

GSC evolution (Garsaco) 400035014-15 - horkovzdušná fritéza

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY A VAROVÁNÍ

1. Tento přístroj mohou používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi, případně osoby bez potřebných zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a chápou rizika, která to s sebou nese.
2. Děti si s přístrojem nesmí hrát.
3. Čištění a údržbu ze strany uživatele nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem.
4. Uchovávejte přístroj a jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
5. Pokud by byl napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn buď výrobcem, jeho servisním střediskem, nebo kvalifikovanou osobou. Tímto způsobem se předejde zbytečným rizikům.
6. Pokyny k čištění povrchů, které přicházejí do styku s potravinami nebo olejem, najdete v části „Čištění a údržba“ v návodu k použití.
7. Tento přístroj je určen pro domácí nebo podobné použití, jako například: kuchyňské prostory pro personál v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích; venkovské domy; hosty v hotelech, motelech a jiných ubytovacích zařízeních; prostředí, kde se poskytuje ubytování se snídání.
8. Tento přístroj není určen k použití s externím časovačem nebo samostatným systémem dálkového ovládání.
9. Před připojením zástrčky do zásuvky zkontrolujte, zda napětí a frekvence odpovídají údajům na štítku s technickými údaji o výrobku.
10. Pokud používáte prodlužovací kabel, musí být dimenzován pro příkon daného zařízení, jinak by se mohl prodlužovací kabel nebo zástrčka přehřát. Hrozí nebezpečí úrazu v důsledku zakopnutí o prodlužovací kabel. Přijměte nezbytná opatření, abyste předešli nebezpečným situacím.
11. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky, když zařízení nepoužíváte a před jakýmkoli čištěním.
12. Ujistěte se, že kabel nevisí přes okraj stolu nebo pultu a udržujte jej v dostatečné vzdálenosti od horkých předmětů a otevřeného ohně.
13. Neponořujte přístroj ani zástrčku do vody nebo jiných tekutin. Hrozí nebezpečí smrti v důsledku úrazu elektrickým proudem!
14. Chcete-li vyjmout zástrčku ze zásuvky, zatáhněte za zástrčku. Netahejte za napájecí kabel.
15. Nedotýkejte se přístroje, pokud spadne do vody. V takovém případě vyjměte zástrčku ze zásuvky, pak vypněte přístroj a odneste jej k opravě do autorizovaného servisu.
16. Nepřipojujte ani neodpojíte přístroj ze zásuvky s mokřýma rukama.
17. Nikdy se nepokoušejte otevřít kryt přístroje ani jej opravovat sami. Mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem.
18. Nikdy nenechávejte přístroj v provozu bez dozoru.
19. Tento přístroj není určen pro komerční použití.
20. Nepoužívejte přístroj k jinému než určenému účelu.
21. Nenavíjejte napájecí kabel kolem přístroje ani jej neohýbejte.
22. Umístěte přístroj na stabilní a rovný povrch, ze kterého nemůže spadnout.
23. Zabraňte vystavení výrobku nadměrnému znečištění a vlhkosti.
24. Při čištění produkt otřete lehce navlhčeným hadříkem.
25. Přístroj nepoužívejte bez dozoru. Pokud musíte opustit místo, kde přístroj provozujete, vždy přístroj vypněte nebo vytáhněte zástrčku ze zásuvky (zatáhněte za zástrčku, nikoli za kabel).
26. Přístroj nestavte ke zdi ani k jiným přístrojům. V zadní, boční a horní části přístroje ponechte volný prostor alespoň 10 cm.
27. Během ohřívání horkým vzduchem bude z výstupních otvorů unikat horká pára. Udržujte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od páry a výstupních otvorů. Dávejte také pozor na páru a horký vzduch při vyjímání nádoby z přístroje.

28. Okamžitě odpojte přístroj ze zásuvky, pokud z něj vidíte vycházet tmavý kouř. Počkejte, až kouř zmizí, než vyjmete nádobu z přístroje.
29. Před použitím přístroje se ujistěte, že elektrický ohřívací článek a jeho okolí jsou čisté a neobsahují žádné zbytky jídla, aby byl zajištěn optimální provoz.
30. Horký vzduch vystupuje vzduchovými štěrbinami na zadní straně přístroje. Dbejte na to, aby byl přístroj v dostatečné vzdálenosti od materiálů citlivých na teplo, jako je sklo.
31. Pokud používáte výrobky s nepřilnavým povrchem, ujistěte se, že v místnosti nejsou ptáci a že místnost lze zcela uzavřít a zajistit její dobré větrání.
32. **POZOR! Povrch je horký.** Během používání se nedotýkejte povrchu. Teplota přístupných povrchů může být během provozu přístroje vysoká.
33. Po použití a před/během přehřívání bez pokrmů vždy vyjměte z misky papír na pečení.
34. Před každým použitím zkontrolujte, zda je topné těleso a kryt čisté a bez zbytků potravin, aby bylo zajištěno optimální fungování přístroje.
35. Ujistěte se, že jídlo připravené v tomto přístroji má zlatožlutou barvu, nikoli tmavou nebo hnědou. Odstraňte spálené části. Nesmažte čerstvé brambory při teplotách nad 180 °C (aby se minimalizovala tvorba akrylamidu).
36. Buďte opatrní při čištění horní části varného prostoru: elektrický odpor je horký a okraje kovové části jsou ostré.



POZOR! HORKÝ POVRCH / NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ

Přístupné povrchy mohou během používání a po použití spotřebiče dosáhnout velmi vysokých teplot.

Dotýkejte se pouze kliky dvířek a ovladače. V případě potřeby použijte kuchyňské rukavice. Kromě toho může unikat horká pára, proto dodržujte určitou bezpečnostní vzdálenost.

VLASTNOSTI

Příkon: 1450W

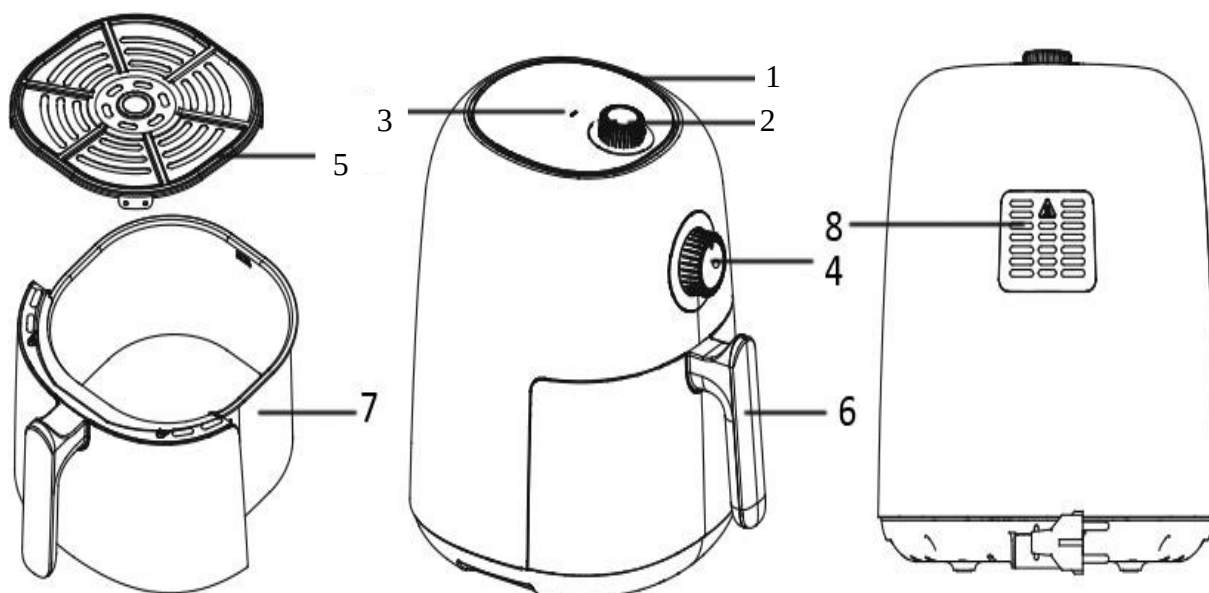
Objem: 3,2l

Rozměry: 273x273x304mm

Napětí: 220-240V

Frekvence: 50/60Hz

SOUČÁSTI SPOTŘEBIČE



ÚVOD

Děkujeme vám za zakoupení našeho kvalitního výrobku. Používejte jej opatrně a v souladu s níže uvedenými pokyny. Přečtěte si tyto pokyny a uschovejte je pro budoucí použití.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Zapojte napájecí kabel do elektrické zásuvky 220–240 V~, 50/60 Hz.

Před použitím výrobku vyčistěte nádobu a mřížku.

Jakmile jsou vyčištěny, zapněte přístroj na prázdko na přibližně 10 minut, aby se spálily případné zbytky z výrobního procesu. Zajistěte dobré větrání. Při prvním zapnutí může přístroj vydávat mírný kouř a charakteristický zápach. To je normální a brzy to zmizí.

POUŽÍVÁNÍ PŘÍSTROJE

1. Přístroj je třeba umístit na suchý a stabilní povrch.
 2. Vzhledem k tomu, že se přístroj během provozu zahřívá, ujistěte se, že není příliš blízko jiných předmětů.
 3. Vyjměte nádobu z přístroje tak, že ji uchopíte za rukojeť.
 4. Do nádoby přidejte ingredience (nepřekračujte vyznačenou maximální hladinu). Vložte nádobu do přístroje. Před úplným uzavřením se ujistěte, že je správně umístěna.
- Upozornění:** během smažení ani krátce po něm se nádoby nedotýkejte, protože je velmi horká. Nádobu uchopujte pouze za rukojeť.
5. Připojte přístroj k vhodné elektrické zásuvce.
 6. Nastavte teplotu na hodnotu požadovanou pro potraviny, které se budou smažit. Podívejte se do tabulky teplot.
 7. Otočením časovače vyberte vhodnou dobu vaření.
 8. Během vaření horkým vzduchem se kontrolka ohřevu čas od času rozsvítí a zhasne. To znamená, že se topné těleso zapíná a vypíná, aby udrželo nastavenou teplotu.
 9. Po dokončení vaření zazní signál ukončení vaření. Přístroj lze také vypnout ručně otočením časovače do polohy „0“.
 10. Vyjměte nádobu z přístroje uchopením za rukojeť. Zkontrolujte, zda je jídlo hotové. Pokud ne, vložte nádobu zpět do přístroje a nastavte na časovači ještě několik minut.
- POZOR!** Nádobu a suroviny jsou po vaření velmi horké. V závislosti na druhu surovin může z nádoby unikat pára.
11. Pomocí kuchyňských kleští vyjměte po jednotlivých kusech ingredience (například hovězí, kuřecí nebo jiné maso). Chcete-li vyjmout suroviny (například hranolky nebo zeleninu), u nichž se během vaření na dně nádoby nahromadí olej, otočte nádobu a obsah vysypte na talíř.
 12. Po dokončení vaření bude přístroj okamžitě připraven k přípravě další dávky jídla, pokud to bude nutné.

Tipy pro smažení

Ideální množství hranolků, aby byly křupavé, je 250 gramů.

Pokud je přístroj studený, přidejte k době přípravy 3 minuty navíc. Přístroj lze také predehřát přibližně na 4 minuty bez jakýchkoli surovin uvnitř.

Některé suroviny je třeba promíchat, když uplyne polovina doby vaření. Chcete-li suroviny promíchat nebo obrátit, vyjměte nádobu ze zařízení tak, že ji uchopíte za rukojeť, a suroviny promíchejte nebo obraťte nástroji, které nepoškrábou nepřilnavý povrch nádoby. Poté vložte nádobu zpět do přístroje.

Fritézu lze také použít k ohřevu jídla. Chcete-li jídlo ohřát, nastavte teplotu na 150 °C na maximálně 10 minut.

Jídla obalená strouhankou budou křupavější, pokud je z vrchu lehce pokropíte trochou oleje.

Pokud chcete upéct dort, quiche nebo jiné křehké pokrmy, vložte do přístroje pekáč nebo zapékací misku.

V tomto přístroji nepřipravujte extrémně tučné suroviny, jako jsou klobásy.

POZOR!

Fritézu neponořujte do vody ani ji neoplachujte pod tekoucí vodou.

Zabraňte vniknutí tekutin do přístroje, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem nebo zkratu.

Všechny potraviny nechte v nádobě, aby nedošlo k jakémukoli kontaktu s topnými prvky.

Během provozu přístroje nezakrývejte vstup a výstup vzduchu. Kolem a nad přístrojem ponechte volný prostor alespoň 10 cm.

Naplnění nádoby olejem může představovat riziko požáru!

Během provozu se nedotýkejte vnitřku přístroje.

Při vyjímání nádoby z přístroje dávejte pozor na horkou páru a horký vzduch.

Během provozu uniká horká pára výstupem vzduchu. Ruce a obličej udržujte v bezpečné vzdálenosti od výstupu páry a vzduchu.

Pokud z přístroje vychází tmavý kouř, přístroj okamžitě vypněte a odpojte ze zásuvky, protože to může znamenat, že se jídlo přepекlo nebo že došlo k poruše přístroje.

ČIŠTĚNÍ

Před zahájením jakéhokoli čištění odpojte přístroj ze zásuvky a nechte jej vychladnout.

Zařízení očistěte vlhkým hadříkem napuštěným několika kapkami čisticího prostředku a poté jej osušte.

K čištění zařízení nepoužívejte rozpouštědla, produkty s kyselým nebo zásaditým pH, jako je bělidlo, ani abrazivní prostředky. Zařízení neponořujte do vody ani jiné kapaliny.

PORUCHY

V případě problémů odneste spotřebič do autorizovaného servisu. Nepokoušejte se jej rozebírat ani opravovat bez pomoci, mohlo by to být nebezpečné. Pokud došlo k poškození připojení k elektrické síti, je nutné jej vyměnit a postupovat stejně jako v případě poškození.

KONFIGURACE

Následující tabulka slouží jako vodítko pro základní nastavení pro potraviny, které chcete vařit.

Vaření mražených potravin trvá o něco déle, proto nepřidávejte příliš mnoho najednou.

Poznámka: Nezapomeňte, že tato nastavení slouží pouze jako orientační, vždy záleží na druhu, teplotě a množství potravin a dalších okolnostech.

Potravina	min/max	Čas (min)	Teplota (°C)	Převracení	Další info
Mražené tenké	200-600g	12-25	200	ano	protřepat
Mražené široké	200-600g	12-25	200	ano	protřepat
Čerstvé 8x8mm	200-500g	18-25	180	ano	Přidejte 1/2 lžíce oleje, protřepat
Bram. na másle	400g	18-22	180	ne	
Hovězí plátky	100-400g	8-18	180	ano	
Kotlety	100-400g	10-15	180	ano	
Hamburger	100-400g	7-16	180	ano	Přidejte 1/2 lžíce oleje
Klobásy v listovém těstě	100-400g	13-15	200	ano	Přidejte 1/2 lžíce oleje
Kuřecí stehna	100-400g	18-25	180	ano	Přidejte 1/2 lžíce oleje
Kuřecí prsa	100-400g	10-22	180	ne	
Jarní závitky	100-400g	8-12	200	ano	Přidejte 1/2 lžíce oleje
Mražené kuřecí	100-400g	6-15	200	ano	Přidejte 1/2 lžíce oleje

nugety					
Mražené rybí plátky	100-400g	6-15	200	ne	Přidejte 1/2 lžíce oleje
Sýrové snacky mražené	100-400g	8-15	200	ne	Přidejte 1/2 lžíce oleje
Zeleninová směs	100-400g	10	180	ne	
Dort	100-400	8-12	200	ano	Přidejte 1/2 lžíce oleje

POZNÁMKA:

Větší potraviny budou potřebovat delší dobu vaření než menší.

Pokud je nádoba příliš plná, doba vaření se prodlouží.

Pro rovnoměrné pečení doporučujeme potraviny v polovině vaření promíchat.

Přidání půl lžíce oleje k hranolkům pomůže dosáhnout křupavého výsledku.

Nevařte potraviny s vysokým obsahem oleje.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Pravděpodobný důvod	Řešení
Přístroj nefunguje	Není zapojen do sítě	Zasuňte zástrčku napájecího kabelu do funkční zásuvky
	Nenastavili jste časovač	Nastavte časovač a zapněte přístroj
Potraviny nejsou dostatečně upečené	Příliš velké množství potravin	Rozdělte potraviny na menší množství, aby se dobře propekly
	Příliš nízká teplota a/nebo krátká doba pečení	Zvyšte teplotu a/nebo dobu pečení
Potraviny nejsou rovnoměrně propečené	Některé potraviny je třeba během vaření přesouvat	V polovině vaření promíchejte potraviny, aby se rovnoměrně propekly.
Smažené jídlo není křupavé	Příliš velké množství potravin	Přidejte 1/2 lžíce oleje
Z přístroje vychází bílý kouř	Příliš velké množství potravin	Při vaření potravin s vysokým obsahem oleje ve fritéze bude olej produkovat bílý kouř a fritéza může být teplejší než obvykle. To však neovlivní proces vaření. Umyjte plech po každém vaření.
	Příliš nízká teplota a/nebo krátká doba pečení	Zvyšte teplotu a/nebo dobu pečení
Domácí hranolky se ve fritéze nesmaží rovnoměrně	Brambory nebyly před smažením namočené ve vodě	Použijte čerstvé brambory (viz část „Konfigurace“).

ZÁRUČNÍ LHŮTA

Na tento výrobek se vztahuje tříletá záruka od data prodeje, přičemž se vylučuje veškerá odpovědnost za vady nebo poškození způsobené nesprávným používáním. Aby byla tato záruka platná, je nutné předložit doklad o koupi nebo fakturu.

SPRÁVNÁ LIKVIDACE VÝROBKU



Toto označení znamená, že tento výrobek nemá být likvidován s běžným domovním odpadem v rámci EU. Aby se zabránilo možnému poškození životního prostředí nebo lidského zdraví v důsledku nekontrolované likvidace odpadu, je třeba ho recyklovat zodpovědně a podporovat udržitelné znovupoužití materiálních zdrojů. K vrácení použitého zařízení použijte systémy pro vrácení a sběr, např. viz seznam sběrných míst na www.asekol.cz nebo kontaktujte prodejce, u kterého byl výrobek zakoupen. Mohou tento výrobek přijmout k bezpečnému ekologickému recyklování.



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

Vyrobena v Číně.

Kontaktní údaje výrobce pro spotřebitele:

Garsaco Import S.L. / info@garsaco.com

C/Corts Valencianes 10. 12549 Betxí (Castellón) ŠPANĚLSKO