30 min. – 24 godz.	12 godz.	60 – 80
Meat Stew	Mieszanka mięsna	35 min.	20 - 45 min.	110 – 125	A	30 min. – 24 godz.	12 godz.	60 – 80
Sous-vide	Sous-vide	2 godz.	2 - 6 godz.	58	A	30 min. – 24 godz.	-	-
Dessert	Deser	40 min.	25 - 50 min.	133	A	30 min. – 24 godz.	12 godz.	60 – 80

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 urządzenia, pokrywki frytkownicy lub jednostki grzewczej w wodzie lub innej cieczy!
- 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.

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/UE 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 UE.

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

concept

CZ

Jindřich Valenta – Concept

Vysokomýtská 1800, 565 01 Choceň
Tel.: +420 465 471 400, Fax: +420 465 473 304
www.my-concept.cz

SK

CONCEPT Slovensko s.r.o.

Hurbanova 1563/23, 911 01 Trenčín
Tel.: +421 326 583 465, Fax: +421 326 583 466
www.my-concept.sk

PL

CONCEPT POLSKA sp. z o.o.

Ostrowskiego 30, 53-238 Wrocław
Tel.: +48 713 390 444, Fax: 713 390 414
www.my-concept.pl

HU

ASPICO KFT

H - 9027 Győr, Hűtőház u. 25.
Tel.: +36 96 511 291, Fax: +36 96 511 293
info@aspico.hu

LV

Verners VT Ltd.

Piedrujas iela 5a, Riga, Latvia
Tel. + 371 67021021, fakss + 371 67021000
e-pasts: info@verners.lv, www.verners.lv

HR

Horvat elektronika d.o.o.

Dravska 8, HR-40305 Pušćine
servis@horvat-elektronika.hr
Hotline: +385 040 895 500

RO

S.C. DANTE INTERNATIONAL S.A.

Soseaua Virtutii, nr. 148, Sector 6, Bucuresti
Tel.: 021.200.52.00, Fax.: 021.200.52.25