concept

Multifunkční hrnec
Multifunkčný hrniec
Wielofunkcyjny garnek

Többfunkciós edény
Multifunctional pot

CK 7070

CZ | SK | PL | HU | EN

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	1500 W
Maximální množství oleje	dle vyznačené rysky

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ:

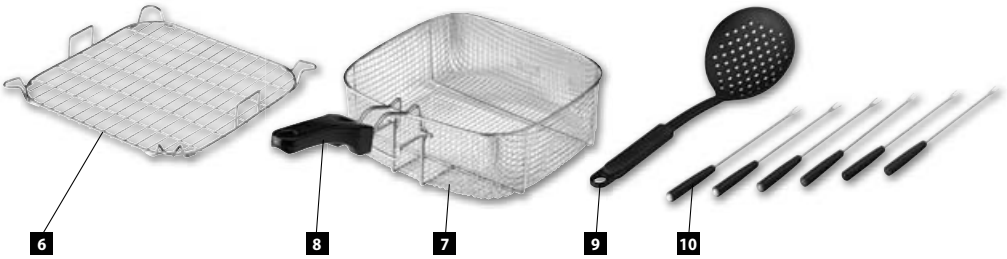
- Nepoužívejte spotřebič jinak, než je popsáno v tomto návodu.
- Před prvním použitím odstraňte ze spotřebiče všechny obaly a marketingové materiály.
- Ověřte, zda připojované napětí odpovídá hodnotám na typovém štítku spotřebiče. Používejte pouze zásuvky elektrického napětí s uzemněním.
- Nenechávejte spotřebič bez dozoru, pokud je zapnutý, popřípadě zapojený do zásuvky elektrického napětí.
- Tento spotřebič není určen pro činnost pomocí vnějšího časového spínače nebo odděleného systému dálkového ovládání.
- Spotřebič umístěte pouze na stabilní a tepelně odolný povrch stranou od jiných zdrojů tepla.
- Teplota přístupných povrchů, může být vyšší, pokud je přístroj v provozu.
- Nezakrývejte spotřebič, hrozí nebezpečí přehřátí.
- Dodržujte bezpečnou vzdálenost spotřebiče minimálně 10 cm od hořlavých materiálů jako je nábytek, záclony, závěsy, přikrývky, papír, oblečení apod.
- Během provozu na spotřebič nic nepokládejte.
- Předtím, než naplníte spotřebič olejem nebo tukem a připojíte k elektrické síti, se přesvědčte, zda všechny díly jsou zcela suché a zda v ohřívací nádobě nezůstaly kapky vody. Nikdy nelijte vodu do horkého oleje.
- Nepřeplňujte koš, protože rozpálený olej nebo tuk by mohl přetéct přes okraj ohřívací nádoby.
- Nepřenášejte spotřebič zapnutý nebo s horkým obsahem.
- Nedotýkejte se horkého povrchu. Používejte držadla a úchyty.
- Udržujte spotřebič v čistotě, nedovolte, aby cizí tělesa pronikla do otvorů. Mohla by způsobit zkrat, poškodit spotřebič nebo způsobit požár.
- Odpojte spotřebič ze zásuvky elektrického napětí, není-li používán.
- 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, s obsluhou seznámené osoby.
- Dbejte zvýšené opatrnosti, pokud je spotřebič používán v blízkosti dětí.
- Nedovolte, aby byl spotřebič používán jako hračka.
- Zabraňte tomu, aby přívodní kabel volně visel přes hranu pracovní desky, kde by na něho mohly dosáhnout děti.
- Nepoužívejte spotřebič ve venkovním prostředí nebo na mokrém povrchu, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

- Nepoužívejte jiné příslušenství, než je doporučeno výrobcem.
- Nepoužívejte spotřebič s poškozeným přívodním kabelem či zástrčkou, nechte závadu neprodleně odstranit autorizovaným servisním střediskem.
- Netahejte a nepřenášejte spotřebič za přívodní kabel.
- Držte spotřebič stranou od zdrojů tepla, jako jsou radiátory, trouby a podobně. Chraňte jej před přímým slunečním zářením, vlhkostí.
- Nesahejte na spotřebič vlhkýma nebo mokrýma rukama.
- Při nasazování příslušenství, během čištění nebo v případě poruchy vypněte spotřebič a vytáhněte zástrčku ze zásuvky elektrického napětí.
- Spotřebič je vhodný pouze pro použití v domácnosti, není určen pro komerční použití.
- **Neponořujte přívodní kabel, zástrčku nebo spotřebič do vody ani do jiné kapaliny.**
- Vždy připojujte přívodní kabel nejprve ke spotřebiči a pak až do zásuvky na stěně.
- Pravidelně kontrolujte spotřebič i přívodní kabel z důvodu poškození. Nezapínejte poškozený spotřebič.
- Před čištěním a po použití spotřebič vypněte, vypojte ze zásuvky elektrického napětí a nechte vychladnout.
- Po skončení nastavte regulátor teploty na minimum a odpojte spotřebič ze sítě. Olej vylívejte z ohřívací nádoby až v okamžiku, kdy zcela vychladne.
- Nikdy nelijte studenou vodu do horké ohřívací nádoby.
- Nikdy nepřilévejte vodu do horkého oleje.
- Neopravujte spotřebič sami. Obraťte se na autorizovaný servis.

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

POPIS VÝROBKU

1. **Poklice**
2. **Vyjímatelná ohřívací nádoba**
3. **Základna**
4. **Regulátor teploty**
5. **Kontrolka ohřevu**
6. **Napařovací mřížka**
7. **Fritovací koš**
8. **Držadlo koše**
9. **Lžíce**
10. **Vidličky na fondue**



UPOZORNĚNÍ PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Před první použitím se přesvědčte, že výrobek není viditelně poškozen. Odstraňte všechny obaly a marketingové materiály.
- Očistěte vnější části spotřebiče vlhkým hadříkem.
- Koš, ohřívací nádobu a poklici omyjte v horké vodě se saponátem, opláchněte je a nechte oschnout.
- Ovládací panel čistěte pouze vlhkou utěrkou.
- Usaďte ohřívací nádobu zpět do základny (Obr. 1).
  Přesvědčte se, že síťové napětí odpovídá hodnotám na typovém štítku.
- Přívodní kabel připojujte vždy nejdříve ke spotřebiči a pak až do zásuvky ve zdi.
- Při smažení se při odklopení poklice uvolní množství horké páry, zachovávejte bezpečný odstup (hrozí opaření).
- Vždy osušte potraviny před smažením. Např. hranolky nebo zmražené potraviny by mohly způsobit nadměrné pěnění a přetečení oleje.
- Nikdy neplňte nádobu nad vyznačené maximum.

Obr. 1

NÁVOD K OBSLUZE

Ovládání teploty

Otočný regulátor teploty má osm pozic: OFF (vypnuto), Fondue, Boil / Steam (vaření/vaření v páře), Braise (dušení), Roast (smažení), Scallop (zapékání), Grill (opékání, grilování), Fry (fritování).
Teplotu můžete nastavit kdekoli mezi nejnižší hodnotou (60°C) a nejvyšší hodnotou (190°C) pro fritování.
Vždy po nastavení funkce se rozsvítí kontrolka, která signalizuje nahřívání. Po dosažení požadované teploty kontrolka zhasne.

Vaření v hrnci Concept 7×7

- Pomocí regulátoru teploty nastavte požadovanou funkci.
- Během vaření se kontrolka ohřevu zapíná a vypíná. Zůstává zapnutá pouze, když spotřebič ohřívá, aby dosáhl požadované teploty, nebo aby ji udržel.
- Doba přípravy jídla se liší podle množství a druhu použitých potravin.
- **Nikdy nezapomeňte spotřebič po skončení vaření vypnout.**

Fondue
- Vložte potraviny, které chcete použít na přípravu fondue omáčky do nádoby.
- Otočte regulátor teploty do pozice **Fondue** .
- K namáčení potravin v omáčce používejte fondue vidličky.
- Vždy, když spotřebič nepoužíváte, otočte regulátor do pozice OFF (vypnuto) a pokud není déle používán, vypojte ho ze zásuvky.

Braise – Dušení
- Vložte potraviny, které budete připravovat, do ohřívací nádoby a přiklopte poklicí.
- Otočte regulátor teploty do pozice **Braise**.
- Pro udržení teploty uvnitř ohřívací nádoby nezvedejte poklici.
- Nikdy nádobu nepřeplňujte.
- Vždy, když spotřebič nepoužíváte, otočte regulátor do pozice OFF (vypnuto) a pokud není déle používán, vypojte ho ze zásuvky.

Funkci Braise využijete k přípravě dušených zeleninových i masitých jídel, nebo také ovocných pyré.

Boil – Vaření
- Vložte potraviny, které budete vařit, do ohřívací nádoby, zalijte vodou a přiklopte poklicí.
- Otočte regulátor teploty do pozice **Boil / Steam**.
- Pro udržení teploty uvnitř ohřívací nádoby nezvedejte poklici.
- Nikdy nádobu nepřeplňujte.
- Vždy, když spotřebič nepoužíváte, otočte regulátor do pozice OFF (vypnuto) a pokud není déle používán, vypojte ho ze zásuvky.

Funkci Boil můžete použít na vaření těstovin, brambor, rýže, zeleniny, polévek a omáček, knedlíků, apod.

Steam – Pára
- Do ohřívací nádoby nalijte vodu (hladina vody nesmí dosahovat na mřížku).
- Na ohřívací nádobu umístěte napařovací mřížku (Obr. 2).
- Vložte potraviny na mřížku a přiklopte poklicí.
- Otočte regulátor teploty do pozice **Boil / Steam**.
- Pro udržení teploty uvnitř ohřívací nádoby nezvedejte poklici.
- Vždy se ujistěte, že je v ohřívací nádobě je dostatečné množství vody.
- Vždy, když spotřebič nepoužíváte, otočte regulátor do pozice OFF (vypnuto) a pokud není déle používán vypojte ho ze zásuvky.
- Při manipulaci s horkou mřížkou dbejte zvýšené opatrnosti.

Obr. 2

Funkce Steam slouží k přípravě pokrmů ze zeleniny a ovoce v páře, nebo také k ohřívání potravin – například ovocných nebo houskových knedlíků.

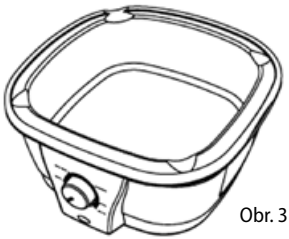
Roast – Smažení
- Otočte regulátor teploty do pozice **Roast**.
- Vložte potraviny do ohřívací nádoby a přiklopte poklicí.

- Při smažení použijte malé množství tuku.
- Vždy, když spotřebič nepoužíváte, otočte regulátor do pozice OFF (vypnuto) a pokud není déle používán, vypojte ho ze zásuvky.

Smažit můžete řízky, houby, sýr, nebo také karbanátky, květák, brokolici, apod.

Scallop – Zapékání

- Vložte potraviny do ohřívací nádoby a přiklopte pokličkou.
- Otočte regulátor teploty do pozice **Scallop**.
- Vždy, když spotřebič nepoužíváte, otočte regulátor do pozice OFF (vypnuto) a pokud není déle používán vypojte ho ze zásuvky.



Obr. 3

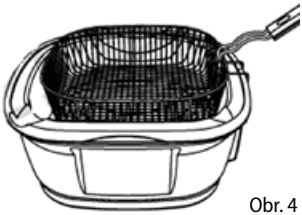
Pokud máte rádi zapékané pokrmy z těstovin, masa, zeleniny nebo brambor, jistě oceníte i funkci Scallop.

Grill – Opékání

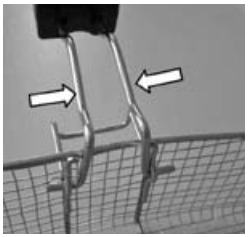
- Otočte regulátor teploty do pozice Grill.
- Vložte potraviny do ohřívací nádoby.
- Při opékání použijte žádné nebo minimální množství tuku.
- Vždy, když spotřebič nepoužíváte, otočte regulátor do pozice OFF (vypnuto) a pokud není déle používán, vypojte ho ze zásuvky.

Fry – Fritování

- Nalijte olej do ohřívací nádoby. Nepřekračujte úroveň vyznačenou ryskou na nádobě.
- Otočte regulátor teploty do pozice **Fry**.
- Přiklopte nádobu poklicí a vyčkejte, než se olej ohřeje na dostatečnou teplotu, kontrolka ohřevu zhasne. Poté vložte potraviny do koše a ponořte do oleje.
- Neplňte koš více než po maximální úroveň uvedenou na jeho boku.
- Pro manipulaci s fritovacím košem používejte držadlo koše. Stiskněte pružná ramena držadla směrem k sobě a jejich konce vsuňte do otvorů dle obr. 5.
- Horký olej můžete po ukončení fritování nechat odkapat uchycením koše za hranu nádoby (viz. Obr. 4)
- **Při manipulaci s horkým košem dbejte zvýšené opatrnosti.**
- Vždy, když spotřebič nepoužíváte, otočte regulátor do pozice OFF (vypnuto) a pokud není déle používán vypojte ho ze zásuvky.
- **Nikdy nelijte vodu do horkého oleje**.
  Při fritování většího množství potravin může dojít k rychlému ochlazení oleje a opětovné nahřátí může chvilku trvat.



Obr. 4



Obr. 5

Pomocí Funkce Fry připravíte výborné přílohy jako hranolky, krokety nebo rovnoměrně osmažíte květák, houby, apod.

Konstrukce hrnce byla regulačně a výkonově uzpůsobena široké škále funkcí pro přípravu velkého množství odlišných pokrmů. V případě použití většího množství oleje při přípravě jídel (např. při fritování) dochází k delšímu nahřívání, a proto při přípravě mražených potravin, (např. bramborové hranolky), připravujte raději více menších dávek.

ČIŠTĚNÍ

Čistěte spotřebič po každém použití, abyste zabránili hromadění mastnoty, napečených zbytků potravin a vzniku nepříjemného pachu.
Neponořujte přívodní kabel, zástrčku a základnu spotřebiče do vody ani do jiné kapaliny. Základnu ani víko nikdy nemyjte v myčce.
Před zahájením čištění se přesvědčte, zda spotřebič vychladl a zda je odpojen ze sítě elektrického napětí. **Nikdy nelijte studenou vodu do horké nádoby.**
Ohřívací nádobu, víko, koš, mřížku, vidličky a lžíci myjte v teplé vodě se saponátovým přípravkem.
Základnu spotřebiče čistěte pouze vlhkým hadříkem. Nepoužívejte k čištění drátěnku, abrazivní prostředky nebo rozpouštědla.
Před sesazením spotřebiče nechte všechny části řádně oschnout.

ÚDRŽBA

- Nikdy nelijte studenou vodu na horkou ohřívací nádobu.
- Nepoužívejte k čištění drátěnku, abrazivní prostředky nebo rozpouštědla.
- Požívejte pouze dřevěné nebo horku odolné kuchyňské náčiní.
- Nikdy neponořujte základnu do vody nebo jiné kapaliny.
  Otřete ji čistým vlhkým hadříkem.
- **Nikdy nelijte vodu do horkého oleje.**

Na závady vzniklé nevhodnou či nedostatečnou údržbou se záruční podmínky nevztahují.

ŘEŠENÍ POTÍŽÍ

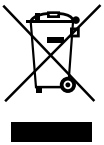
PROBLÉM	ŘEŠENÍ
Teplota je příliš nízká nebo příliš vysoká	Nastavte teplotu podle potřeby pomocí regulátoru teploty. Směrem doprava pro vyšší teplotu a směrem doleva pro teplotu nižší.

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 polyetylénu (PE) odevzdejte do sběru materiálu k recyklaci.



Recyklace spotřebiče na konci jeho životnosti:
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. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

POĎAKOVANIE

Ďakujeme Vám, že ste si zakúpili výrobok značky Concept a prajeme Vám, aby ste boli s naším výrobkom spokojní po celú dobu jeho používania.

Pred prvým použitím si preštudujte pozorne celý návod na obsluhu a potom si ho uschovajte. Zabezpečte, aby aj ostatné osoby, ktoré budú s výrobkom manipulovať, boli oboznámené s týmto návodom.

Technické parametre	
Napätie	220–240 V ~ 50–60 Hz
Príkon	1 500 W
Maximálne množstvo oleja	podľa vyznačenej rysky

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA:

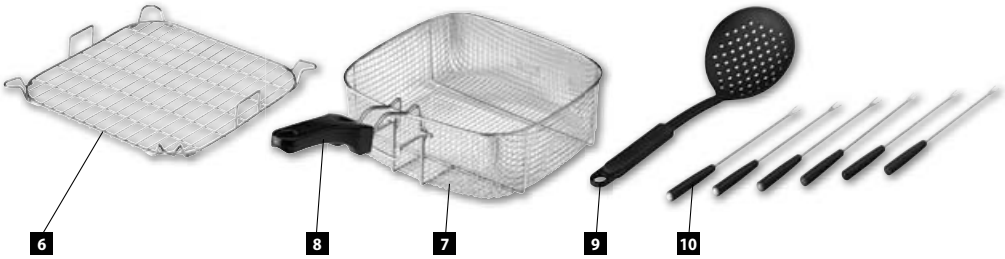
- Nepoužívajte spotrebič inak, ako je opísané v tomto návode.
- Pred prvým použitím odstráňte zo spotrebiča všetky obaly a marketingové materiály.
- Overte, či pripájané napätie zodpovedá hodnotám uvedeným na typovom štítku spotrebiča. Používajte len zásuvky elektrického napätia s uzemnením.
- Nenechávajte spotrebič bez dozoru, ak je zapnutý, prípadne zapojený do zásuvky elektrického napätia.
- Tento spotrebič nie je určený na činnosť pomocou vonkajšieho časového spínača alebo oddeleného systému diaľkového ovládania.
- Spotrebič umiestnite iba na stabilný a tepelne odolný povrch, bokom od iných zdrojov tepla.
- Teplota prístupných povrchov môže byť vyššia, ak je prístroj v prevádzke.
- Spotrebič nezakrývajte, hrozí nebezpečenstvo prehriatia.
- Dodržiavajte bezpečnú vzdialenosť spotrebiča minimálne 10 cm od horľavých materiálov ako sú nábytok, záclony, závesy, prikrývky, papier, oblečenie a pod.
- Počas prevádzky na spotrebič nič neklaďte.
- Skôr ako spotrebič naplníte olejom alebo tukom a pripojíte ho k elektrickej sieti, presvedčte sa, či sú všetky diely úplne suché a či v ohrievacej nádobe nezostali kvapky vody. Nikdy nelejte vodu do horúceho oleja.
- Neprepĺňajte kôš, pretože rozpálený olej alebo tuk by mohol pretiecť cez okraj nádoby.
- Neprenášajte spotrebič zapnutý alebo s horúcim obsahom.
- Nedotýkajte sa horúceho povrchu. Používajte držadlá a úchytky.
- Udržiavajte spotrebič v čistote, nedovoľte, aby do otvorov prenikli cudzie telesá. Mohli by spôsobiť skrat, poškodenie spotrebiča alebo požiar.
- Odpojte spotrebič zo zásuvky elektrického napätia, ak ho nepoužívate.
- Pri odpájaní spotrebiča zo zásuvky elektrického napätia nikdy neťahajte za prívodný kábel, ale uchopte zástrčku a ťahom ju odpojte.
- Nedovoľte deťom a nesvojprávnym osobám manipulovať so spotrebičom, používajte ho mimo ich dosahu.
- Osoby so zníženou pohybovou schopnosťou, zníženým zmyslovým vnímaním, s nedostatočnou duševnou spôsobilosťou alebo osoby neoboznámené s obsluhou musia používať spotrebič iba pod dozorom zodpovednej osoby oboznámenej s obsluhou.
- Dbajte na zvýšenú opatrnosť, pokiaľ sa spotrebič používa v blízkosti detí.
- Nedovoľte, aby sa spotrebič používal ako hračka.
- Zabráňte tomu, aby prívodný kábel voľne visel cez hranu pracovnej dosky, kde by naň mohli dosiahnuť deti.
- Nepoužívajte spotrebič vo vonkajšom prostredí alebo na mokrom povrchu, hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

- Nepoužívajte iné príslušenstvo, ako odporúča výrobca.
  Nepoužívajte spotrebič s poškodeným prívodným káblom alebo zástrčkou, chybu dajte ihneď odstrániť v autorizovanom servisnom stredisku.
- Spotrebič neťahajte a neprenášajte držiac ho za prívodný kábel.
- Spotrebič držte bokom od zdrojov tepla, ako sú radiátory, rúry a podobne. Chráňte ho pred priamym slnečným žiarením a vlhkom.
- Nedotýkajte sa spotrebiča vlhkými alebo mokrými rukami.
- Pri nasadzovaní príslušenstva, počas čistenia alebo v prípade poruchy spotrebič vypnite a vytiahnite zástrčku zo zásuvky elektrického napätia.
- Spotrebič je vhodný iba na použitie v domácnosti, nie je určený na komerčné použitie.
- **Neponárajte prívodný kábel, zástrčku ani spotrebič do vody alebo inej kvapaliny.**
- Prívodný kábel pripájajte vždy najskôr k spotrebiču a až potom do zásuvky na stene.
- Pravidelne kontrolujte, či nie je poškodený spotrebič alebo prívodný kábel. Nezapínajte poškodený spotrebič.
- Pred čistením a po použití spotrebič vypnite, vypojte zo zásuvky elektrického napätia a nechajte vychladnúť.
- Po skončení nastavte regulátor teploty na minimum a odpojte spotrebič zo siete. Olej vylievajte z ohrievacej nádoby až vtedy, keď úplne vychladne.
- Nikdy nelejte studenú vodu do horúcej ohrievacej nádoby.
- Nikdy neprilievajte vodu do horúceho oleja.
- Neopravujte spotrebič sami. Obráťte sa na autorizovaný servis.

Nedodržaním pokynov výrobcu nemôže byť prípadná oprava uznaná ako záručná.

POPIS VÝROBKU

1. **Pokrievka**
2. **Vyberateľná ohrievacia nádoba**
3. **Základňa**
4. **Regulátor teploty**
5. **Kontrolka ohrevu**
6. **Naparovacia mriežka**
7. **Fritovací kôš**
8. **Držadlo koša**
9. **Lyžica**
10. **Vidličky na fondue**



UPOZORNENIE PRE PRVÝM POUŽITÍM

- Pred prvým použitím sa presvedčte, že výrobok nie je viditeľne poškodený. Odstráňte všetky obaly a marketingové materiály.
- Očistite vonkajšie časti spotrebiča vlhkou handričkou.
- Kôš, ohrievaciu nádobu a pokrievku omyte v horúcej vode so saponátom, opláchnite ich a nechajte uschnúť.
- Ovládací panel čistite len vlhkou utierkou.
- Osaďte ohrievaciu nádobu naspäť do základne (Obr. 1).
  Presvedčte sa, že sieťové napätie zodpovedá hodnotám na typovom štítku.
- Vždy pripájajte prívodný kábel najskôr ku spotrebiču a až potom do zásuvky na stene.
- Pri vyprážaní sa pri otváraní pokrievky uvoľní množstvo horúcej pary, zachovávajte bezpečný odstup (hrozí oparenie).
- Potraviny pred vyprážaním vždy osušte. Napr. hranolčeky alebo zmrazené potraviny by mohli spôsobiť nadmerné penenie a pretečenie oleja.
- Nikdy neplňte nádobu nad vyznačené maximum.

Obr. 1

NÁVOD NA POUŽITIE

Ovládanie teploty

Otočný regulátor teploty má osem pozícií: OFF (vypnuté), Fondue, Boil/Steam (varenie/varenie v pare), Braise (dusenie), Roast (smaženie), Scallop (zapekanie), Grill (opekanie, grilovanie), Fry (fritovanie).
Teplotu môžete nastaviť kdekoľvek medzi najnižšou (60 °C) a najvyššou hodnotou (190 °C) na fritovanie.
Po nastavení funkcie sa vždy rozsvieti kontrolka, ktorá signalizuje nahrievanie. Po dosiahnutí požadovanej teploty kontrolka zhasne.

Varenie v hrnci Concept 7×7

- Pomocou regulátora teploty nastavte požadovanú funkciu.
- Počas varenia sa kontrolka ohrevu zapína a vypína. Zostáva zapnutá iba vtedy, keď spotrebič ohrieva, aby dosiahol požadovanú teplotu alebo ju udržal.
- Čas prípravy jedla sa líši podľa množstva a druhu použitých potravín.
- **Spotrebič nikdy nezabudnite po skončení varenia vypnúť.**

Fondue
- Vložte potraviny, ktoré chcete použiť na prípravu fondue, do nádoby.
- Regulátor teploty otočte do pozície **Fondue**.
- Na namáčanie potravín v omáčke používajte fondue vidličky.
- Vždy, keď spotrebič nepoužívate, otočte regulátor do pozície OFF (vypnuté), ak ho dlhšie nepoužívate, vypojte ho zo zásuvky.

Připravte svým přátelům překvapení v podobě sýrového, masového nebo čokoládového fondue…

Braise – Dusenie
- Vložte potraviny, ktoré budete pripravovať, do ohrievacej nádoby a prikryte pokrievkou.
- Regulátor teploty otočte do pozície **Braise**.
- Kvôli udržaniu teploty vnútri ohrievacej nádoby nezdvíhajte pokrievku.
- Nikdy nádobu neprepĺňajte.
- Vždy, keď spotrebič nepoužívate, otočte regulátor do pozície OFF (vypnuté) a ak ho nepoužívate dlhší čas, vypojte ho zo zásuvky.

Funkciu Braise využijete na prípravu dusených zeleninových i mäsových jedál alebo ovocných pyré.

Boil – Varenie
- Vložte potraviny, ktoré budete variť, do ohrievacej nádoby, zalejte vodou a priklopte pokrievku.
- Regulátor teploty otočte do pozície **Boil/Steam**.
- Kvôli udržaniu teploty vnútri ohrievacej nádoby nezdvíhajte pokrievku.
- Nikdy nádobu neprepĺňajte.
- Vždy, keď spotrebič nepoužívate, otočte regulátor do pozície OFF (vypnuté) a ak ho nepoužívate dlhší čas, vypojte ho zo zásuvky.

Funkciu Boil môžete použiť na varenie cestovín, zemiakov, ryže, zeleniny, polievok a omáčok, knedličiek a pod.

Steam – Para
- Do ohrievacej nádoby nalejte vodu (hladina vody nesmie dosahovať na mriežku).
- Na ohrievaciu nádobu umiestnite naparovaciu mriežku (Obr. 2).
- Vložte potraviny na mriežku a prikryte pokrievkou.
- Regulátor teploty otočte do pozície **Boil/Steam**.
- Kvôli udržaniu teploty vnútri ohrievacej nádoby nezdvíhajte pokrievku.
- Vždy sa ubezpečte, že je v ohrievacej nádobe dostatočné množstvo vody.
- Vždy, keď spotrebič nepoužívate, otočte regulátor do pozície OFF (vypnuté) a ak ho nepoužívate dlhší čas, vypojte ho zo zásuvky.
- Pri manipulácii s horúcou mriežkou dbajte na zvýšenú opatrnosť.

Obr. 2

Funkcia Steam slúži na prípravu pokrmov zo zeleniny a ovocia v pare alebo aj na ohrievanie potravín – napríklad ovocných alebo žemľových knedličiek.

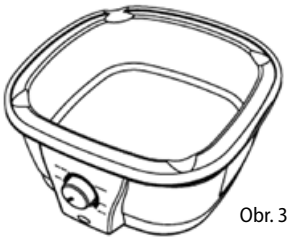
Roast – Smaženie
- Regulátor teploty otočte do pozície **Roast**.
- Vložte potraviny do ohrievacej nádoby a prikryte pokrievkou.

- Pri vyprážaní použite malé množstvo tuku.
- Vždy, keď spotrebič nepoužívate, otočte regulátor do pozície OFF (vypnuté) a ak ho nepoužívate dlhší čas, vypojte ho zo zásuvky.

Vyprážať môžete rezne, huby, syr alebo aj fašírky, karfiol, brokolicu .

Scallop – Zapekanie

- Vložte potraviny do ohrievacej nádoby a prikryte pokrievkou.
- Otočte regulátor teploty do pozície **Scallop**.
- Vždy, keď spotrebič nepoužívate, otočte regulátor do pozície OFF (vypnuté) a ak ho nepoužívate dlhší čas, vypojte ho zo zásuvky.



Obr. 3

Ak máte radi zapekané jedlá z cestovín, mäsa, zeleniny alebo zemiakov, určite oceníte aj funkciu Scallop.

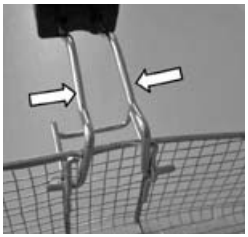
Grill – Opekanie

- Regulátor teploty otočte do pozície **Grill**.
- Vložte potraviny do ohrievacej nádoby.
- Pri opekaní nepoužívajte žiadny tuk alebo použite len minimálne množstvo tuku.
- Vždy, keď spotrebič nepoužívate, otočte regulátor do pozície OFF (vypnuté) a ak ho nepoužívate dlhší čas, vypojte ho zo zásuvky.

Fry – Fritovanie

- Nalejte olej do ohrievacej nádoby. Neprekračujte úroveň vyznačenú na nádobe ryskou.
- Regulátor teploty otočte do pozície Fry.
- Prikryte nádobu pokrievkou a počkajte, kým sa olej ohreje na dostatočnú teplotu, kontrolka ohrevu zhasne. Potom vložte potraviny do koša a ponorte do oleja.
- Neplňte kôš viac ako po maximálnu úroveň uvedenú na jeho boku.
- Na manipuláciu s fritovacím košom používajte jeho držadlo.
  Stlačte pružné ramená držadla smerom k sebe a ich konce vsuňte do otvorov podľa obr. 5.
- Horúci olej môžete po skončení fritovania nechať odkvapkať uchytením koša na hrane nádoby (pozri Obr. 4).
- Pri manipulácii s horúcim košom dbajte na zvýšenú opatrnosť.
- Vždy, keď spotrebič nepoužívate, otočte regulátor do pozície OFF (vypnuté) a ak ho nepoužívate dlhší čas, vypojte ho zo zásuvky.
- Nikdy nelejte vodu do horúceho oleja.
  Pri fritovaní väčšieho množstva potravín môže dôjsť k rýchlemu ochladeniu oleja a opätovné zahriatie môže chvíľku trvať.

Obr. 4



Obr. 5

Pomocou funkcie Fry pripravíte výborné prílohy, ako sú hranolčeky, krokety, alebo rovnomerne vypražíte karfiol, huby a pod.

Konštrukcia hrnca bola regulačne a výkonovo prispôsobená širokej škále funkcií na prípravu veľkého množstva odlišných pokrmov. V prípade použitia väčšieho množstva oleja pri príprave jedál (napr. fritovaní) dochádza k dlhšiemu nahrievaniu, a preto pri príprave mrazených potravín (napr. zemiakových hranolčekov) radšej pripravujte viac menších dávok.

ČISTENIE

Spotrebič čistite po každom použití, aby ste zabránili hromadeniu mastnoty, pripečených zvyškov potravín a vzniku nepríjemného pachu.
Neponárajte prívodný kábel, zástrčku ani základňu spotrebiča do vody alebo inej kvapaliny. Základňu ani pokrievku nikdy neumývajte v umývačke riadu.
Pred začatím čistenia sa presvedčte, či spotrebič vychladol a či je odpojený zo siete elektrického napätia. **Nikdy nelejte studenú vodu do horúcej nádoby.**
Ohrievaciu nádobu, pokrievku, kôš, mriežku, vidličky a lyžicu umývajte v teplej vode so saponátom.
Základňu spotrebiča čistite len vlhkou handričkou. Na čistenie nepoužívajte drôtenku, abrazívne prostriedky ani rozpúšťadlá.
Pred zostavením spotrebiča nechajte všetky časti poriadne uschnúť.

ÚDRŽBA

- Nikdy nelejte studenú vodu do horúcej ohrievacej nádoby.
- Na čistenie nepoužívajte drôtenku, abrazívne prostriedky ani rozpúšťadlá.
- Používajte len drevené alebo teplovzdorné kuchynské náčinie.
- Základňu nikdy neponárajte do vody alebo inej kvapaliny.
  Utrite ju čistou vlhkou handričkou.
- **Nikdy nelejte vodu do horúceho oleja.**

Na poruchy, ktoré vzniknú nevhodnou či nedostatočnou údržbou, sa záručné podmienky nevzťahujú.

RIEŠENIE ŤAŽKOSTÍ

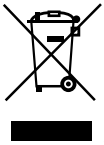
PROBLÉM	RIEŠENIE
Teplota je príliš nízka alebo príliš vysoká.	Nastavte teplotu podľa potreby pomocou regulátora teploty. Smerom doprava na vyššiu teplotu a smerom doľava na teplotu nižšiu.

SERVIS

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

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

- Preferujte recykláciu obalových materiálov a starých spotrebičov.
- Škatuľa od spotrebiča môže byť daná do zberu triedeného odpadu.
- Plastové vrecká z polyetylénu (PE) odovzdajte do zberu materiálu na recykláciu.



Recyklácia spotrebiča na konci jeho životnosti:
Symbol na výrobku alebo jeho balení udáva, že tento výrobok nepatrí do domáceho odpadu. Je nutné odniesť ho do zberného miesta pre recykláciu elektrického a elektronického zariadenia. Zaistením správnej likvidácie tohto výrobku pomôžete zabrániť negatívnym dôsledkom pre životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré by inak boli spôsobené nevhodnou likvidáciou tohto výrobku. Podrobnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku zistíte na príslušnom miestnom úrade, služby pre likvidáciu domáceho odpadu alebo v obchode, kde ste výrobok zakúpili.

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:

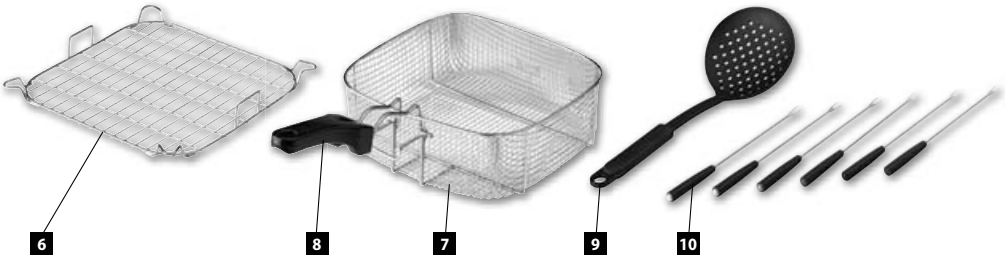
- Nie należy używać urządzenia w sposób inny niż podano w niniejszej instrukcji.
- Przed rozpoczęciem użytkowania należy usunąć z urządzenia wszystkie elementy opakowania i wyjąć materiały marketingowe.
- Należy sprawdzić, czy napięcie w sieci odpowiada wartościom podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. 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.

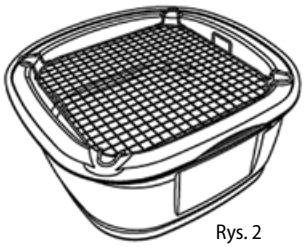
Boil – Gotowanie

- 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

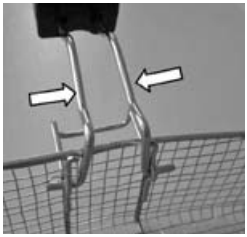
Jeśli lubisz zapiekane potrawy z makaronu, mięsa, warzyw lub ziemniaków, z pewnością docenisz również funkcję Scallop.

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

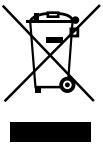
PROBLEM	ROZWIĄZANIE
Temperatura jest zbyt niska lub zbyt wysoka	Ustawić odpowiednią temperaturę za pomocą regulatora temperatury. Obrót regulatora w prawo stronę podwyższy temperaturę, a obrót regulatora w lewą stronę obniży temperaturę.

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.

KÖSZÖNETNYILVÁNÍTÁS

Köszönjük, hogy Concept terméket vásárolt, és kívánjuk, hogy készülékünket hosszú ideig és megelégedéssel használja!
A készülék első használatba vétele előtt figyelmesen olvassa el a használati utasítást, és őrizze meg azt későbbi használatra is! Gondoskodjon róla, hogy a készüléket használó többi személy is elolvassa a használati utasítást!

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK:

A készüléket mozgásukban korlátozott és csökkent mentális képességgel vagy a készülék használatára vonatkozó gyakorlattal és tudással nem rendelkező személyek (beleértve a gyerekeket is) nem használhatják, kivéve ha a felügyeletük biztosított, vagy a biztonságukért felelős személy általi készülékhasználatra vonatkozó utasítást adtak! Ügyelni kell arra, hogy a gyerekek ne játsszanak a készülékkel!

A készülék működéséhez nem szabad külső időzítő kapcsolót, vagy külön távvezérlő rendszert használni!

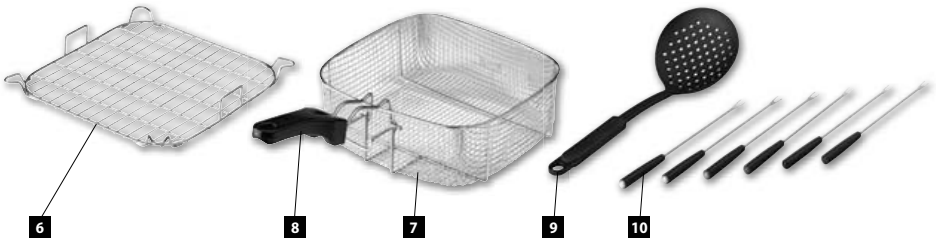
- A készüléket csak a használati utasításban leírtaknak megfelelően használja!
- Az első bekapcsolás előtt távolítson el a készülékről minden csomagoló- és reklámanyagot!
- A készüléket csak a címkéjén feltüntetett feszültséghez szabad csatlakoztatni. A készüléket kizárólag földelt aljzathoz csatlakoztassa!
- A működő vagy hálózathoz csatlakoztatott készüléket ne hagyja felügyelet nélkül!
- Ez a készülék nem üzemeltethető külső időkapcsolóval vagy különválasztott távirányító rendszerről.
- A készüléket hőálló és stabil felületre állítsa fel, hőforrásoktól távol!
- A megérinthető felületek a készülék működése közben felforrósodhatnak.
- A készüléket tilos letakarni, mert túlmelegedhet!
- A készüléket úgy helyezze el, hogy az legalább 10 cm-re legyen az éghető és könnyen meggyulladó anyagoktól, például függönyöktől, takaróktól, papíroktól, ruháktól, bútoroktól stb.
- A készülékre működés közben tilos bármit ráhelyezni!
- Mielőtt feltöltené a készüléket étolajjal vagy sütőzsírral, ellenőrizze, hogy a készülék minden része száraz-e, és hogy a főzőedényben nem maradt-e víz vagy vízcsepp! Soha ne öntsön vizet a forró étolajba!
- A kosarat ne töltse túl, mert a kinyomott forró étolaj és zsír a főzőedény szélén kifolyhat vagy kifröccsenhet!
- A bekapcsolt vagy forró ételt tartalmazó készüléket mozgatni tilos!
- Ne fogja meg a forró felületeket! Csak a fogantyúkat és nyeleket használja!
- A készüléket tartsa tisztán, ne dugjon be idegen tárgyakat a nyílásokba! Ezek rövidzárlatot és tüzet okozhatnak, illetve a készülék belső alkatrészeit károsíthatják.
- Ha a készüléket nem használja, húzza ki az aljzatból a hálózati vezetéket!
- A hálózati csatlakozódugót tilos a vezetéknél fogva kihúzni a konnektorból – a művelethez fogja meg a csatlakozódugót!
- A készüléket gyermekek és magatehetetlen személyek nem használhatják; a készüléket tőlük távol működtesse!
- Legyen nagyon körültekintő, amikor a készüléket gyermekek közelében üzemelteti!
- A készülék nem játék, ne engedje, hogy azzal gyerekek játsszanak!
- Ügyeljen arra, hogy a készülék hálózati vezetéke ne lógjon le az asztalról, mert azt megfogva a gyerekek magukra ránthatják a készüléket!
- A készüléket szabadban és nedves felületeken az áramütés veszélye miatt ne használja!
- A készülékhez csak a gyártó által mellékelt tartozékokat használja!
- Amennyiben a készülék hálózati vezetéke vagy csatlakozódugója megsérült, akkor azt ne használja, a készüléket vigye szakszervizbe!
- A készüléket ne húzza és ne hordozza a hálózati vezetéknél fogva!

- A készüléket tartsa távol a hőforrásoktól (pl. radiátor, kályha, tűzhely stb.)! Óvja a készüléket a közvetlen napsütéstől és nedvességtől!
- A készüléket ne fogja meg nedves vagy vizes kézzel!
- A tartozékok csatlakoztatása, a készülék tisztítása vagy meghibásodása esetén a készüléket kapcsolja ki, majd a hálózati vezetéket húzza ki a fali konnektorból!
- A készülék csak háztartásban használható, kereskedelmi célokra nem!
- A készüléket, a hálózati vezetéket vagy a csatlakozódugót vízbe vagy más folyadékba mártani tilos!
- A hálózati vezetéket mindig először a készülékhez csatlakoztassa, és csak ezután dugja be a fali aljzatba!
- Minden használat előtt ellenőrizze a készülék és a hálózati vezeték sérülésmentességét! A sérült készüléket tilos bekapcsolni!
- A készülék tisztítása és karbantartása előtt húzza ki a hálózati vezetéket a konnektorból, és várja meg, míg a készülék teljesen kihűl.
- Használat után a hőfokszabályzót állítsa a minimumra, és a csatlakozódugót húzza ki a konnektorból! Csak akkor öntse ki az étolajat a főzőedényből, amikor az már teljesen kihűlt!
- Soha ne öntsön hideg vizet a forró főzőedénybe!
- Soha ne öntsön vizet a forró étolajba!
- Ne próbálja megjavítani a meghibásodott készüléket! Forduljon a márkaszervizhez!

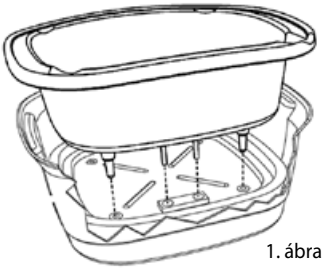
A gyártó utasításainak be nem tartása a garancia megszűnésével jár!

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

1. Fedél
2. Kivehető főzőedény
3. Készülékház
4. Hőfokszabályzó
5. Fűtéskijelző
6. Párolórács
7. Fritőzkosár
8. Kosárfogantyú
9. Szűrőkanál
10. Fondüvilla



TUDNIVALÓK AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT:


1. ábra

- Az első használatba vétel előtt ellenőrizze, hogy a készüléken vannak-e látható sérülések! Távolítson el minden csomagoló- és reklámanyagot!
- Tisztítsa meg a készülék külsejét egy nedves ronggyal!
- A kosarat, a főzőedényt és a fedelet mosogatószeres vízben mosogassa el, öblítse le, majd szárítsa meg!
- A működtető panelt csak enyhén benedvesített ruhával törölje meg!
- Helyezze vissza a főzőedényt a készülékházba (1. ábra)!
- Győződjön meg róla, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e a címkén feltüntetett értékkel! A hálózati vezetéket mindig először a készülékhez csatlakoztassa, és csak ezután dugja be a fali aljzatba!
- Sütés közben jelentős mennyiségű gőz képződik a készülékben, ezért annak fedelét óvatosan nyissa ki, vigyázva a kicsapódó gőzre (forrázásveszély)!
- Sütés előtt szárítsa meg az alapanyagokat! Például a fagyasztott hasábburgonya, illetve más fagyasztott élelmiszerek sütése közben az étolaj felhabosodik, és kifolyhat az olajsütőből!
- Soha ne töltse az edényt a maximum jelzés fölé!

HASZNÁLATI UTASÍTÁS:

Hőfokszabályozás:

- Az elforgatható hőfokszabályozónak nyolc pozíciója van: OFF (kikapcsolva), Fondeu (fondü), Braise (párolás), Boil(főzés), Steam (főzés gőzben), Roast (roston sütés), Scallop (serpenyőben sütés), Grill (grillezés), Fry (zsírban sütés).
- A hőmérsékletet bármilyen fokra beállíthatja a minimum (60 °C) és maximum érték (190 °C) között.
- A funkció beállítása után mindig felgyullad a melegítést jelző lámpa. A kívánt hőfok elérésekor a jelzőlámpa kialszik.

Főzés a 7×7 Concept főzőedényben:

- Állítsa be a kívánt funkciót a hőfokszabályozóval!
- Főzés közben időről időre be- és kikapcsol a melegítést jelző lámpa. A jelzőlámpa csak addig marad bekapcsolva, amíg a készülék melegít, hogy elérje a kívánt hőmérsékletet, illetve hogy fenntartsa azt.
- Az ételkészítés ideje a felhasznált élelmiszerek mennyiségétől és fajtájától függ!
- Soha ne felejtse el kikapcsolni a készüléket a főzés végeztével!

Fondue – Fondü:

- Helyezze az edénybe a fondue öntethez felhasználni kívánt élelmiszereket!
- Fordítsa a hőfokszabályozót a **Fondue – Fondü** pozícióba!
- Az élelmiszerek öntetbe mártásához használjon fondü villákat!
- Ha éppen nem használja a készüléket, akkor a hőfokszabályozót fordítsa mindig az OFF (kikapcsolva) pozícióba, ha pedig már egyáltalán nem kívánja használni, húzza ki a hálózati aljzatból csatlakozódugót!

Lepje meg a barátait egy finom sajtos, húsos vagy csokoládés fondüvel…

Braise – Párolás:

- Helyezze az elkészítendő élelmiszereket a főzőedénybe, majd tegye rá az edényre a fedelet!
- Fordítsa a hőfokszabályozót a **Braise – Párolás** pozícióba!
- Ne nyissa fel a fedelet, hogy a főzőedény belsejéből ne szökjön ki a hő!
- Soha ne töltse túl az edényt!
- Ha éppen nem használja a készüléket, akkor a hőfokszabályozót fordítsa mindig az OFF (kikapcsolva) pozícióba, ha pedig már egyáltalán nem kívánja használni, húzza ki a hálózati aljzatból a csatlakozódugót!

A Braise funkciót párolt zöldséges és húsos ételek vagy akár gyümölcsmártások készítéséhezis használhatja.

Boil – Főzés:

- Helyezze a megfőzni kívánt élelmiszereket a főzőedénybe, öntsön rájuk vizet, majd tegye rá az edényre a fedelet!
- Fordítsa a hőfokszabályozót a **Boil – Főzés** pozícióba!
- Ne nyissa fel a fedelet, hogy a főzőedény belsejéből ne szökjön ki a hő!
- Soha ne töltse túl az edényt!
- Ha éppen nem használja a készüléket, akkor a hőfokszabályozót fordítsa mindig az OFF (kikapcsolva) pozícióba, ha pedig már egyáltalán nem kívánja használni, húzza ki a hálózati aljzatból a csatlakozódugót!

A Boil funkciót tésztafélék, burgonya, rizs, zöldség, levesek, mártások, gombócok és hasonlók elkészítéséhez használhatja.

Steam – Gőz:

- Töltsön vizet a főzőedénybe (a víz szintjének nem szabad a rácsig érnie)!
- Helyezze a párolórácsot a főzőedényre (2. ábra)!
- Helyezze az élelmiszereket a rácsra, majd tegye rá az edényre a fedelet!
- Fordítsa a hőfokszabályozót a **Steam – Gőz** pozícióba!
- Ne nyissa fel a fedelet, hogy a főzőedény belsejéből ne szökjön ki a hő!
- Mindig bizonyosodjon meg róla, hogy elegendő víz van-e a főzőedényben!
- Ha éppen nem használja a készüléket, akkor a hőfokszabályozót fordítsa mindig az OFF (kikapcsolva) pozícióba, ha pedig már egyáltalán nem kívánja használni, húzza ki a hálózati aljzatból a csatlakozódugót!
- A forró rács mozgatásakor fokozottan óvatosan járjon el!

2. ábra

A Steam funkció zöldség és gyümölcs párolására, valamint ételek, pl. gyümölcsből készült ételek vagy gombócok, melegítésére használható.

Roast – Roston sütés:

- Fordítsa a hőfokszabályozót a **Roast – Roston** sütés pozícióba!
- Helyezze az elkészítendő élelmiszereket a főzőedénybe, majd tegye rá az edényre a fedelet!
- A hirtelen sütéshez csupán kevés zsiradékot használjon!
- Ha éppen nem használja a készüléket, akkor a hőfokszabályozót fordítsa mindig az OFF (kikapcsolva) pozícióba, ha pedig már egyáltalán nem kívánja használni, húzza ki a hálózati aljzatból a csatlakozódugót!

Ezt a funkciót használhatja rántott szelet, gomba, sajt vagy akár fasírozott, karfiol, brokkoli stb. sütéséhez.

Scallop – Serpenyőben sütés:

- Helyezze az elkészítendő élelmiszereket a főzőedénybe, majd tegye rá az edényre a fedelet!
- Fordítsa a hőfokszabályozót a **Scallop –Serpenyőben** sütés pozícióba!
- Ha éppen nem használja a készüléket, akkor a hőfokszabályozót fordítsa mindig az OFF (kikapcsolva) pozícióba, ha pedig már egyáltalán nem kívánja használni, húzza ki a hálózati aljzatból a csatlakozódugót!

Ha Ön szereti a tésztafélékből, húsból, zöldségből vagy burgonyából készült serpenyőben sütött ételeket, akkor biztosan értékelni fogja a Scallop funkciót.

3. ábra

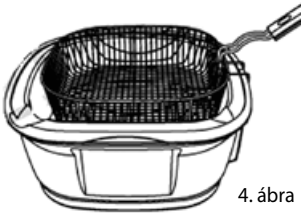
Grill – Grillezés:

- Fordítsa a hőfokszabályozót a **Grill** pozícióba!
- Tegye a főzőedénybe az élelmiszert!
- A grillezéshez ne használjon zsiradékot, vagy csak nagyon keveset!
- Ha éppen nem használja a készüléket, akkor a hőfokszabályozót fordítsa mindig az OFF (kikapcsolva) pozícióba, ha pedig már egyáltalán nem kívánja használni, húzza ki a hálózati aljzatból a csatlakozódugót!

Fry – Zsírban sütés:

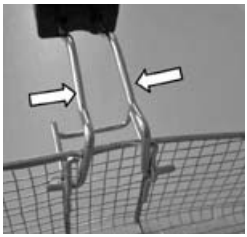
- Öntsön étolajat a főzőedénybe! Az edénybe töltött olaj szintje nem haladhatja meg az edényen látható jelölést!
- Fordítsa a hőfokszabályozót a **Fry – Zsírban** sütés pozícióba!
- Tegye rá az edényre a fedelet, majd várja meg, amíg az olaj megfelelő mértékben felmelegszik, a melegítés jelzőlámpája kialszik! Ezután helyezze az élelmiszereket a kosárba, majd merítse a kosarat az étolajba!
- Soha ne töltse meg a kosarat a kosár oldalán található maximum jelölésnél jobban!
- A fritőz kosarat a kosár fogantyújánál fogva fogja meg! Nyomja össze egymás felé a fogantyú két szárát, majd tolja be a végüket a nyílásba az 5. ábra alapján!
- A sütés végeztével hagyja lecsepegni a forró étolajat úgy, hogy a kosarat ráakasztja az edény szélére (ld. 4. ábra)!
- A forró étolajjal végzett munka során fokozottan óvatosan járjon el!
- Ha éppen nem használja a készüléket, akkor a hőfokszabályozót fordítsa mindig az OFF (kikapcsolva)

pozícióba, ha pedig már egyáltalán nem kívánja használni, húzza ki a hálózati aljzatból a csatlakozódugót!
- Soha ne öntsön vizet a forró étolajba!
- Nagyobb mennyiségű étel sütésekor előfordulhat, hogy az étolaj gyorsan lehűl, és eltarthat egy kis ideig, mire újra felmelegszik.



4. ábra

A Fry funkcióval olyan pompás köreteket készíthet, mint a hasábburgonya, krokett, vagy éppen egyenletesen kiránthatja a karfiolt, gombát stb.



5. ábra

A főzőedényt úgy terveztük, hogy mind hőfokszabályozás, mind teljesítmény szempontjából a funkciók széles skáláját tegye lehetővé, s így alkalmas legyen a legkülönfélébb ételek elkészítésére nagy mennyiségben. Amikor az ételkészítéshez nagyobb mennyiségű étolajat használ (pl. étolajban sütéshez), a melegítés több időt vesz igénybe, ezért a fagyasztott élelmiszerek (pl. hasábburgonya) elkészítését inkább több kisebb adagban végezze!

TISZTÍTÁS:

A készüléket minden használat után tisztítsa meg, hogy abban ne gyűlhessen össze zsír vagy égett élelmiszer-maradvány, ami kellemetlen szagot okozhat!
A hálózati vezetéket, csatlakozódugót és a készülékházat vízbe vagy más folyadékba mártani tilos!
Soha ne mossa a készülékházat és a fedelet mosogatógépben!
A tisztítás megkezdése előtt győződjön meg arról, hogy a készülék kihűlt, és le van választva a hálózati feszültségről!
Soha ne öntsön hideg vizet a forró edénybe!
A főzőedényt, fedelet, kosarat, rácsot, villát és kanalat meleg, mosogatószeres vízben mosogassa el!
A készülékházat csak enyhén benedvesített ruhával tisztítsa meg. Ne használjon dörzsölő szivacsot, karcoló anyagokat vagy oldószereket a készülék tisztításához!
Mielőtt eltenné a készüléket, hagyja minden részét alaposan megszáradni!

KARBANTARTÁS:

- Soha ne öntsön hideg vizet a forró főzőedényre!
- Ne használjon dörzsölő szivacsot, karcoló anyagokat vagy oldószereket a készülék tisztításához!
- Kizárólag fából vagy hőálló anyagból készült konyhai eszközöket használjon!
- A készülékházat vízbe vagy más folyadékban meríteni tilos!
- Ezt az egységet csak enyhén benedvesített ruhával törölje le!
- Soha ne öntsön vizet a forró étolajba!

A szakszerűtlen vagy nem elégséges karbantartás miatt keletkezett károkra nem vonatkoznak a jótállási feltételek!

HIBAELHÁRÍTÁS:

Problémamegoldás:
A hőmérséklet túl alacsony vagy túl magas.:
Állítsa be szükség szerint a hőmérsékletet a hőfokszabályozóval! A hőfokszabályozó jobbra forgatásával növelheti, balra forgatásával pedig csökkentheti a hőmérsékletet.

SZERVIZ:

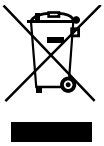
A jelentősebb karbantartásokat és javításokat – amelyek a készülék megbontásával járnak – csak a szakszerviz végezheti el!

Műszaki paraméterek	
Feszültség	220–240 V ~ 50–60 Hz
Teljesítményfelvétel	1500 W
Olaj maximális mennyisége	a szintjelzésnek megfelelően

KÖRNYEZETVÉDELEM

- **A csomagolóanyagokat és a régi háztartási gépeket adja le az újrafeldolgozással foglalkozó gyűjtőhelyeken.**
- **A készülék kartondobozát a papírhulladék-gyűjtő konténerbe dobja ki!**
- **A műanyag zacskókat (PE) tegye a műanyagok hulladékgyűjtő konténerébe!**

HASZNÁLT ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK MEGSEMMISÍTÉSE:



Ez a jelzés a terméken vagy a kísérő dokumentációban azt jelzi, hogy az elektromos vagy elektronikus termék nem dobható háztartási hulladék közé. A helyes megsemmisítéshez és újrafelhasználáshoz ezen termékeket a kijelölt hulladékgyűjtő helyre adja le! Az EU országaiban vagy más európai országokban a termékek visszaválthatók az eladóhelyen, azonos új termék vásárlásánál. A termék helyes megsemmisítésével segít megelőzni az élőkörnyezetre és emberi egészségre kockázatos lehetséges veszélyek kialakulását, amelyek a hulladék helytelen kezelésével adódhatnának. További részletekről érdeklődjön a helyi hatóságnál, vagy a legközelebbi gyűjtőhelyen! Az ilyen fajta hulladék helytelen megsemmisítése a helyi előírásokkal összhangban bírsággal sújtható!

Vállalkozások számára a Európai Unióban:

Ha meg akarja semmisíteni az elektromos vagy elektronikus berendezést, kérje a szükséges információkat az eladójától vagy beszállítójától!

ACKNOWLEDGMENT

Thank you for purchasing a Concept product. We hope you will be satisfied with our product throughout its service life.

Please study the entire Operating Manual carefully before you start using the product. Keep the manual in a safe place for future reference. Make sure that all other people using the appliance are familiar with the contents of the instruction manual.

Technical parameters	
Voltage	220–240 V ~ 50–60 Hz
Power input	1,500 W
Maximum volume of oil	as indicated by the line

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Never use this appliance in another way than described in this operating manual.
- Remove all packaging and marketing materials from the appliance before you use it for the first time.
- Make sure the mains voltage corresponds to the values on the rating plate. Use grounded wall outlets only.
- Do not leave the unit unattended while it is turned on, or even only plugged into the wall outlet.
- The appliance is not designed for operation by an external time controller switch or by a separate system of remote control.
- Only place the appliance on a stable and heat-resistant surface detached from other heat sources.
- The temperature of accessible surfaces may rise while the appliance is in use.
- Do not cover the unit. There is a risk of overheating.
- Keep the minimum safe distance of at least 10 cm between the unit and flammable materials, such as furniture, curtains, lace, blankets, paper, clothing, and so on.
- Do not put anything on the unit while it is in operation.
- Before you fill the appliance with oil or fat and connect it to mains, make sure all the parts are completely dry and no water drops have remained in the heating bin. Never pour water into hot oil.
- Make sure not to overfill the basket, as hot oil or fat might boil over the edge of the bin.
- Never move a unit that is switched on or has hot contents in it.
- Do not touch the surface while it is hot. Use the handles and knobs.
- Keep the appliance clean; prevent foreign bodies from entering the openings. They might damage or short-circuit the appliance, or set it on fire.
- Unplug the appliance from the wall outlet when not in use.
- When disconnecting the appliance from the power outlet, never pull the power cord. Grasp the plug and disconnect it by pulling.
- Do not allow children or unskilled persons to handle the appliance; always use it out of the reach of these individuals.
- Persons with limited movement capacity, reduced sensory perception, insufficient mental capacity or those who are unaware of the proper handling should use the product only under the supervision of a responsible, aware person.
- Exercise utmost caution when using the unit while children are nearby.
- Never allow anyone to use the appliance as a toy.
- Make sure the power cord does not hang over the edge of the working area where children might reach it.
- Do not use the appliance out of doors and on wet surfaces as there is a risk of electric shock.
- Use only accessories recommended by the manufacturer.
- Never use the appliance with a damaged power cord or plug; contact an authorised service centre immediately to have the defective components repaired or replaced.

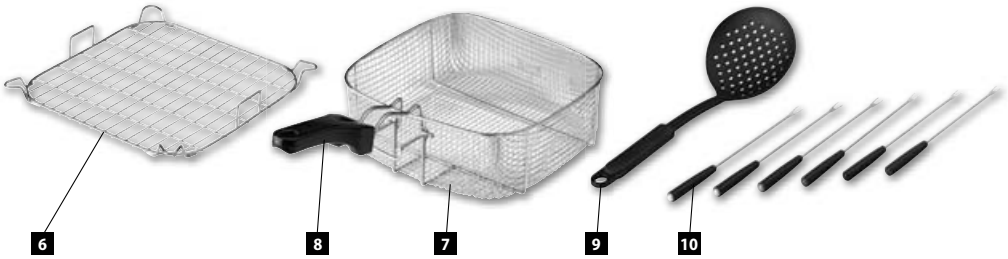
Do not pull or move the product by grasping the power cord.

- Keep the appliance away from heat sources, such as radiators, ovens, etc. Do not expose the unit to direct sunlight or moisture.
- Do not touch the appliance with wet or damp hands.
- Turn off the product and disconnect the plug from the mains outlet before installing accessories, performing maintenance, or in the event of failure.
- The appliance is intended for household use only; it is not designed for commercial application.
- **Do not immerse the power cord, the plug, or the appliance in water or other liquids.**
- Always connect the power cord to the appliance first, then to the wall socket.
- Check the appliance and power cord for damage regularly. Never turn the appliance on if damaged.
- Turn the unit off, unplug the power cord from the wall outlet, and let the unit cool down before cleaning and after use.
- After you finish work, set the temperature controller to minimum and disconnect the unit from the mains. Do not pour the oil from the heating bin until it has cooled down completely.
- Never pour cold water into the heating bin while it is hot.
- Never add water to hot oil.
- Do not attempt to repair the appliance. Contact an authorised service centre.

Failure to observe the manufacturer's instructions invalidates the warranty.

PRODUCT DESCRIPTION

1. **Lid**
2. **Removable heating bin**
3. **Base**
4. **Temperature control knob**
5. **Heating indicator**
6. **Steaming grill**
7. **Frying basket**
8. **Basket handle**
9. **Spoon**
10. **Fondue forks**



PRIOR TO FIRST USE

- Before first use make sure that the product shows no damage. Remove all packing and marketing materials.
- Wipe the outer surfaces of the appliance with a damp cloth.
- Wash the basket, heating bin and lid in hot water with detergent, rinse and let dry.
- The control panel is to be cleaned with a damp cloth only.
- Insert the heating bin back to the base (Fig. 1).
  Make sure the mains voltage corresponds to the values on the rating plate.
- Always connect the power cord to the appliance first, then to the wall socket.
- If the lid is opened during frying, some hot steam will escape. Maintain a safe distance (risk of steam burns).
- Always dry the food before frying. French fries or frozen food might cause excessive oil frothing and boiling over.
- Never fill the bin above the indicated maximum level.

Fig. 1

OPERATING INSTRUCTIONS

Temperature Control

The rotary temperature control knob uses eight positions: OFF, Fondue, Boil/Steam, Braise, Roast, Scallop, Grill, Fry.
Temperature may be set anywhere between the minimum (60°C) and maximum values (190°C) for frying.
After the function has been selected, the heat control indicator lights up. The light goes off when the required temperature is reached.

Cooking in the Concept 7x7

- Use the temperature control knob to select the function required.
- The heat indicator light powers on and off repeatedly. It remains on only when the device is warming up to build or maintain the desired temperature.
- The time for preparation of food varies and depends on the quantity and type of ingredients used.
- **Always remember to switch the unit off after cooking.**

Fondue
- Put all ingredients you wish to use for preparation of fondue into the bin.
- Set the temperature control knob to Fondue.
- Use the fondue forks to dip food in the fondue.
- When you are not using the appliance, turn the control knob to OFF; if you are not using the appliance for a longer time, unplug it from mains.

Surprise your friends and treat them with cheese, meat, or chocolate fondue…

Braise
- Put all the ingredients you wish to prepare into the heating bin and cover with the lid.
- Set the temperature control knob to Braise.
- Do not lift the cover so the temperature in the bin does not change.
- Never overfill the bin.
- When you are not using the appliance, turn the control knob to OFF; if you are not using the appliance for a longer time, unplug it from the mains.

Use the Braise setting to prepare braised vegetable and meat dishes or fruit purées.

Boil
- Put all the ingredients you wish to boil into the heating bin and cover with the lid.
- Set the temperature control knob to Boil/Steam.
- Do not lift the cover so the temperature in the bin does not change.
- Never overfill the bin.
- When you are not using the appliance, turn the control knob to OFF; if you are not using the appliance for a longer time, unplug it from the mains.

Use the Boil setting for preparation of pasta, potatoes, rice, vegetables, soups, sauces, dumplings, etc.

Steam
- Pour water in the heating bin (the level must not touch the grill).
- Install the steaming grill onto the heating bin (Fig. 2).
- Put the ingredients on the grill and cover with the lid.
- Set the temperature control knob to Boil/Steam.
- Do not lift the cover so the temperature in the bin does not change.
- Make sure there is enough water in the heating bin.
- When you are not using the appliance, turn the control knob to OFF; if you are not using the appliance for a longer time, unplug it from the mains.
- Proceed with extra caution when handling the hot grill.

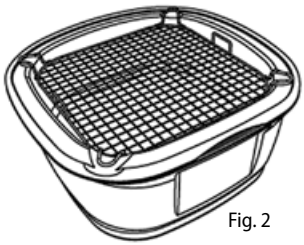


Fig. 2

The Steam setting is used for preparation of vegetable and fruit dishes in steam as well as for heating of dishes – e.g. fruit or plain dumplings.

Roast
- Set the temperature control knob to **Roast**.
- Put the ingredients into the heating bin and cover with the lid.

- Add a little fat for roasting.
- When you are not using the appliance, turn the control knob to OFF; if you are not using the appliance for a longer time, unplug it from the mains.

Use the Roast setting for steaks in batter, mushrooms, cheese, meatballs, cauliflower, broccoli, etc.

Scallop

- Put the ingredients into the heating bin and cover with the lid.
- Set the temperature control knob to **Scallop**.
- When you are not using the appliance, turn the control knob to OFF; if you are not using the appliance for a longer time, unplug it from the mains.

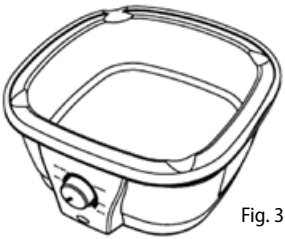


Fig. 3

If you enjoy baked dishes from pasta, meat, vegetables, or potatoes, you will love the Scallop setting of the appliance.

Grill

- Set the temperature control knob to Grill.
- Put the ingredients into the heating bin and cover with the lid.
- Use no or very little fat for grilling.
- When you are not using the appliance, turn the control knob to OFF; if you are not using the appliance for a longer time, unplug it from the mains.

Fry

- Put oil in the heating bin. Observe the level indicated by the mark in the bin.
- Set the temperature control knob to **Fry**.
- Cover the bin with the lid and wait until the oil has warmed enough; the heating indication light turns off. Now put the ingredients in the basket and immerse in oil.
- Do not fill the basket higher than the maximum level indicated on the side.
- Use the handle for moving the basket.
  Press the flexible rods of the holder together and drive the ends into the openings as shown in Figure 3.
- After frying, you may hook the basket on the bin edge to let the hot oil drip (see Fig. 4)
- **Proceed with extra caution when handling the hot basket.**
- When you are not using the appliance, turn the control knob to OFF; if you are not using the appliance for a longer time, unplug it from the mains.
- Never pour water into hot oil.
  Frying of larger quantities of food may cause the oil to cool down quickly; it may take a while until the temperature is restored.

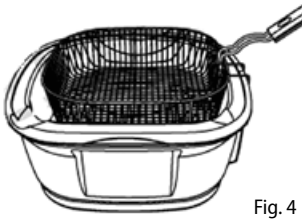


Fig. 4

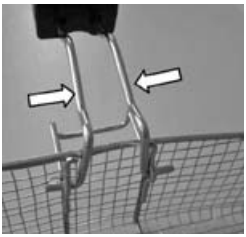


Fig. 5

Use the Fry setting for excellent side dishes such as chips and croquettes; you may also fry cauliflower, mushrooms, etc. evenly on all sides.

The design of the pot has been improved in the controls and output to allow a wide scale of functions for preparation of a variety of dishes. When a large volume of oil is used for preparation of dishes (e.g. frying), the time required for warming up is longer. You may wish to prepare several smaller batches of frozen food (e.g. potato chips) instead.

CLEANING

Clean the appliance after every use to prevent the accumulation of grease, burnt-on food remnants, and unpleasant odours.
Do not immerse the power cord, plug, or base of the appliance in water or other liquid. Do not clean the lid and base in a dishwasher.
Prior to any cleaning, make sure the appliance has cooled down and is disconnected from the mains. **Never pour cold water into the bin while it is hot.**
Wash the heating bin, lid, basket, grill, forks, and spoon in hot water with detergent.
Clean the base of the appliance with a wet cloth only. Do not use steel wool, abrasive agents or solvents to clean the appliance.
Allow all components to dry thoroughly prior to assembling the appliance.

MAINTENANCE

- Never pour cold water into the heating bin while it is hot.
- Do not use steel wool, abrasive agents or solvents to clean the appliance.
- Only use utensils that are made from wood or heat-resistant plastic.
- Never submerge the base in water or other liquids.
  Wipe it with a damp, clean cloth only.
- **Never pour water into hot oil.**

Any faults or defects caused by unsuitable or insufficient maintenance are not warranted.

TROUBLESHOOTING

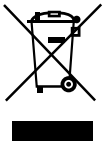
PROBLEM	SOLUTION
The temperature is too high or too low	Use the temperature control knob to set the temperature as required. Rotate to the right to increase temperature, rotate to the left to bring it down.

REPAIR & MAINTENANCE

Any extensive maintenance or repair that requires access to the inner parts of the product must be performed by an expert service centre.

ENVIRONMENTAL PROTECTION

- Packaging materials and obsolete appliances should be recycled.
- The transport box may be disposed of as sorted waste.
- Polyethylene bags shall be handed over for recycling.



Appliance recycling at the end of its service life:
A symbol on the product or its packaging indicates that this product should not go into household waste. It must be taken to the collection point of an electric and electronic equipment recycling facility. By making sure this product is disposed of properly, you will help prevent the negative effects on the environment and human health that would otherwise result from inappropriate disposal of this product. You can learn more about recycling this product from your local authorities, a household waste disposal service or in the shop where you bought this product.

concept

CZ **Tipy na vaření**

SK **Tipy na varenie**

PL **Rady dotyczące gotowania**

HU **Főzési ötletek**

concept 7×7
7 ways for 7 days

Tipy na vaření

Sýrové fondue

Rozetřený stroužek česneku ohřejte v 250 ml suchého bílého vína. Přidejte nastrouhaný sýr ementál 300 g a gruyer 300 g (možno i jiné druhy sýrů dle chuti). Zakápněte šťávou z poloviny citrónu. Vše neustále promíchávejte, až se vytvoří hustá sýrová omáčka. V 60 ml třešňového likéru rozmíchejte lžíci kukuřičného škrobu, přidejte trochu pepře a muškátového oříšku, dejte do omáčky a promíchejte. Servírování: Kousky bílého pečiva na fondue vidličce namáčíme v omáčce.

Podobným způsobem si můžete připravit i čokoládové fondue s ovocem nebo masové fondue.

Italské houbové rizoto

Suroviny: 400 g rýže (nejlépe kulatozrnné), 1 l vývaru, 1 větší cibule, 2 lžíce olivového oleje, 120 g parmezánu, 1 palička česneku, 100 g másla, 350 ml suchého bílého vína, 300 g čerstvých hub, svazek čerstvé petrželky, čerstvě mletý, černý pepř, sůl.

Postup: K přípravě pokrmu potřebujeme horký vývar, proto ho nejprve připravíme, nebo ohřejeme. V ohřívací nádobě rozehřejeme olivový olej a 3 lžíce másla, přidáme jemně nasekanou cibuli a česnek a na mírné teplotě asi 10 minut restujeme – nesmí se zbarvit, pouze změknout. Potom přidáme syrovou rýži a zvýšíme teplotu.
Rýži smažíme za stálého míchání asi minutu, dokud nebudou všechna zrnka průsvitná. Přilijeme víno a za stálého míchání ho necháme odpařit.
Když rýže vsákne veškeré víno, přidáme sběračku vývaru a pokrájené houby (můžeme je předtím krátce orestovat na olivovém oleji), ztlumíme teplotu a opepříme a osolíme (dost). Stále promícháváme a tekutinu necháme opět vsáknout a vyvařit. Poté přidáme další sběračku a takto postupujeme až do chvíle, dokud nespotřebujeme vývar a dokud není rýže měkká na skus. Kdybychom vývar spotřebovali před změknutím rýže, přilijeme trochu horké vody (proto je dobré ji mít pro každý případ připravenou v rychlovarné konvici).
Do hotového rizota vmícháme zbylé máslo, nasekanou petrželku a polovinu nastrouhaného parmezánu. Důkladně promísíme a necháme asi 2 minuty pod pokličkou dojít. Podle chuti dosolíme, nebo zakapeme citrónovou šťávou.
Podáváme sypané zbylým strouhaným parmezánem.

Žampionovo-bramborová polévka

Suroviny: 8 menších žampionů, 2 pol. lž. másla, 2 pol. lž. hladké mouky,
1 kostka masoxu, 2 větší brambory, 1 tavený sýr Apetito,
špetka kopru, majoránky, kmínu, soli a pepře

Postup: Očištěné a omyté žampiony nakrájíme na plátky a osmažíme je v hrnci na rozehřátém másle, zaprášíme hladkou moukou, zarestujeme a zalijeme asi 1,5 l vody. Rozmícháme dohladka, vložíme čtvereček taveného sýru, brambory nakrájené na kostičky, kostku masoxu, přidáme kmín, sůl a pepř a vaříme do změknutí brambor. Před podáváním dochutíme majoránkou a troškou kopru.

Zapečené kotlety s jablky

Suroviny: vepřové kotlety, sůl, pepř, grilovací koření, olej, jablka, plátkovaný tvrdý sýr a koření – paprika

Postup: Naklepeme kotlety, osolíme, opepříme a posypeme grilovacím kořením. Zprudka opečeme po obou stranách na rozpáleném oleji. Na každou porci položíme plátek jablka, zakryjeme plátkem tvrdého sýra. Poprášíme paprikou, grilovacím kořením, trochu podlijeme a zapečeme, až se sýr roztaví.

Smažený sýr se šunkou

Suroviny: 4 plátky sýra na smažení, 4 silnější plátky šunky, 2 vejce, trochu hladké mouky, strouhanka, olej na smažení

Postup: Na každý plátek sýra přitiskneme plátek šunky. Společně obalíme v mouce, vejcích rozšlehaných se dvěma lžícemi vody a ve strouhance. Nakonec okraje obalených sýrů znovu omočíme ve zbylém vajíčku a ještě jednou obalíme ve strouhance (není nutné, ale sníží to riziko vytékání sýru při smažení). Usmažíme z obou stran dozlatova v rozpáleném oleji. Podáváme s bramborami nebo s hranolky a tatarkou nebo kečupem.

Grilovaný pstruh s bylinkami ve slanině

Suroviny: 4 pstruzi (po 300-400g), 12 dlouhých plátku anglické slaniny, citrónová šťáva, hrnek jemně nasekaných čerstvých bylinek (zelená petržel, pažitka, máta, tymián a majoránka) hrubě drcený pepř a sůl.
Postup: Upravené pstruhy omyjeme, osušíme a uvnitř i na povrchu osolíme a posypeme pepřem.Vnitřek ryb naplníme nasekanými bylinkami. Z obou stran každé ryby uděláme do kůže několik šikmých zářezů. Naplněné pstruhy omotáme plátky slaniny, kterou upevníme párátkem. Připravené ryby rozložíme na dno ohřívací nádoby a grilujeme cca 7-9 minut z každé strany. Horké ryby můžeme pokapat citrónovou šťávou a ihned podáváme.

Smažený plněný kuřecí řízek

Suroviny: 4 kuřecí prsíčka po 150 g, zhruba - 30 g uzené slaniny, 80 g šunky nebo šunkového salámu, 120 g taveného sýra, kari koření, sůl. Na trojobal - hladká mouka, vejce s trochou mléka, strouhanka a olej na smažení.

Postup: Kuřecí prsíčka rozkrojíme na plátky, opatrně do šířky rozklepeme, osolíme a potřeme sýrovou směsí. Tu si připravíme tak, že slaninu nakrájenou na drobné kostičky rozškvaříme, pokud je třeba přikápneme trochu oleje, přidáme na nudličky nakrájenou šunku, chvíli osmahneme, poprášíme kari kořením, vložíme tavený sýr a za stálého míchání vše spojíme. Řízky přehneme, nemusíme spínat párátky, maso se tak nějak přilepí na nádivku a všechno drží :-)) Trochu osolíme i na povrchu, obalíme v trojobalu a zvolna smažíme ve vyšší vrstvě oleje.

Vepřová pečeně s knedlíkem a se zelím

Suroviny: 1 kg vepřové pečeně, 2 cibule, 1 kyselejší jablko, sůl, mletý pepř, česnek, drcený kmín, vývar, celý kmín, sádlo, podle potřeby voda,
příloha: kysané zelí, 1 cibule, celý kmín, sádlo, sůl, cukr, 1 lžíce polohrubé mouky

Postup: Vepřovou pečeni osolíme, potřeme lehce mletým pepřem, mletým nebo drceným kmínem, rozetřeným česnekem a dáme do nádoby s víkem a necháme uležet do druhého dne v lednici.
Na rozehřátém sádle celou pečeni zprudka opečeme a vyjmeme.
Oloupanou cibuli nakrájíme na půlkolečka, jablka na plátky a dáme do ohřívací nádoby, kam jsme podle potřeby přidali

sádlo a nechali zpěnit celý kmín. Potom přidáme vepřovou pečeni, přikryjeme a zapneme funkci Roast. Pečeme cca 1 hodinu přikryté, pečeni podle potřeby otáčíme. Před posledním otočením přidáme do výpeku vývar – množství záleží na tom, kolik chceme mít šťávy z pečeně.
Kysané zelí povaříme v ohřívací nádobě s trochou kmínu a soli. Když je zelí hotové, osladíme je podle chuti a zahustíme cibulovou jíškou. Jíšku připravíme tak, že na rozehřátém sádle osmažíme najemno nakrájenou cibuli, a až začne růžovět, přidáme polohrubou mouku a necháme chvíli zpěnit. Potom zamícháme do vařeného zelí. Podle chuti můžeme přisladit.
Vepřovou pečeni podáváme se zelím a bramborovým nebo chlupatým knedlíkem.

Bramborové knedlíky

Suroviny: 1 kg brambor, 2 vejce, lžíce mléka, cca 400 g hrubé mouky, 3 lžíce hrubé dětské krupičky, sůl.

Postup: Brambory, den předem vařené ve slupce, oloupeme, nastrouháme na hrubém okurkovém struhadle, v míse je osolíme a smícháme s vejci rozšlehanými ve lžíci mléka. Brambory přendáme na vál posypaný moukou a postupně do nich zadělováme mouku s krupicí, až se těsto nelepí. Z těsta vytvarujeme šišky a vaříme je v osolené vodě asi 20 minut.

Chlupaté knedlíky

Suroviny: 350 g syrových oloupaných brambor, 150 g ve slupce vařených oloupaných brambor, 250 g hrubé mouky, 1 vejce, hrst petržele kudrnky, sůl.

Postup: Vařené i syrové brambory nastrouháme na jemném struhadle a smícháme je s moukou, vejcem a sekanou petrželkou kudrnkou, osolíme a důkladně zamícháme v kompaktní těsto. Část těsta si vezmeme do dlaně a lžící tvarujeme knedlíky, které házíme rovnou do vařící osolené vody. Podebereme, aby se nepřichytly ke dnu, a podle velikosti vaříme asi 5–7 minut. Po vyjmutí z vody lehce zakápneme olejem.

concept 7×7
7 ways for 7 days

Tipy na varenie

Čokoládové fondue

Ingrediencie: 2 tabuľky mliečnej čokolády, 6 lyžíc kondenzovaného mlieka 2 lyžice pomarančovej šťavy 1 lyžica višňového likéru 1 lyžica sekaných orechov.

Príprava: Rozlámanú čokoládu rozpustíme v kondenzovanom mlieku (na miernej teplote). Vmiešame pomarančovú šťavu, likér a sekané orechy. Na namáčanie sa hodia vafle, sušienky alebo ovocie.

Dusené zemiaky s brokolicou

Ingrediencie: 2 PL olej olivový, 1 ks cibuľa, 1 strúčik cesnaku, 1 kg zemiaky, 1 šálka tekvice, 200 g brokolice, 1/2 šálky kukurica, syr eidam, 1 KL kurkuma, 1 KL korenie karí, soľ, korenie biele mleté, podľa potreby voda, petržlenová vňať.

Príprava: Na oleji opražíme nakrájanú cibuľu a pretlačený cesnak. Keď cibuľa zmäkne pridáme kurkumu, karí korenie a očistené nakrájané zemiaky. Chvíľu popražíme, potom zemiaky podlejeme vodou, osolíme a prikryté dusíme asi 5minút. Do poloudusených zemiakov pridáme nakrájanú tekvicu, všetko premiešame a za občasného miešania ďalej dusíme. Ak treba, dolejeme trochu vody.
Keď sú zemiaky už takmer udusené, pridáme brokolicu. Dusíme 2-3 minúty.
Nakoniec pridáme varenú kukuricu. Všetko premiešame a dochutíme soľou a korením. Hotové jedlo na tanieri posypeme nasekanou petržlenovou vňaťou a postrúhaným syrom.

Parené buchty

Ingrediencie: 400 g múka polohrubá, 20 g droždie, 20 g cukor, 10 g soľ, 1 ks vajce, 250 ml mlieko vlažné, 150 g lekvár slivkový, 100 g maslo na poliatie, olej, 100 g mak, 00 g cukor práškový

Príprava: Múku preosejeme do misy. Zo 100 ml mlieka, 1 ČL múky, cukru a droždia pripravíme kvások. Do múky, pridáme soľ, premiešame, pridáme vajce, zvyšné mlieko a nakoniec nakysnutý kvások. Všetko spolu zmiešame tak, aby v mise nezostala suchá múka. Necháme 15 minút stáť, potom varechou vypracujeme a necháme kysnúť ešte pol hodiny. Cesto preložíme na pomúčenú dosku, rozvaľkáme, nakrájame na 12 rovnakých kúskov. Naplníme lekvárom/ovocím a vytvarujeme buchty. Mriežku natrieme olejom , vložíme buchty, tie tiež natrieme, aby sa nezlepili. Hrniec zakryjeme a buchty necháme pariť 7 minút. Špáradlom vyskúšame, či nie sú surové. Vyberieme, popicháme vidličkou, aby sa nezrazili. Podávame teplé, posypané makom, poliate maslom. Náplň a posýpku si, samozrejme, môžete zvoliť podľa vlastnej chuti.

Letný cestovinový šalát

Ingrediencie: 1 balíček cestovín, 2 paradajky, 1 čínska kapusta, 1 červená a zelená paprika, 1 šalátová uhorka, 1 tuniak v konzerve, olivy, balkánsky syr, majonéza alebo koreniaca zmes a olivový olej

Príprava: Cestoviny uvaríme, scedíme a necháme vychladnúť. Dáme do misy a pridáme k nim nastrúhanú šalátovú uhorku, papriky a paradajky nakrájané na drobné kúsky. Olivy a čínsku kapustu tiež nakrájame nadrobno a vmiešame. Pridáme tuniaka (napríklad drteného) a potom pridáme nastrúhaný balkánsky syr. Premiešame a nakoniec pridáme majonézu. Kto nemá rád majonézu, môže si pripraviť rýchlu a chutnú zálievku z oleja, vody a koreniacej zmesi (veľmi chutná je talianska koreniaca zmes).

Šťavnaté vyprážané kuracie rezne v kyslej smotane

Ingrediencie: 4 kuracie prsia, 1 kyslá smotana, 3 strúčiky cesnaku, 1 vajce, 30-40 dkg postrúhaného syra, olej na vyprážanie, strúhanka na obalenie, soľ, korenie

Príprava: Kuracie prsia si pozdĺžne rozrežeme na 2 tenšie kusy, vyklepeme, osolíme a okoreníme. Pripravíme si marinádu z 1 kyslej smotany, 1 celého vajca a 3 roztlačených strúčikov cesnaku. Kuracie prsia vložíme do marinády a necháme odležať 2 hod. Po vybraní z marinády ich obalíme v postrúhanom syre, následne v strúhanke a vypražíme na oleji do zlatista.

Zapekané kuracie prsia

Ingrediencie: 400 g kuracích pŕs, 100 g šunky, ananásový kompót, vajce, syr Eidam, soľ, mleté čierne korenie, tuk, voda.

Príprava: Kuracie prsia naklepeme, osolíme, okoreníme a narýchlo opečieme. Podlejeme trochou vody. Na každý kus mäsa položíme plátok šunky a ananás. Nakoniec rozšľaháme vajce so strúhaným syrom a na každú porciu dáme malý kopček a zapečieme.

Grilovaný pstruh s bylinkami

Ingrediencie: pstruhy, soľ, kôpor, petržlenová vňať, citrón

Príprava: Umyté, osušené a plutiev zbavené pstruhy osolíme zvnútra, aj zvonka po oboch stranách. Poriadne ich - hlavne zvnútra - posypeme nasekanou petržlenovou vňaťou a kôprom. Dáme na rošt. Grilujeme z každej strany 6-8 minút. Pstruha pred podávaním pokvapkáme citrónovou šťavou.

Zemiakové krokety s mandľami

Ingrediencie: ¾ kg zemiakov, 2 žĺtky, muškátový oriešok, 1 celé vajce, strúhanka, olej, soľ, sekané mandle.

Príprava: Zemiaky olúpeme, umyjeme a rozkrájame na polovice. Varíme v osolenej vode domäkka a hneď prelisujeme. Necháme vychladnúť a zamiešame do nich žĺtky. Ochutíme soľou a muškátovým orieškom. Z tohto cesta vytvarujeme krokety, ktoré obaľujeme v rozšľahanom vajci a potom v strúhanke zmiešanej s nasekanými mandľami.

concept 7×7
7 ways for 7 days

Rady dotyczące gotowania

Serowa uczta – Szwajcarskie fondue

Ścianki garnka nasmarować czosnkiem. Następnie należy utrzeć lub pokroić w bardzo drobne kawałeczki 40 dag łagodnego sera żółtego (np. ementalera) i 20 dag sera tylżyckiego (lub innego). Łyżkę mąki ziemniaczanej wymieszać z odrobiną oliwy. Następnie do Multi Cookera wlewamy oliwę i wkrapiamy odrobinę soku z cytryny. Rozgrzewamy, wrzucamy ser i topimy go cały czas mieszając drewnianą łopatką. Następnie dodajemy mąkę zmieszaną z oliwą, całość doprowadzamy do zawrzenia i wtedy dolewamy szklankę białego wytrawnego wina i mały kieliszek wiśniówki. Mieszając ogrzewamy jeszcze chwilę, przyprawiamy pieprzem i gałką muszkatołową do smaku. Białe pieczywo lub bagietkę pokrojoną w kostkę nadziewamy na długi widelec i moczymy w powstałym sosie serowym.

Dzuszone udka z warzywami

Składniki: 2 PL olej olivový, 1 ks cibuľa, 1 strúčik cesnaku, 1 kg zemiaky, 1 šálka tekvice, 200 g brokolice, 1/2 šálky kukurica, syr eidam, 1 KL kurkuma, 1 KL korenie karí, soľ, korenie biele mleté, podľa potreby voda, petržlenová vňať.

Przygotowanie: Udka natrzeć solą i pieprzem. Warzywa (oprócz pomidorów) pokroić w kostkę. Pomidory sparzyć, obrać i pokroić w plastry. Udka obsmażyć w Multi Cookerze na tłuszczu i dusić 25 minut. Następnie podsmażyć cebulę na oliwie, dodać wszystkie warzywa wraz z czosnkiem i ziołami, dusić ok 10 min. Po tym czasie włożyć do warzyw udka i dusić jeszcze 10 min. Podawać z ryżem lub świeżą, chrupiącą bagietką.

Kwaśnica

Składniki: 1 kg ziemniaków, 30 dag kiszonej kapusty, 75 dag mięsa wieprzowego, 2 dag suszonych grzybów, 1 cebula, 2 ząbki czosnku, ziele angielskie, pieprz i sól.

Przygotowanie: Grzyby namoczyć potem ugotować. Mięso gotować w Multi Cookerze w 6 szklankach osolonej wody z zielem angielskim. Wyjąć z wywaru pokroić na porcje. Do wywaru dodać kiszoną kapustę, posiekaną cebulę, przeciśnięty przez praskę czosnek i przyprawy. Pod koniec gotowania dodać mięso i pokrojone grzyby. Ziemniaki obrać, pokroić w kostkę i ugotować osobno, odlane wymieszać z zupą.

Kotlet de volaille

czyli roladki z piersi kurczaka nadziewane aromatycznym masłem ziołowym, z czosnkiem, natką pietruszki i szczypiorkiem

Składniki: 4 piersi z kurczaka, olej, wykałaczki.
Masło ziołowe: 60 g masła, 2 posiekane ząbki czosnku, 1/2 łyżki posiekanej natki pietruszki, 1/2 łyżki bardzo drobno posiekanego szczypiorku, 1/4 cytryny, drobno starta skórka i wyciśnięty sok, sól i pieprz
Panierka: mąka, około 30 g, bułka tarta, około 90 g, 1 roztrzepane jajko

Przygotowanie: Wymieszać masło z czosnkiem, natką, szczypiorkiem, skórką z cytryny i sokiem. Doprawić solą i pieprzem, podzielić na 4 części i uformować wałeczki. Zawinąć w folię i włożyć do lodówki. Im bardziej schłodzone tym lepiej.
Piersi kurczaka włożyć pomiędzy przeźroczystą folię i roztłuc tłuczkiem na kotlety. Na każdej piersi ułożyć wałeczek z masłem i zwinąć roladki, dokładnie podwijając końce. Spiąć za pomocą wykałaczek.
Roladki dokładnie obtoczyć w mące, później w jajku, a na koniec w bułce tartej. Przykryć i wstawić do lodówki na godzinę. Rozgrzać w Multi Cookerze głęboko olej do temperatury ok 190 stopni i smażyć do uzyskania złotej panierki. Wyjąć na ręcznik papierowy. Podawać z ziemniakami ze śmietaną i szczypiorkiem.

Zapiekanka ziemniaczana z boczkiem i serem

Składniki: 600 g ziemniaków, 400 g cebuli, 100 g boczku, 100 g żółtego sera Gouda, 2 jaja, 1/2 l mleka, 1/8 l śmietany, 1/2 łyżeczki soli, 1/4 łyżeczki pieprzu, 4 łyżki siekanej natki pietruszki, 4 łyżki tartej bułki, 40 g masła pokrojonego w plastry.

Przygotowanie: Ziemniaki i cebulę obrać, pokroić w cienkie plasterki. Boczek pokroić na małe kawałki, żółty ser zetrzeć na tarce o grubych otworach. Jaja roztrzepać w mleku. Dodać śmietanę, sól, pieprz i natkę piet¬ruszki. Ziemniaki i cebulę ułożyć w Multi Cookerze warstwami tak, aby ostatnie były ziemniaki. Na to położyć boczek, a na wierzchu zapiekanki rozłożyć żółty ser. Całość zalać jajkami roz¬trzepanymi z mlekiem. Zapiekankę posypać tartą bułką i obłożyć plasterkami masła. Piec w temp. 180 stopni około godziny.

Grillowane polędwiczki wieprzowe

Składniki: 2 wieprzowe polędwiczki, 2 ząbki czosnku, 1 gałązka świeżego rozmarynu, sok z 1/2 cytryny, 1 łyżka oliwy, 1 szklanka wytrawnego czerwonego wina, 2 łyżki przecieru pomidorowego, sól i pieprz do smaku.

Przygotowanie: Wszystkie płynne składniki dokładnie mieszamy z przecierem pomidorowym i drobno posiekanym czosnkiem dodając sól i pieprz do smaku.
Polędwiczki oczyszczamy z błon, smarujemy przygotowaną marynatą, dokładamy gałązkę rozmarynu i szczelnie zamknięte marynujemy w lodówce przez około 4 godziny.
Tak przygotowane polędwiczki kładziemy na dnie Multi Cookera i grillujemy przez około 10 minut z każdej strony smarując marynatą.
Możemy podawać z pieczonymi ziemniakami, grillowaną młodą cebulką ze szczypiorem i świeżymi pomidorami.

Grillowany pstrąg

Składniki: 2 pstrągi, natka pietruszki, natka selera, czosnek, zioła prowansalskie, sól, pieprz, przyprawa grillowa, sok z cytryny.

Przygotowanie: Pstrągi umyć, wypatroszyć. Skropić sokiem z cytryny i obsypać przyprawami, na koniec nasmarować czosnkiem. Do środka ryby włożyć natkę pietrzuszki i selera. Rybę owinąć w folię aluminiową i włożyć na kilkanaście godzin do lodówki. Następnie grillować w Multi Cookerze przez ok 10 min na każdej ze stron. Podawać z gotowanaymi warzywami.

concept 7×7
7 ways for 7 days

Főzési ötletek

Olasz gombás rizottó:

Hozzávalók: 40 dkg rizs (legjobb a kerekszemű), 1 l húsleveslé, 1 nagyobb vöröshagyma, 2 evőkanál olívaolaj, 12dkg parmezán, 1 gerezd fokhagyma, 10 dkg vaj, 3,5 dl száraz fehérbor, 30 dkg friss gomba, egy csokor friss petrezselyem, frissen őrölt feketebors, só.

Elkészítés: Az étel készítéséhez forró alaplére lesz szükségünk, ezért először is ezt készítsük el vagy melegítsük fel. A főzőedényben felmelegítjük az olívaolajat és 3 evőkanál vajat, hozzáadjuk az apróra vágott hagymát és fokhagymát, majd alacsony hőmérsékleten kb. 10 percig dinszteljük – fontos, hogy a hagyma ne piruljon meg, csak üvegesre párolódjon. Ezután hozzáadjuk a nyers rizst, és növeljük a hőmérsékletet. A rizst folyamatos kevergetés mellett kb. egy percig pirítjuk, amíg az összes rizsszem áttetszővé nem válik. Hozzáöntjük a bort, és folyamatosan kevergetve elfőzzük. Amikor a rizs már az összes bort magába szívta, hozzáadunk egy merőkanálnyi alaplevet és a felszeletelt gombát (a gombát előzőleg röviden meg is piríthatjuk olívaolajon), majd csökkentjük a hőmérsékletet, és (elegendően) sózzuk-borsozzuk az ételt. Folyamatosan kevergetjük, és ismét megvárjuk, míg a folyadék fel nem forr, és a rizs magába nem szívja. Ezután újabb merőkanálnyi alaplevet adunk hozzá, s így járunk el egészen addig, amíg az egész alaplevetel fel nem használtuk, és a rizs meg nem puhult. Ha az alaplé még azelőtt elfogyna, hogy a rizs megpuhul, akkor kevés forró vizet öntünk rá (jó, ha kéznél tartunk egy kis forró vizet egy vízforraló edényben). A kész rizottóba belekeverjük a maradék vajat, az apróra vágott petrezselymet és a reszelt parmezán felét. Alaposan megkeverjük, és kb. 2 percig hagyjuk összeérni a fedő alatt. Ízlés szerint sózzuk, vagy citromlevet csepegtetünk rá. A maradék reszelt parmezánnal megszórva tálaljuk.

Almás sült karaj:

Hozzávalók: sertéskaraj, só, bors, grillfűszer, étolaj, alma, szeletelt kemény sajt és fűszerek – pirospaprika

Elkészítés: A karajt kiklopfoljuk, megsózzuk, borsozzuk és megszórjuk a grillfűszerrel. A felforrósított étolajon mindkét oldalát hirtelen kisütjük. Minden adagra ráteszünk egy almaszeletet, és beborítjuk egy szelet kemény sajttal. Megszórjuk pirospaprikával, grillfűszerrel, egy kis vizet öntünk rá, majd addig sütjük, amíg a sajt meg nem olvad.

Zöldfűszeres grillezett pisztráng szalonnaágyon:

Hozzávalók: 4 pisztráng (egyenként 300–400 g), 12 hosszú szelet angolszalonna, citromlé, egy bögre apróra vágott friss zöldfűszer (petrezselyemzöld, metélőhagyma, menta, kakukkfű és majoránna), durvára őrölt bors és só.

Elkészítés: A megtisztított pisztrángot megmossuk, megszárítjuk és kívül-belül sózzuk-borsozzuk. A hal belsejét megtöltjük az apróra vágott zöldfűszerrel. Mindkét oldalán néhány ferde bemetszést teszünk a hal bőrébe. A megtöltött pisztrángot szalonnába tekerjük, majd a szalonnát fogpiszkálóval rögzítjük. Az így

előkészített pisztrángot a főzőedény aljára helyezzük, majd mindkét oldalán kb. 7–9 percig grillezzük. A forró halra citromlevet csepegtetünk, és azonnal tálaljuk.

Töltött rántott csirkemell:

Hozzávalók: 4 csirkemell, egyenként 15 dkg, nagyjából 30 g füstölt szalonna, 80 g sonka vagy sonkás szalámi, 12 dkg ömlesztett sajt, curry fűszer, só. A bundázáshoz: finomliszt, tojás egy kevés tejjel, zsemlemorzsa és étolaj a sütéshez.

Elkészítés: A csirkemellet szeletekre vágjuk, óvatosan szétterítjük, megsózzuk, és megkenjük a sajtkeverékkel. Azt úgy készítjük el, hogy az apró kockákra vágott szalonnát megpirítjuk, ha kell, egy kis étolajat cseppentünk hozzá, hozzáadjuk a csíkokra vágott sonkát, kis ideig pároljuk, majd megszórjuk curryvel, beletesszük az ömlesztett sajtot, és folytonosan kevergetve az egészet összefőzzük. A csirkemell szeleteket összehajtjuk, nem szükséges fogpiszkálóval rögzíteni őket, mert a hús ráragad a töltelékre és az egész egyben marad :-)). Kissé megsózzuk a felszínét is, majd bundázzuk, és kicsit több étolajban kirántjuk.

Burgonyás knédli

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 2 tojás, egy evőkanál tej, kb. 40 dkg rétesliszt, 3 evőkanál búzadara, só.

Elkészítés: Az előző nap héjában megfőzött burgonyát meghámozzuk, nagylyukú uborkareszelőn lereszeljük, egy tálban megsózzuk, majd összekeverjük az egy kanál tejjel felvert tojással. A burgonyát lisztezett deszkára borítjuk, majd fokozatosan beledolgozzuk a lisztet és a darát egészen addig, amíg a tészta már nem ragad. A tésztából hosszúkás rudakat formázunk, majd sós vízben kb. 20 percig főzzük.

Sertéssült knédlivel (gombóccal) és káposztával:

Hozzávalók: 1 kg sertéssült, 2 fej vöröshagyma, 1 savanykás alma, só, őrölt bors, fokhagyma, őrölt kömény, húsleves lé, egész kömény, zsír, szükség szerint víz

Köret: savanyú káposzta, 1 hagyma, egész kömény, zsír, só, cukor, 1 evőkanál rétesliszt

Elkészítés: A sertéssültet megsózzuk, megkenjük őrölt borssal, őrölt vagy porított köménnyel, fokhagymaprésen átnyomott fokhagymával, majd egy zárható fedelű edénybe tesszük, és másnapig a hűtőszekrényben érleljük. A felforrósított zsíron hirtelen átsütjük az egész pecsenyét, majd kivesszük a zsírből. A meghámozott hagymát fél karikákra vágjuk, az almát felszeleteljük, majd a főzőedénybe tesszük, amelybe előzőleg már szükség szerint zsírt is tettünk, és felforrósítottuk rajta az egész köményt. Ezután beletesszük a sertéssültet, rátesszük a fedelet, majd bekapcsoljuk a Roast funkciót. Kb. 1 órán keresztül lefedve sütjük, szükség szerint időnként megforgatjuk. Az utolsó forgatás előtt hozzáadjuk a szafthoz az alaplét – a mennyiség attól függ, mennyi pecsenyeszaftot szeretnénk kapni. A savanyú káposztát felfőzzük a főzőedényben, és egy kis köménynyel és sóval ízesítjük. Amikor elkészült a káposzta, ízlés szerint cukrozzuk, és hagymás rántással besűrítjük. A rántást úgy készítjük, hogy a felforrósított zsíron megpirítjuk a szeletekre vágott hagymát, majd amikor kezd rózsaszínűvé válni, hozzáadjuk a rétesliszt, és kis ideig forraljuk. Ezután hozzákeverjük a felfőzött káposztához. Ízlés szerint édesíthetjük. A sertéspecsenyét káposztával és burgonyás knédlivel vagy zsemlegombóccal tálaljuk.

Zsemlegombóc:

Hozzávalók: 35 dkg reszelt nyers burgonya, 15 dkg héjában főzött, hámozott burgonya, 25 dkg rétesliszt, 1 tojás, maréknyi zöldpetrezselyem, só.

Elkészítés: A főtt és nyers burgonyát kislyukú reszelőn lereszeljük, majd összekeverjük a liszttel, tojással és az apróra vágott petrezselyemmel, megsózzuk, majd tömör tésztává gyúrjuk. A tészta egy részét a tenyerünkbe vesszük, és kanállal gombócokat szaggatunk belőle, amelyeket rögtön bele is dobunk a forrásban lévő sós vízbe. Fakanállal alányúlunk, nehogy leragadjanak az edény aljára, és mérettől függően nagyjából 5–7 percig főzzük. Miután kiszedtük, étolajat csepegtetünk rá.

concept

CZ **Záruční podmínky**

SK **Záručné podmienky**

PL **Karta gwarancyjna**

HU **Garanciális feltételek**

EN **Warranty Certificate**

CZ ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Záruka

Výrobce (příp. dovozce) odpovídá za to, že výrobek vyhovuje požadavkům právních předpisů a vyhovuje požadavkům stanovených příslušnými technickými normami. Dále odpovídá za to, že výrobek má takové vlastnosti, které výrobce popsal v dokumentech vztahujících se ke zboží nebo které spotřebitel očekával s ohledem na povahu zboží a na základě reklamy výrobcem prováděné, jakož i odpovídá za to, že se výrobek hodí k účelu, který pro jeho použití výrobce uvádí nebo ke kterému se věc tohoto druhu obvykle používá.

Záruční doba za jakost výrobku trvá 24 měsíců od data převzetí výrobku spotřebitelem.

Záruka se nevztahuje na opotřebení výrobku způsobené jeho obvyklým užíváním. Právo z vadného plnění spotřebiteli nenáleží, pokud před převzetím výrobku věděl, že výrobek má vadu, anebo pokud vadu sám způsobil.

Záruka se nevztahuje na případy, kdy (zejména):
- nebyly dodrženy podmínky pro instalaci, provoz a obsluhu výrobku, které jsou uvedeny v návodu k obsluze výrobku,
- k závadě došlo vlivem mechanického, tepelného nebo chemického poškození, zkratem, přepětím v síti nebo nesprávnou instalací,
- k závadě došlo neodborným zásahem třetí osoby,
- k závadě došlo při živelné události,
- k závadě došlo nedostatečnou nebo nevhodnou údržbou v rozporu s návodem k obsluze včetně závad způsobených vodními a jinými usazeninami,
- ke změně barvy topných ploch nebo poškrábání ploch došlo v souvislosti s jejich obvyklým používáním,
- se jedná o vzhledové a funkční změny způsobené slunečním zářením, tepelným zářením nebo vodními a jinými usazeninami,
- uplyne životnost některých součástí výrobku, např. akumulátorů, žárovek atd.

Záruka se nevztahuje na plnění, která byla bezplatně poskytnuta spolu s výrobkem (dárky, propagační předměty, apod.).

Uplatnění reklamace

Reklamaci vady výrobku je třeba uplatnit bez zbytečného odkladu po jejím zjištění, nejpozději však před uplynutím záruční doby.

Reklamaci výrobku uplatňuje spotřebitel u prodejce, u kterého výrobek zakoupil, případně u kteréhokoliv z autorizovaných servisních středisek, jejichž seznam je součástí balení výrobku, případně je uveden na internetu na adrese www.my-concept.com.

Při reklamaci výrobku je nutno výrobek řádně očistit a bezpečně zabalit tak, aby nedošlo k poškození při jeho případné přepravě do autorizovaného servisního střediska, není-li výrobek předáván osobně.

Spotřebitel je povinen prokázat uzavření kupní smlouvy předložením dokladu o koupi výrobku.

Zároveň s reklamací spotřebitel sdělí popis vytýkané vady a provede volbu reklamačního nároku.

Vyřízení reklamace

Jedná-li se o odstranitelnou vadu, má spotřebitel právo na bezplatné, včasné a řádné odstranění vady.

Není-li to vzhledem k povaze vady neúměrné, může spotřebitel požadovat dodání nového výrobku bez vad (výměnu), nebo týká-li se vada jen součásti výrobku, výměnu takové součásti. Je-li však požadavek na výměnu výrobku nebo jeho součásti vzhledem k povaze vady neúměrný, zejména lze-li vadu odstranit bez zbytečného odkladu, má spotřebitel právo na bezplatné odstranění vady.

Jedná-li se o neodstranitelnou vadu, případně vznikne-li spotřebiteli nárok na výměnu výrobku nebo jeho součásti, avšak tato výměna není možná, např. z důvodu vyprodání daného výrobku, má spotřebitel právo výrobek vrátit (odstoupení od smlouvy).

Právo na dodání nového výrobku (výměnu), nebo výměnu součásti výrobku má spotřebitel i v případě odstranitelné vady, pokud nemůže věc řádně užívat pro opakovaný výskyt vady po opravě nebo pro větší počet vad. V takovém případě má spotřebitel i právo na vrácení výrobku (odstoupení od smlouvy).

Nedojde-li k vrácení výrobku (odstoupení od smlouvy) nebo neuplatní-li spotřebitel právo na dodání nového výrobku bez vad (výměnu), na výměnu jeho součásti nebo na opravu výrobku, může požadovat přiměřenou slevu. Spotřebitel má právo na přiměřenou slevu i v případě, kdy mu nemůže být dodán nový výrobek bez vad, vyměněna součást výrobku nebo výrobek opraven, jakož i v případě, nedojde-li ke zjednání nápravy v přiměřené době nebo by zjednání nápravy spotřebiteli působilo značné obtíže.

Prodávající, autorizované servisní středisko, či jimi pověřený pracovník, rozhodne o reklamaci ihned, ve složitých případech do tří pracovních dnů. Do této lhůty se nezapočítává doba přiměřená podle druhu výrobku potřebná k odbornému posouzení vady. Reklamace včetně odstranění vady musí být vyřízena bez zbytečného odkladu, nejpozději do 30 dnů ode dne uplatnění reklamace, pokud se prodávající nebo autorizované servisní středisko vyřizující reklamaci se spotřebitelem nedohodne na delší lhůtě.

Při vrácení výrobku (odstoupení od smlouvy) je spotřebitel povinen provést vrácení rovněž příslušenství výrobku a všech dokumentů dodaných s výrobkem.

Spotřebitel nemá nárok na vydání vadných dílů a součástí výrobku, které byly vyměněny v rámci opravy výrobku.

Veškerá další práva spotřebitele, která se ke koupi výrobku vážou, nejsou těmito záručními podmínkami dotčena.

Pozn.: Reklamace výrobku poškozeného při přepravě se řídí reklamačním řádem přepravce.

Výrobce:

Jindřich Valenta – ELKO Valenta
Vysokomýtská 1800, 565 01 Choceň
Česká republika
IČO 13216660
tel.: + 420 465 471 433, fax: +420 465 473 304,
email: servis@my-concept.cz
www: www.my-concept.com

Podrobnosti o produktu

Model:	
Výrobní číslo:	
Datum prodeje:	Razítko a podpis prodejce:

SK ZÁRUČNÉ PODMIENKY

Záruka

Výrobca (príp. dovozca) zodpovedá za to, že výrobok vyhovuje požiadavkám právnych predpisov a vyhovuje požiadavkám stanovených príslušnými technickými normami. Ďalej zodpovedá za to, že výrobok má také vlastnosti, ktoré výrobca popísal v dokumentoch vzťahujúcich sa k tovaru alebo ktoré spotrebiteľ očakával s ohľadom na povahu tovaru a na základe reklamy výrobcom prevádzanej, ako odpovedá i za to, že sa výrobok hodí k účelu, ktorý pre jeho použitie výrobca uvádza alebo ku ktorému sa vec tohto druhu obvykle používa.

Záručná doba za akosť výrobku trvá 24 mesiacov od dátumu prevzatia výrobku spotrebiteľom.

Záruka sa nevzťahuje na opotrebenie výrobku spôsobené jeho obvyklým používaním. Právo z vadného plnenia spotrebiteľovi nenáleží, pokiaľ pred prevzatím výrobku vedel, že výrobok má vadu, alebo pokiaľ vadu sám spôsobil.

Záruka sa nevzťahuje na prípady, kedy (najmä):
- neboli dodržané podmienky pre inštaláciu, prevádzku a obsluhu výrobku, ktoré sú uvedené v návode na obsluhu výrobku,
- k vade došlo vplyvom mechanického, tepelného alebo chemického poškodenia, skratom, prepätím v sieti alebo nesprávnou inštaláciou,
- k vade došlo neodborným zásahom tretej osoby,
- k vade došlo pri živelnej udalosti,
- k vade došlo nedostatočnou alebo nevhodnou údržbou v rozpore s návodom k obsluhe vrátane závad spôsobených vodnými a inými usadeninami,
- k zmene farby výhrevných plôch alebo poškriabaniu plôch došlo v súvislosti s ich obvyklým používaním,
- sa jedná o vzhľadové a funkčné zmeny spôsobené slnečným žiarením, tepelným žiarením alebo vodnými a inými usadeninami,
- uplynie životnosť niektorých súčastí výrobku, napr. akumulátorov, žiaroviek atď.

Záruka sa nevzťahuje na plnenia, ktoré boli bezplatne poskytnuté spolu s výrobkom (darčeky, propagačné predmety, apod.).

Uplatnenie reklamácie

Reklamáciu vady výrobku je potrebné uplatniť bez zbytočného odkladu po jej zistení, najneskôr však pred uplynutím záručnej doby.

Reklamáciu výrobku uplatňuje spotrebiteľ u predajcu, u ktorého výrobok zakúpil, prípadne u ktoréhokoľvek z autorizovaných servisných stredísk, ktorých zoznam je súčasťou balenia výrobku, prípadne je uvedený na internete na adrese www.my-concept.com.

Pri reklamácii výrobku je nutné výrobok poriadne očistiť a bezpečne zabaliť tak, aby nedošlo k poškodeniu pri jeho prípadnej preprave do autorizovaného servisného strediska, ak nie je výrobok predávaný osobne.

Spotrebiteľ je povinný preukázať uzavretie kúpnej zmluvy predložením dokladu o kúpe výrobku.

Zároveň s reklamáciou spotrebiteľ uvedie popis vytýkanej vady a prevedie voľbu reklamačného nároku.

Vybavenie reklamácie

Ak sa jedná o odstrániteľnú vadu, má spotrebiteľ právo na bezplatné, včasné a riadne odstránenie vady.

Ak to nie je vzhľadom k povahe vady neúmerné, môže spotrebiteľ požadovať dodanie nového výrobku bez vád (výmenu), alebo ak sa týka vada len súčasti výrobku, výmenu takej súčasti. Ak je však požiadavka na výmenu výrobku alebo jeho súčasti vzhľadom k povahe vady neúmerná, najmä ak je možné vadu odstrániť bez zbytočného odkladu, má spotrebiteľ právo na bezplatné odstránenie závady.

Ak sa jedná o neodstrániteľnú vadu, prípadne ak vznikne spotrebiteľovi nárok na výmenu výrobku alebo jeho súčasti, avšak táto výmena nie je možná, napr. z dôvodu vypredania daného výrobku, má spotrebiteľ právo výrobok vrátiť (odstúpenie od zmluvy).

Právo na dodanie nového výrobku (výmenu), alebo výmenu súčasti výrobku má spotrebiteľ i v prípade odstrániteľnej vady, ak nemôže vec poriadne používať pre opakovaný výskyt vady po oprave alebo pre väčší počet vád. V takom prípade má spotrebiteľ i právo na vrátenie výrobku (odstúpenie od zmluvy).

Ak nedôjde k vráteniu výrobku (odstúpeniu od zmluvy) alebo ak neuplatní spotrebiteľ právo na dodanie nového výrobku bez vád (výmenu), na výmenu jeho súčasti alebo na opravu výrobku, môže požadovať primeranú zľavu. Spotrebiteľ má právo na primeranú zľavu i v prípade, keď mu nemôže byť dodaný nový výrobok bez vád, vymenená súčasť výrobku alebo výrobok opravený, ako i v prípade, že nedôjde k zjednaniu nápravy v primeranej dobe alebo by zjednanie nápravy spotrebiteľovi spôsobilo značné problémy.

Predávajúci, autorizované servisné stredisko, či nimi poverený pracovník, rozhodne o reklamácii ihneď, v zložitých prípadoch do troch pracovných dní. Do tejto lehoty sa nezapočítava doba primeraná podľa druhu výrobku potrebná k odbornému posúdeniu vady. Reklamácia vrátane odstránenia vady musí byť vybavená bez zbytočného odkladu, najneskôr do 30 dní odo dňa uplatnenia reklamácie, pokiaľ sa predávajúci alebo autorizované servisné stredisko vybavujúce reklamáciu so spotrebiteľom nedohodne na dlhšej lehote.

Pri vrátení výrobku (odstúpení od zmluvy) je spotrebiteľ povinný vrátiť peniaze a tiež príslušenstvo výrobku a všetkých dokumentov dodaných s výrobkom.

Spotrebiteľ nemá nárok na vydanie vadných dielov a súčastí výrobku, ktoré boli vymenené v rámci opravy výrobku.

Všetky ďalšie práva spotrebiteľa, ktoré sa ku kúpe výrobku viažu, nie sú týmito záručnými podmienkami dotknuté.

Pozn.: Reklamace výrobku poškozeného při přepravě se řídí reklamačním řádem přepravce.

Výrobce:

Jindřich Valenta – ELKO Valenta
Vysokomýtská 1800, 565 01 Choceň
Česká republika
IČO 13216660
tel.: + 420 465 471 433, fax: +420 465 473 304
email: servis@my-concept.cz
www: www.my-concept.com

Distribútor:

ELKO Valenta - Slovakia, s. r. o.
Hurbanova 1563/23, 911 01 Trenčín
Slovenská republika
tel.: +421 326 583 465, fax: +421 326 583 466
email: info@my-concept.sk
www: www.my-concept.sk

Podrobnosti o produktu

Model:	
Výrobné číslo:	
Dátum prodeja:	Pečiatka a podpis prodejca:

PL GWARANCJA

Gwarancja

Producent (lub importer) zapewnia, że produkt jest zgodny z wymogami prawnymi i spełnia odpowiednie normy techniczne. Produkt posiada właściwości, zawarte w dokumentacji produktowej, oczekiwane ze względu na charakter towaru oraz wskazane w reklamie prowadzonej przez producenta. Producent zapewnia, że produkt nadaje się do celów konsumpcyjnych, do których ma zastosowanie lub do których stosuje się zwykle tego rodzaju produkt.

Okres gwarancji wynosi 24 miesiące od daty otrzymania produktu przez konsumenta.

Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń mechanicznych spowodowanych użytkowaniem.
Prawo gwarancji za wady rzeczy nie przysługuje, jeżeli klient wiedział przed zakupem, że produkt ma wadę lub usterkę lub sam ją spowodował.

Gwarancja nie ma zastosowania w przypadkach, w których:
- nie zostały dotrzymane warunki w zakresie instalacji, obsługi oraz konserwacji produktu, wymienione w instrukcji obsługi produktu,
- awaria była spowodowana mechanicznie, termiczne lub dotyczy chemicznych uszkodzeń, nastąpiła w wyniku zwarcia, zmian napięcia sieci lub nieprawidłowej instalacji,
- wada rzeczy wystąpiła w wyniku działań osób trzecich,
- wada rzeczy wystąpiła w wyniku klęski żywiołowej,
- wada rzeczy wystąpiła w wyniku nieodpowiedniej lub niewłaściwej konserwacji, niezgodnej z instrukcją obsługi, w tym wady spowodowane przez wodę i inne osady,
- wystąpiły zmiany kolorystyki elementów grzewczych oraz zarysowania powierzchni wynikające z użytkowania,
- wystąpiły wizualne i funkcjonalne zmiany wywołane przez światło słoneczne, promieniowanie ciepła lub wodę i inne osady,
- wygasa żywotność niektórych części produktu, takich jak baterie, żarówki itp.

Gwarancja nie ma zastosowania do transakcji, w których produkty zostały przekazane nieodpłatnie (prezenty, artykuły promocyjne, itp.).

Zgłoszenie reklamacji

Reklamacja na wadę produktu musi zostać zgłoszona natychmiast po wykryciu, bez zbędnej zwłoki, nie później jednak niż przed upływem okresu gwarancyjnego.

Praw wynikających z gwarancji można dochodzić u dystrybutora, u którego produkt został zakupiony lub w dowolnych autoryzowanych centrach serwisowych, których lista znajduje się na opakowaniu produktu, bądź jest umieszczona w Internecie pod adresem www.my-concept.com.

Produkt zgłaszany do reklamacji musi być odpowiednio oczyszczony i bezpiecznie zapakowany, aby uniknąć uszkodzenia w trakcie transportu do autoryzowanego centrum serwisowego, chyba że produkt jest przekazany osobiście.

Warunkiem ważności gwarancji jest udowodnienie zawarcia umowy sprzedaży poprzez przedstawienie dowodu zakupu.

Zgłoszenie reklamacyjne musi zawierać wskazanie domniemanej wady oraz roszczenie reklamacyjne.

Rozpatrywanie reklamacji

W przypadku wystąpienia wady, którą można usunąć, konsument ma prawo do bezpłatnego, terminowego i właściwego usunięcia wady.

W przypadku wystąpienia istotnej wady dla funkcjonowania produktu, konsument może żądać dostarczenia nowego produktu bez wad (wymiana) lub jeśli dotyczy to tylko elementu produktu, wymianę takiego elementu. Jednakże, jeżeli możliwe jest usunięcie wady bez zbędnej zwłoki, żądanie wymiany produktu lub jego części z uwagi na charakter wady, nie ma zastosowania, a konsument ma prawo do bezpłatnej naprawy.

W przypadku braku możliwości usunięcia wady, konsument ma prawo do wymiany produktu lub jego

elementów, jak również do zwrotu produktu (odstąpienie od umowy).

Prawo do otrzymania nowego produktu (wymiana) lub jego elementów, ma konsument, który z powodu braku możliwości usunięcia wady lub w wyniku powtarzającego się występowania wady nie może prawidłowo korzystać z produktu. W takim przypadku konsument również ma prawo do zwrotu produktu (odstąpienia od umowy).

W przypadku wystąpienia wad, jeżeli nie ma zastosowania: zwrot produktu (odstąpienie od umowy) lub prawo otrzymania nowego produktu bez wad (wymiana), wymiana części lub naprawa produktu, klient może zażądać obniżenia ceny. Konsument ma prawo do odpowiedniej obniżki ceny, wówczas gdy nie może być: dostarczony nowy produkt bez wad, dostarczona część produktu lub naprawiony produkt, a także w przypadku kiedy czynności mające na celu usunięcie wady nie zostały wykonane w rozsądnym terminie, w celu zadośćuczynienia za wynikłe trudności.

Sprzedawca, autoryzowane centrum serwisowe lub inny upoważniony pracownik niezwłocznie informuje o sposobie rozpatrzenia reklamacji, w skomplikowanych przypadkach w ciągu trzech dni roboczych. Okres ten nie obejmuje czasu wymaganego do oceny właściwych ekspertów. Usunięcie wad powinno odbyć się bez zbędnej zwłoki, nie później niż 30 dni od daty zgłoszenia roszczenia, chyba że sprzedawca lub autoryzowane centrum serwisowe obsługi reklamacji wspólnie z konsumentem ustalą dłuższy okres czasu.

Podczas zwrotu produktu (odstąpienia od umowy) konsument jest zobowiązany do zwrotu wszystkich akcesorii i dołączenie do produktu całej otrzymanej dokumentacji.

Konsument nie ma prawa do wydawania wadliwych części i elementów produktu, które zostały wymienione w ramach naprawy.

Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z przepisów rękojmi za wady rzeczy sprzedanej.

Wady produktów powstałe w czasie transportu podlegają procedurą reklamacyjnym przewoźnika.

Niniejsza gwarancja ma zastosowanie w Unii Europejskiej

Producent:

Jindřich Valenta – ELKO Valenta
Vysokomýtská 1800, 565 01 Choceň
Česká republika,
IČO 13216660
tel.: + 420 465 471 433, fax: +420 465 473 304,
email: servis@my-concept.cz
www: www.my-concept.com

Importer:

Elko Valenta Polska Sp. Z o.o.
ul Ostrowskiego 30, 53-238 Wrocław
tel.:+48 71 339 04 44, fax: 71 339 04 14
email: serwis@my-concept.pl
www: www.my-concept.pl

Dane produktu

Model:	
Numer fabryczny:	
Data sprzedaży:	Pieczątka i podpis sprzedawcy:

HU GARANCIÁLIS FELTÉTELEK

A gyártó (ill. forgalmazó) a garanciális időszak alatt jótállást vállal a terméknek a vonatkozó műszaki szabványokban és feltételekben meghatározott tulajdonságaira. A jótállási idő a termék fogyasztó általi megvásárlásától számított 24 hónap.

A fogyasztási árukra vonatkozó általános garancián felül a jelen termékkel kapcsolatban az alább felsorolt feltételek mellett a motorra a törvényileg biztosított 24 hónapon felül további 36 hónapos, speciális garanciát is nyújtunk.

A fogyasztó a jótállás keretében jogosult a hibák (ld. alább) térítésmentes, időszerű és megfelelő elhárítására, illetve, amennyiben az a hiba jellegéből adódóan nem adekvát, jogosult a termék hibás részeinek cseréjére. A termékre vonatkozó cserejog vagy az elállás az adásvételi szerződéstől csak a jogszabályi feltételek betartásával és kizárólag akkor érvényesíthető, ha a termék nincs túlságosan elhasználva vagy megsérülve.

A garancia érvényesítésének feltételei:

- a termék használati utasításában található valamennyi utasítás betartása,
- a termék vásárlását igazoló bizonylat bemutatása.

A fogyasztó a termék meghibásodása esetén annál az eladónál érvényesítheti a garanciális jogait, akinél a terméket vásárolta.

A javításra való jog a vásárlás helyszínén vagy valamelyik márkaszervizben érvényesíthető, amelyek listája a termék csomagolásán vagy az interneten, a www.my-concept.com címen található. Ha a fogyasztó nem a legközelebbi márkaszervizt választja, akkor az emiatt keletkezett magasabb költségeket ő viseli.

A fogyasztónak szóló figyelmeztetés

A fogyasztó köteles a termék kifizetését igazoló bizonylatot megőrizni.

A termék reklamációjához a terméket gondosan meg kell tisztítani, és biztonságosan be kell csomagolni, nehogy megsérülhessen az esetleges márkaszervizbe szállítás során. A szennyezett termék átvételét az eladó elutasíthatja, illetve adott esetben kiszámlázhatja a fogyasztónak a termék tisztítási költségeit.

A gyártó (ill. forgalmazó) fenntartja a jogot arra, hogy a jogosulatlan reklamációkkal kapcsolatos költségeket ne térítse meg, valamint hogy a reklamálónak kiszámlázza a reklamáció jogosultságának kivizsgálásával, valamint megoldásával kapcsolatos elengedhetetlen költségeket.

A termék díjmentes javítására, ill. a termék visszaváltására való jog nem érvényesíthető az alábbi esetekben:

- ha a termék használati utasításában feltüntetett telepítési, üzemeltetési és kezelési feltételeket nem tartották be,
- ha a meghibásodás mechanikai, hő- vagy vegyi sérülés miatt, rövidzárlat, hálózati túlfeszültség vagy hibás telepítés miatt következett be,
- ha a meghibásodás harmadik személy szakszerűtlen beavatkozása miatt következett be,
- ha a meghibásodás vis major ok miatt következett be,
- ha a meghibásodás a nem megfelelő vagy szakszerűtlen karbantartás miatt következett be, amely nem tesz eleget a használati utasításban foglaltaknak, beleértve a vízkő és egyéb üledékek miatti meghibásodást,
- ha a termék vagy annak részei a rendeltetésszerű használat során elhasználódtak,
- ha a rendeltetésszerű használat során a fűtőfelületek elszíneződtek, vagy az egyéb felületek megkarcolódtak,
- ha a napsugárzás, hősugárzás, vízkő vagy egyéb üledékek miatt optikai vagy funkcionális változásokra került sor,
- ha letelt a termék valamely alkatrészének, pl. akkumulátor, izzó stb. élettartama

A keletkezett hiba jellegének megállapítására kizárólag a gyártó, forgalmazó, márkaszerviz, ill. adott esetben bírósági szakértő jogosult, nem pedig az eladó vagy a fogyasztó.

A garanciális javítás keretében kicserélt hibás pótalkatrészekre a fogyasztó nem tarthat igényt.

Amennyiben a fogyasztó eláll az adásvételi szerződéstől, úgy köteles visszaszolgáltatni a komplett terméket beleértve annak tartozékait, valamint a termékkel leszállított dokumentumokat is.

A termékkel együtt adott ajándékokra, amelyek nem kerültek kiszámlázásra a fogyasztónak, semmilyen jótállás nem vonatkozik.

Megjegyzés: A szállítás során megsérült termék reklamációjára a szállítmányozó reklamációs szabályzata vonatkozik.

Gyártó

Jindřich Valenta – ELKO Valenta
Vysokomýtská 1800, 565 01 Choceň
Cseh Köztársaság
tel: +420465471433
fax: +420 465 473 304
email: servis@my-concept.cz
www: www.my-concept.com

EN WARRANTY TERMS

Warranty

The manufacturer (or importer) is responsible for ensuring the product complies with the requirements of applicable legal regulations as well as those of the relevant technical standards. Moreover, they are responsible for ensuring the product has the properties the manufacturer described in documents related to the goods or those reasonably expected by the customer with regard to the nature of the goods or based on advertising produced by the manufacturer, and further they are responsible for ensuring the product is fit for the purpose proposed by the manufacturer or that a product of the same type is normally used for.

The quality warranty term is 24 months from product takeover by the customer.

The warranty does not apply to wear and tear caused by regular use. The customer shall not be entitled to any warranty claims if, prior to taking the product over, they knew the product contained a defect or if the defect is attributable to the customer.

The warranty specifically does not apply:
- if the product installation, operation and service conditions stipulated in the product operating manual have not been adhered to,
- to malfunctions caused due to mechanical, heat or chemical damage, short circuit, over voltage or incorrect installation,
- to malfunctions caused by an inexpert third-party intervention,
- to malfunctions caused by natural disaster,
- to malfunctions caused by insufficient or inappropriate maintenance in violation of the operating manual, including malfunctions caused by water and other sediments,
- to changes in colour of the heating surface or to scratching of the surface caused as a result of using the products in an unusual manner,
- to appearance and functional changes caused by exposure to sunlight, thermal radiation of water and other sediments,
- if the service life of certain product parts expires, e.g. for accumulators, bulbs, etc.

The warranty does not apply to any products and services provided along with the product (gifts, promotional articles, etc.).

Filing a complaint

A complaint against a product defect must be filed as soon as identified, yet no later than before the end of the warranty term.

The customer must file a product complaint with the dealer from which they have purchased the product, or with any authorised service centre, a list of which is included in the product package, or available at **www.my-concept.com.**

While filing a product complaint, the product must be duly cleaned and securely packed so as to prevent any damage during its transport to an authorised service centre, where relevant, unless the product is delivered in person.

The customer must submit proof of having concluded a purchase contract for the product by producing the receipt.

While filing their complaint, the customer must indicate the noted defect and identify the preferred complaint application method.

Complaints processing

As long as the noted defect may be removed, the user has the right to have the defect duly removed free of charge on a timely basis.

Where such a procedure is not reasonable with regard to the nature of the defect, the user may require to be supplied a new defect-free product (replacement), or, where the defect applies to a part of the product only, replacement of the part concerned. However, if replacement of the product or any part thereof is not proportionate with regard to the nature of the defect, especially if the defect can be removed without undue delay, the customer has the right to have the defect removed free of charge.

If the noted defect is not removable, or if the customer becomes entitled to replacement of the product or a part thereof, yet the replacement is not possible, for example due to the product having been sold out, the customer has the right to return the product (withdrawal from the contract).

The customer shall have the right to a new product (replacement) or to replacement of a part of the product even if the defect can be removed, provided they cannot properly use the product due to repeated occurrence of the defect or due to a high number of such defects. In such a case, the customer also has the right to return the product (by withdrawing from the contract).

If the product is not returned (the customer does not withdraw from the contract), or if the customer does not apply the right to a new defect-free product (replacement), to replacement of a part thereof or to repair of the product, they may request a reasonable discount. The customer also has a right to a reasonable discount if a new defect-free product cannot be supplied to them, or if a product part cannot be replaced or the product repaired unless the situation is remedied within a reasonable time limit, or if remedying the situation would create major discomfort on the part of the customer.

The seller, authorised service centre or a staff member authorised by them must decide about each complaint immediately or within three business days in complicated cases. This term does not include a reasonable period of time, depending on the type of product concerned, required for the defect to be assessed by an expert. A complaint, including defect removal, must be dealt with without any undue delay, yet no later than within 30 calendar days of the complaint filing date, unless the seller and the customer agree on a later deadline.

On returning the product (withdrawing from the contract) the customer must return any accessories and documents supplied along with the product.

The customer does not have the right to keep the defective parts and components of the product replaced as part of a repair of the product.

This shall be without prejudice to any other rights the customer may have in relation to the purchase of the product.

Remark: Complaints against products damaged in transport are governed by the carrier's complaints procedure.

Manufacturer

Jindřich Valenta - ELKO Valenta
Vysokomýtská 1800, 565 01 Choceň
Czech Republic
tel.: +420 465 471 433
fax +420 465 473 304
Company ID No. 13216660
email: servis@my-concept.cz
www: www.my-concept.com

Product data

Model:	
Production number:	
Date of purchase:	Seal and signature of vendor:

concept

CZ **Seznam servisních míst**

SK **Zoznam servisných stredisiek**

PL **Wykaz punktów servisovych**

HU **Szolgáltatók listáját**

Česká republika

Název	Ulice	PSČ	Město	Telefon/fax	E-mail
ELKO VALENTA SERVIS	Vysokomýtská 1800	565 01	Choceň	465 471 433 465 473 304	servis@my-concept.cz

Slovenská republika

Názov	Ulica	PSČ	Mesto	Telefón/fax	E-mail
ABC-SERVIS Jozef Abel	Štefánikova 50	949 03	Nitra	037/6526063 037/7413098	servis@abc-servis.sk
D-J SERVIS	Šebastovska 17	080 06	Prešov	051/7767666 051/7767666	grejtak.djservis@stonline.sk
ELEKTRA D. Valach	Kožušnícka 34	911 05	Trenčín	032/6523806	dusko4@centrum.sk
HOSPOL elektro spol.s r.o	Rustaveliho 7	831 06	Bratislava	02/44889832 02/44873078	hospol@hospol.sk
M-SERVIS Mareš Jaroslav	Komenského 38	010 01	Žilina	041/5640627 041/5640627	mservis@zoznam.sk
T.V.A. servis s.r.o.	Južná trieda 48/D	040 01	Košice	055/6338501 055/6233537	tvaservis@nextra.sk
VILLA MARKET s.r.o.	Odborárov 49	052 01	Spišská Nová Ves	053/4421857 053/4426030	villamarket.eta@stonline.sk
X-TECH, s.r.o.	Gorkého 2	036 01	Martin	043/4288211 043/4308993	servis@x-tech.sk
ZMJ elektroservis	Hatalova 341	029 01	Námestovo	0905/247408 043/5522056	zmj@orava.sk
ELSPO	Spojová 19	974 01	Banská Bystrica	048/4135535 048/4135521	elspo@slovanet.sk

Polska

Nazwa	Ulica	Kod	Miasto	Telefon	E-mail
Elko Valenta Polska sp. z o.o.	Ostrowskiego 30	53-238	WROCŁAW	071/339-04-44 w. 27	serwis@my-concept.pl

Magyarország

Név	Utca	ZIP	Város	Telefon	E-mail
METAKER KFT.	Alkotmany utca 6-10.	2851	Kornye	34/473-550	titkarsag@metakerkft.hu

concept

CZ

Jindřich Valenta – ELKO Valenta Czech Republic
Vysokomýtská 1800, 565 01 Choceň
Tel. +420 465 322 895, Fax: +420 465 473 304
www.my-concept.cz

SK

ELKO Valenta – Slovakia, s.r.o.
Hurbanova 1563/23, 911 01 Trenčín
Tel.: +421 326 583 465, Fax: +421 326 583 466
www.my-concept.sk

PL

Elko Valenta Polska Sp. Z. o. o.
Ostrowskiego 30, 53-238 Wroclaw
Tel.: +48 71 339 04 44, Fax: 71 339 04 14
www.my-concept.pl

HU

Metaker Kft
2851 Környe, Alkotmány út 6-10.
Telefon/fax: 06 (34) 473-675, 473-550, 473-695