

**Gaggenau**

Правила пользования

Návod k použití

Instrukcja obsługi

Kullanma kılavuzu

# VF 230

Фритюрница

Fritéza

Frytownica

Fritöz

<b>Оглавление</b>	<b>3</b>
<b>Obsah</b>	<b>16</b>
<b>Spis treści</b>	<b>28</b>
<b>İçindekiler</b>	<b>42</b>

---

## Оглавление

---

<b>Важные правила техники безопасности</b>	<b>4</b>
Причины повреждений	6
<b>Охрана окружающей среды</b>	<b>6</b>
Советы по экономии электроэнергии	6
Правильная утилизация упаковки	6
<b>Ваш новый прибор</b>	<b>7</b>
Фритюрница	7
Принадлежности	7
Специальные принадлежности	7
<b>Управление</b>	<b>8</b>
Включение	8
Выключение	8
Растапливание жира фритирования	8
Фритирование	8
Электронный таймер	9
Функция пассивной безопасности детей	9
Защита от перегрева	9
Защитное отключение	9
Зона холодного масла	10
<b>Слив масла/жира для фритирования</b>	<b>10</b>
<b>Таблица настройки</b>	<b>11</b>
<b>Советы и приемы</b>	<b>13</b>
Рекомендации по использованию фритюрного масла или жира	13
Советы по продуктам фритирования	13
Советы по фритированию	13
<b>Уход и очистка</b>	<b>14</b>
Очистка прибора	14
Запрещается использовать следующие средства очистки	14
<b>Устранение неисправностей</b>	<b>15</b>
<b>Служба сервиса</b>	<b>15</b>

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) и на сайте интернет-магазина [www.gaggenau-eshop.com](http://www.gaggenau-eshop.com)

## **⚠ Важные правила техники безопасности**

Внимательно прочитайте данное руководство. Оно поможет вам научиться правильно и безопасно пользоваться прибором. Сохраняйте руководство по эксплуатации и инструкцию по монтажу для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

Установка данного прибора должна производиться в соответствии с прилагаемой инструкцией по монтажу.

Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был поврежден во время транспортировки.

Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. Повреждения из-за неправильного подключения приводят к снятию гарантийных обязательств.

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков. Следите за прибором во время его работы. Используйте прибор только в закрытом помещении.

Данный прибор предназначен для использования на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

Этот прибор не предназначен для использования с внешним таймером или пультом управления.

Дети до 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными и психическими возможностями, а также лица, не обладающие достаточными знаниями о приборе, могут использовать прибор только под присмотром лиц, ответственных за их безопасность, или после подробного инструктажа и осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией прибора.

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, это допустимо, только если они старше 8 лет и их контролируют взрослые.

Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

### **Опасность возгорания!**

- Горячее растительное масло или жир легко воспламеняются. Не оставляйте без присмотра горячее масло или жир. Никогда не тушите огонь водой. Выключите конфорку. Пламя можно осторожно погасить крышкой, пламягасящим покрывалом или подобными предметами.
- Фритюрное масло или жир могут воспламениться. При эксплуатации фритюрницы используйте только подходящее фритюрное масло или жир. Не превышайте допустимое количество жидкости. Фритюрный жир перед использованием следует разжижить. Соблюдайте подходящую для продукта температуру при жарении во фритюре.
- Старое фритюрное масло или жир имеют тенденцию к вспениванию и обладают более низкой температурой воспламенения. Замените фритюрное масло или жир, если оно приобрело коричневый цвет, неприятный запах или начинает быстро дымиться.
- Наличие воды в горячем растительном масле может обусловить воспламенение жиров. В случае воспламенения масла или жира никогда не тушите пламя водой.  
При пожаре:
  - Отключите прибор от сети: отключите предохранитель в блоке предохранителей.
  - Установите крышку из нержавеющей стали или наложите негорючее полотно: пламя погаснет за счёт отсутствия кислорода.
  - Выключите кухонную вытяжку: проникающий воздух увеличивает пламя.
- При сильном нагреве прибора воспламеняющиеся материалы могут вспыхнуть. Поэтому не храните под прибором подобные материалы (например, спреи, чистящие средства) и не используйте их поблизости от прибора. Не кладите воспламеняющиеся предметы в прибор.

## **Опасность ожога!**

- В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскалённым деталям. Не подпускайте детей близко.
- Наличие воды в горячем растительном масле может обусловить воспламенение жиров. Соблюдайте осторожность в особенности при использовании воды вблизи горячего прибора. Также следует соблюдать осторожность при использовании воды вблизи остывшего прибора. Во фритюрное масло или жир не должна попасть вода. Опасность воспламенения жиров при повторном нагреве! Всегда закрывайте крышку охлаждённого прибора.
- Наличие воды в горячем растительном масле может обусловить воспламенение жиров. Замените фритюрное масло или жир, если в нём содержится вода (например, вследствие частого жарения во фритюре продуктов глубокой заморозки). Признаки содержания воды во фритюрном масле или жире:
  - Поднимающиеся пузырьки
  - Капли воды
  - Водяной пар
  - Сильное разбрызгивание при жарении во фритюре
- Заполнение влажными пищевыми продуктами и слишком большой массой приводит к вспениванию масла или жира. Перед жарением во фритюре тщательно высушите влажные продукты. Удалите лёд со свежемороженых продуктов. Наполните корзину продуктом отдельно от фритюрницы. Несколько раз медленно погрузите корзину фритюрницы в масло или жир.
- Наличие воды в горячем растительном масле может обусловить воспламенение жиров. Тщательно высушите чашу фритюрницы после очистки, прежде чем снова наполнить её фритюрным маслом/жиром.

- Закрытая крышка прибора обуславливает излишнюю аккумуляцию тепла. Прибор следует закрывать крышкой только после полного охлаждения. Никогда не включайте прибор с закрытой крышкой. Не используйте крышку прибора для поддержания приготовленных блюд в горячем состоянии или в качестве подставки.

## **Опасность удара током!**

- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- При сильном нагреве прибора изоляция кабеля может расплавиться. Следите за тем, чтобы кабель не соприкасался с горячими частями электроприборов.
- Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.
- Неисправный прибор может быть причиной поражения током. Никогда не включайте неисправный прибор. Выньте из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

## Причины повреждений

### Внимание!

Повреждение прибора при использовании неподходящих принадлежностей: Должны использоваться только предписанные фирменные принадлежности.

Использовать только такие корзины фритирования, которые предназначены для этого прибора. Запрещается эксплуатировать фритюрницу со стеклянной крышкой пароварки.

### Внимание!

Нарушение функционирования: Если прибор не используется, все ручки управления всегда должны находиться в нулевом положении.

---

## Охрана окружающей среды

---

Ваш новый прибор отличается особенной эффективностью энергопотребления. В этом разделе вы найдёте ряд рекомендаций, как при эксплуатации прибора сэкономить ещё больше энергии и как правильно утилизировать прибор.

### Советы по экономии электроэнергии

**Для экономии электроэнергии при приготовлении пищи необходимо выполнять следующие рекомендации**

- Нагревайте фритюрницу только до момента достижения желаемой температуры.
- Всегда устанавливайте рекомендуемую температуру.
- Используйте для фритирования подходящие сорта масла или жира.

### Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



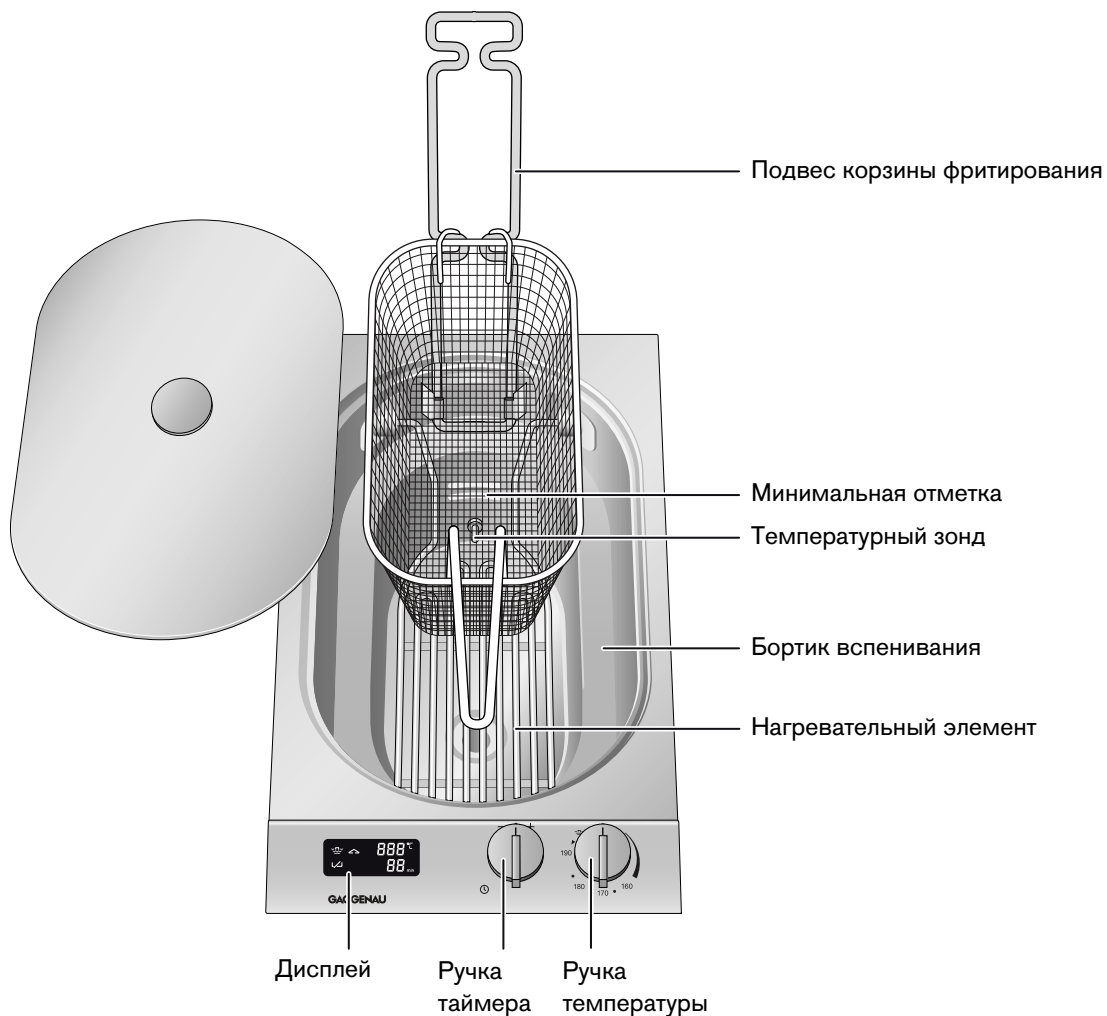
Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

## Ваш новый прибор

Здесь вы можете познакомиться с вашим новым прибором и получить дополнительную информацию о его принадлежностях.

### Фритюрница



### Принадлежности

В объеме поставки имеются следующие принадлежности:

Крышка из высококачественной стали

Корзина фритирования

VV 200 014 Соединительная планка из высококачественной стали для комбинирования с другими Vario приборами.

VV 200 034 Соединительная планка из алюминия для комбинирования с другими приборами Vario.

### Специальные принадлежности

Вы можете заказать в своем специализированном магазине следующие принадлежности:

VD 201 014 Крышка прибора из нержавеющей стали


VD 201 034 Крышка прибора из алюминия

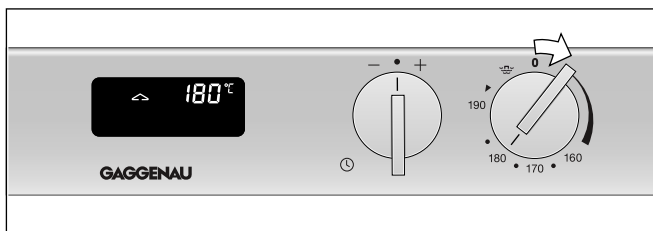
Используйте принадлежности только в соответствии с вышеприведенными указаниями. Изготовитель не несет ответственность в случае неправильного использования принадлежностей.


## Управление

### Включение

Включайте фритюрницу лишь тогда, когда резервуар фритюрницы заполнен маслом/жиром фритирования, по крайней мере, до минимальной отметки. Жир фритирования следует сначала растопить на ступени растапливания жира.

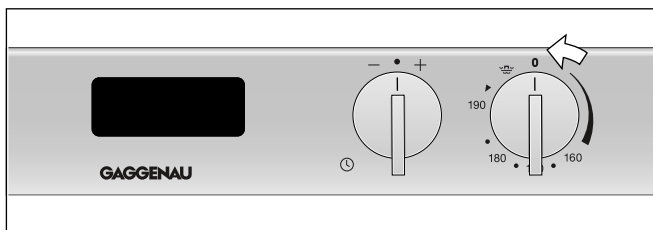
Поверните ручку управления "Температура" в желаемое положение. Установленная температура отображается на дисплее. Символ  отображается на дисплее в течение всего времени нагревания прибора.



Температура может быть установлена в диапазоне 135 - 190 °C. Чтобы растопить жир, нужно установить ступень  растапливания жира.



### Выключение



Поверните ручку управления "Температура" в позицию 0. Индикация на дисплее гаснет.

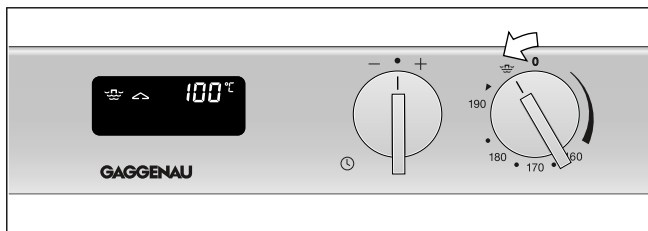


### Растапливание жира фритирования





Фритюрница располагает ступенью установки для растапливания жира. При этой установке жир медленно растапливается, чем предотвращается перегревание нагревательного элемента.

- 1 Положите во фритюрницу 3 кг измельченного жира. Жир должен иметь комнатную температуру или температуру холодильника, но не должен быть заморожен.
- 2 Повернуть ручку управления "Температура" влево в позицию . На дисплее высвечивается символ  и температура 100 °C. Через несколько секунд выдается звуковой сигнал.



- 3 После окончания работы ступени растапливания жира гаснут символы  и . Теперь можно установить желаемую температуру.



Если вы хотите фритировать сразу же после растапливания жира, действуйте следующим образом



- 1 Поверните ручку управления "Температура" влево в позицию . После выдачи звукового сигнала поверните ручку управления **дальше влево** на желаемую температуру (не поворачивайте ручку управления через 0 вправо!).
- 2 Во время растапливания, на дисплее высвечиваются символы  и . После этого прибор автоматически нагревается до установленной температуры. При достижении нужной температуры гаснет подсветка символа .

### Указания

- Благодаря пониженной температуре в зоне холодного масла, растопленный жир здесь не задерживается. Производите фритирование только при погашенном символе .
- Ступень растапливания жира может быть активирована только при температуре прибора ниже 50 °C. Если ступень растапливания жира включается при температуре прибора выше 50 °C, то индикация символа  и 100 °C гаснет. Фритюрница нагревается до 100 °C.

### Фритирование

Включайте фритюрницу лишь тогда, когда резервуар фритюрницы заполнен маслом/жиром фритирования, по крайней мере, до минимальной отметки. Жир фритирования следует сначала растопить на ступени растапливания жира.

- 1 Установите желаемую температуру. Загорается символ  нагрева. При достижении установленной температуры символ  гаснет.
- 2 Наполняйте корзину фритирования, установив её на рабочей поверхности рядом с фритюрницей (но не в самой фритюрнице или над ней).
- 3 Погрузите корзину фритирования, наполненную продуктом, в масло/жир.
- 4 После окончания фритирования извлеките корзину и слегка встряхните ее, чтобы избавиться от излишков масла/жира.

Для стекания остатков масла/жира корзину фритирования можно подвесить на специальном приспособлении.



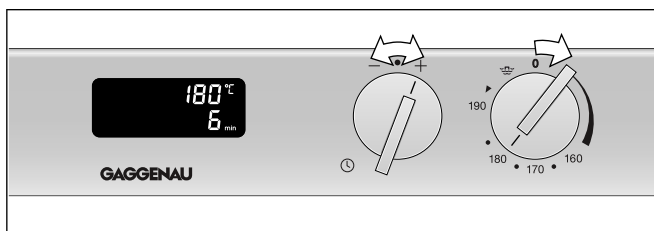
## Электронный таймер

Таймер может быть установлен в диапазоне от 1 до 90 минут. Таймер не может включать или выключать фритюрницу.

Таймер может использоваться также при выключенном приборе.

### Установка таймера

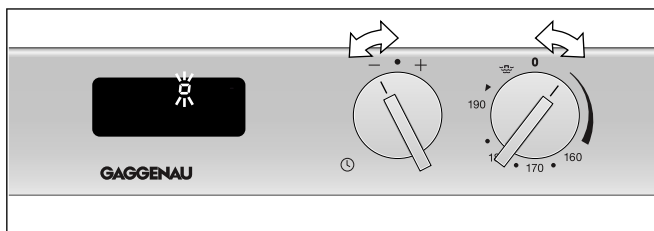
- 1 Повернуть ручку управления "Таймер" в позицию **+** или **-** для установки желаемого времени.
- 2 Установленное время и его ход отображаются на дисплее. Установленное время можно корректировать во время работы таймера.
- 3 По истечении установленного времени выдается звуковой сигнал. Для выключения звукового сигнала нужно быстро повернуть ручку управления.





## Функция пассивной безопасности детей

### Включение функции пассивной безопасности детей

- 1 Поверните ручку управления "Температура" вправо на любое значение температуры.
- 2 Поверните ручку управления "Таймер" влево в позицию "Минус" и держите её в этом положении.
- 3 Поверните ручку управления "Температура" назад в позицию 0.
- 4 Поверните ручку управления "Таймер" назад в позицию 0.



На дисплее загорается символ , который через некоторое время гаснет. Функция пассивной безопасности детей включена. Теперь ручки управления можно поворачивать в любое положение, и прибор не будет нагреваться.


Если какая-либо ручка управления будет повернута при включенной функции пассивной безопасности детей, на дисплее появится символ , который через некоторое время гаснет.

### Выключение функции пассивной безопасности детей

- 1 Поверните ручку управления "Таймер" влево в позицию "Минус" и держите её в этом положении.
- 2 Поверните ручку управления "Температура" вправо на любое значение температуры.
- 3 Поверните ручку управления "Таймер" назад в позицию 0.

Функция пассивной безопасности детей выключена.

## Защита от перегрева

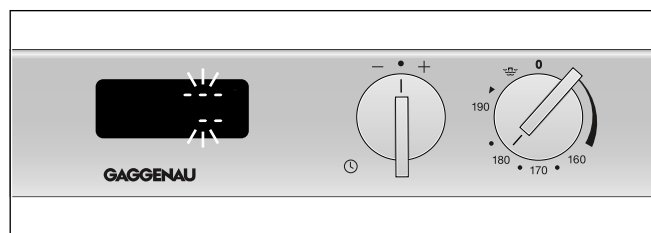
При перегревании прибора нагревательные элементы автоматически отключаются для предохранения прибора и встроенной кухонной мебели. На дисплее появляется символ . Отключите прибор и дайте ему полностью остыть.

### Прибор может перегреться, если

- резервуар фритюрации пуст.
- в резервуаре фритюрации слишком мало масла/жира (уровень масла/жира ниже минимальной отметки).
- используется очень старое масло или жир фритюрации.
- растапливание холодного жира фритюрации не выполняется с самого начала на ступени растапливания, но сразу же устанавливается температура.

## Защитное отключение

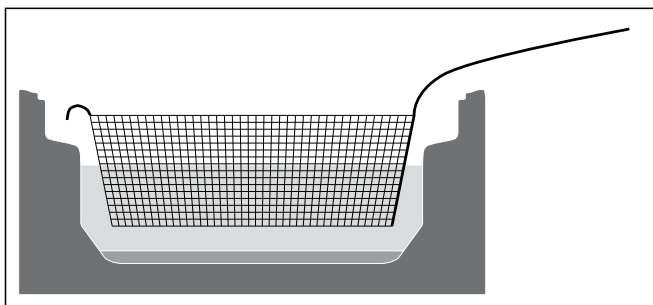
Для вашей безопасности прибор оснащен функцией защитного отключения. Все процессы нагреваются выключаются через 4 часа, если в течение этого времени не выполнялись никакие операции управления. На дисплее появляются мигающие "черточки".



Поверните ручку управления "Температура" на 0, после чего прибор может быть включен снова, как обычно.

## Зона холодного масла

Содержащаяся во фритируемом продукте вода опускается вниз в так называемую зону холодного масла, находящуюся под нагревательным элементом. Благодаря этому в значительной мере предотвращается вспенивание масла. В эту холодную зону также опускаются твердые частицы, которые падают из корзины вниз во время фритирования. Благодаря пониженной температуре в этой области время использования масла или жира фритирования существенно увеличивается. Бортик компенсации вспенивания служит для приема пены, возникающей при фритировании.



### **⚠ Опасность ожогов!**

Присутствие воды в горячем масле приводит к взрыву жировой среды. Перед нагреванием удалите незначительную долю воды путем слива (прибл. одной чашки) из холодной зоны

## Слив масла/жира для фритирования

### **⚠ Опасность ожогов!**

Перед сливом масла/жира фритирования дать ему охладиться до температуры прибл. 40 °С.

- 1 Отвинтить защитный колпачок крана для слива масла.
- 2 При этом под кран для слива масла следует поставить ведро из термостойкого материала (емкостью не менее 10 литров).
- 3 Для слива масла/жира ручку сливного крана нужно повернуть вниз.
- 4 После этого следует закрыть кран и снова навинтить защитный колпачок.

**Указание:** Использованное масло или жир подлежит утилизации в соответствии с местными предписаниями.

## Таблица настройки

Продукты	Температура [°C]	Количество продукта	Время фритирования	Примечания
<b>Закусочные продукты и закуски</b>				
Камамбер, панированный	160	4	3 мин.	
Весенние рулетики	160 - 170	4 - 6	4 - 6 мин.	в зависимости от величины
Груши с начинкой из рокфора	155	2	8 мин.	часто переворачивать
Пирожки из слоеного теста с начинкой (например, из шампиньонов, мясного фарша или брынзы)	180 - 185	4 - 6	5 - 7 мин.	в зависимости от величины порции, мясную начинку предварительно обжарить
<b>Овощи</b>				
Различные овощи в тесте (например, дольки баклажан и цуккини, грибы вешенки, брюссельская капуста*, дольки сельдерея*, розочки цветной капусты*, шляпки шампиньонов)	175 - 180	—	3 - 6 мин.	в зависимости от готовности и величины, фритировать без корзины  цуккини и баклажаны очистить перед панировкой Панировочная смесь при этом пристает лучше.
Репчатый лук, кольцами	170	200 г	1 - 2 мин.	
Полоски овощей (например, моркови, картофеля, лука-порея)	175	100 - 200 г	1 - 2 мин.	
Картофельные крокеты, собственного приготовления	175	10	3 - 4 мин.	
Картофель фри (свежий)	180	500 г	сначала 2 - 4 мин, затем 6 - 8 мин.	Между предварительным фритированием и окончательным приготовлением, по крайней мере, 15-мин. пауза. Использовать разваренный картофель.
<b>Мясо</b>				
Фрикадельки из фарша	170	10	6 - 10 мин.	
Телячий шницель, панированный; шницель по-венски	180	2	1 - 2 мин. с каждой стороны	
Кордон-бле, свинина	180	2	3 - 4 мин. с каждой стороны	
Куриные ножки, панированные	165	4	25	перевернуть один раз
Кусочки ветчины в тесте с шампанским	180	150 г	3 - 4 мин.	
<b>Рыба и морские продукты</b>				
Фрито-мисто	160 / 180	—	2 - 3 мин.	Фритировать рыбу при 160 °C, мясо при 180 °C без корзины.
Рыбное филе, панированное	160	2	3 - 5 мин.	в зависимости от величины и вида рыбы
Большие креветки в тесте	180	10	4 - 5 мин.	

\*предварительно приготовить так, чтобы можно было только откусить

\*\* например, груши, виноград, абрикосы, земляника, дольки ананаса, бананы, вишни, разрезанные пополам персики и киви

Продукты	Температура [°C]	Количество продукта	Время фритирования	Примечания
<b>Сладкое</b>				
Дольки яблок в тесте, зажаренные во фритюре	180	5 - 6	3 - 4 мин.	фритировать без корзины
Оладьи по-берлински	180	5 - 6	3 мин. с каждой стороны	фритировать без корзины
Бублики	170	5 - 6	2 мин. с каждой стороны	фритировать без корзины
Клецки из чернослива	175	4 - 6	5 мин.	
Фрукты в тесте**	180	—	2 - 3 мин.	фритировать без корзины
Пончики	160	10	6 мин.	фритировать без корзины
Изделия из заварного теста, зажаренные во фритюре.	180	6	3 мин. с каждой стороны	фритировать без корзины
*предварительно приготовить так, чтобы можно было только откусить				
** например, груши, виноград, абрикосы, земляника, дольки ананаса, бананы, вишни, разрезанные пополам персики и киви				

Значения таблицы настроек служат лишь для ориентировки, так что их можно варьировать в зависимости от свойств продукта и личного вкуса.

Свежезамороженные продукты следует готовить в соответствии с указаниями на упаковке.

### Рекомендации по использованию фритюрного масла или жира

- Для приготовления во фритюре используйте только легко нагреваемое, подходящее растительное масло или жир без примесей. Для этого подходят, например, арахисовое или пальмовое масло, а также кокосовый жир. В свою очередь, не подходят, например, натуральное оливковое масло, соевое масло или масло из зародышей пшеничного зерна. Избегайте использования жировых смесей. Соблюдайте указания производителя.
- После каждого приготовления во фритюре удаляйте из фритюрного масла или жира оставшиеся крупные частицы пищи с помощью шумовки. Частицы пищи можно также слить через маслосливной кран. Подождите, пока фритюрное масло или жир остынет до макс. 40 °С.
- Если вы хотите использовать фритюрное масло или жир повторно, выложите металлическое сито бумажным полотенцем и пропустите охлажденное до температуры, которую терпит рука, масло или жир через него.
- Заменяйте фритюрное масло или жир регулярно и сразу же, если запах и вкус его стали неприятны, масло или жир сильно пенится, (при 160–170 °С) начинает чадить или при правильно установленной температуре продукты больше не покрываются хрустящей корочкой. Преждевременный чад невозможно спутать с поднимающимся паром, образующимся при добавлении влажных продуктов.
- Накрывайте крышкой после охлаждения. Тогда в жир не попадут примеси или вода.

### Советы по продуктам фритирования

- Для фритирования пригодны следующие пищевые продукты: ломтики мяса и рыбы, овощи, картофель, мучные изделия, фрукты, панированные продукты.
- Влажные продукты фритирования – такие как рыба, креветки, ломтики мяса, дольки овощей или фруктов – должны быть хорошо просушены.
- Пищевые продукты с высоким водосодержанием не пригодны для фритирования.

### Советы по фритированию

- Для того чтобы обеспечивалась хорошая циркуляция масла и быстрая отдача тепла продукту, не фритируйте за один раз слишком большое количество продукта. Встряхивайте фритируемый продукт, чтобы избежать его слипания и улучшить циркуляцию масла.
- Продукт должен полностью покрываться маслом/жиром фритирования. В противном случае его следует перевернуть по истечении половины времени фритирования или прижать второй корзиной фритирования.
- Наполняйте корзину фритирования, установив её на рабочей поверхности рядом с фритюрницей (но не в самой фритюрнице или над ней). При этом в масле/жиру фритирования осадок не возникает в течение долгого времени.
- Не добавляйте соль и пряности в самой фритюрнице, чтобы избежать загрязнения масла или жира фритирования.
- Закладка влажного или замороженного продукта при фритировании ведет к особенно интенсивному вспениванию масла или жира. Медленно погрузите наполненную корзину фритирования несколько раз. Таким образом, можно избежать переливания жира.
- Перед фритированием свежзамороженного продукта следует удалить лед.
- Устанавливайте рекомендуемую температуру.
  - Правильный выбор температуры Белковые вещества образуют защитную хрустящую корочку. Благодаря этому продукт лишь незначительно пропитывается жиром.
  - Слишком высокая температура На поверхности быстро образуется хрустящая корочка. Внутри продукт остается сырым.
  - Слишком низкая температура Продукт слишком сильно пропитывается жиром.
- Просушите приготовленный во фритюрнице продукт кухонным полотенцем. Таким образом, можно еще раз уменьшить содержание жира.

## Уход и очистка

В этой главе приведены рекомендации и указания по оптимальному порядку ухода за прибором и очистки прибора.

### **Опасность ожога!**

Во время работы прибор сильно нагревается. Перед очисткой дайте прибору остыть.

### **Опасность ожогов!**

Перед сливом масла/жира фритирования дать ему охладиться до температуры прикл. 40 °С.

### **Опасность ожогов!**

После очистки резервуар фритюрницы следует тщательно просушить, прежде чем наполнить его маслом или жиром фритирования.

### **Опасность удара током!**

Не используйте для очистки прибора очиститель высокого давления или пароструйные очистители.

## Очистка прибора

### Очистка резервуара фритирования.

- 1 Установить ведро из термостойкого материала (емкостью не менее 10 литров) под кран для слива масла. Слить масло/жир фритирования. Закрыть сливной кран.
- 2 Вынуть корзину фритирования. Откинуть нагревательный элемент вверх. Зажать нагревательный элемент на подвесе корзины фритирования.
- 3 Используя кухонную бумагу, удалить из резервуара крупные остатки. Залить в резервуар фритирования макс. 4 литра теплой воды с моющим средством.
- 4 Опустить нагревательный элемент. Очистить мягкой моющей щеткой резервуар и нагревательный элемент. Затвердевшие загрязнения следует замочить или удалить с помощью геля для очистки гриля (номер для заказа 00311761).
- 5 Установить ведро из термостойкого материала (емкостью не менее 10 литров) под кран для слива масла. Слить воду. Основательно прополоскать чистой водой. После этого закрыть кран и снова навинтить защитный колпачок.
- 6 Протереть насухо мягким полотенцем резервуар фритирования.

**Указание:** Запрещается очищать резервуар средствами по уходу за стальными поверхностями, так как они зачастую не совместимы с пищевыми продуктами.

Детали/поверхности прибора	Рекомендуемая очистка
Резервуар фритирования, нагревательный элемент	Очистить мягкой посудной щеткой и моющим средством, а затем протереть насухо мягким полотенцем.
Корзина фритирования	Посудомоечная машина
Подвес корзины фритирования, крышка из высококачественной стали	Очистить теплой водой и моющим средством.
Панель управления	Очищайте мягкой влажной тряпкой и небольшим количеством моющего средства; при этом тряпка не должна быть пропитана слишком сильно. После этого протрите насухо мягкой тканью.  Для ухода за панелью управления закажите через своего дилера или через интернет в нашем онлайн-магазине подходящее масло для ухода (номер для заказа 00311135). После очистки равномерно нанесите масло мягкой тканью на панель управления.
Ручки управления	Очищайте мягкой влажной тряпкой и небольшим количеством моющего средства; при этом тряпка не должна быть пропитана слишком сильно.  <b>Внимание!</b>  Повреждение прибора: Запрещается снимать ручки управления для очистки.

## Запрещается использовать следующие средства очистки

- Трущие или заостренные очистители
- Кислотные очистители (например: уксус, лимонная кислота и т.д.)
- Хлористые или в сильной степени спиртовые очистители
- Аэрозоли для духовых шкафов
- Твердые, царапающие посудные губки, щетки или трущие подушечки.
- Новые салфетки-губки перед употреблением следует тщательно промыть.

## Устранение неисправностей

Зачастую, возникающие неисправности могут устраняться собственными силами. Прежде чем обращаться в службу сервиса, выполните нижеследующие указания.

Неисправность	Возможная причина	Устранение
 появляется на дисплее. Фритюрница не нагревается.	Включена функция пассивной защиты от детей.	Выключить функцию пассивной защиты от детей.
Прибор выключается. На дисплее мигают "черточки".	Защитное отключение.	Выключите прибор. После этого прибор может быть включен снова, как обычно.
На дисплее отображается сообщение о сбое (например, F01, F02 и т.д.)	Сбой электроники	Вызвать представителя службы сервиса Gaggenau.
 высвечивается на дисплее. Фритюрница не нагревается.	Защита от перегрева в резервуаре фритюрницы отсутствует масло/жир или его слишком мало.	Выключить прибор и дать ему полностью остыть. Добавить в резервуар масло или жир, по крайней мере, до минимальной отметки.
	Защита от перегрева холодный жир фритирования не был растоплен на ступени растапливания, хотя была установлена повышенная температура.	Выключить прибор и дать ему полностью остыть. Растопить жир фритирования на ступени  растапливания.
	Прибор был включен с поднятым или не полностью опущенным нагревательным элементом.	Выключить прибор и дать ему полностью остыть. Опустить нагревательный элемент.
	Перегрев в результате использования старого жира или масла.	Выключить прибор и дать ему полностью остыть. Заменить жир/масло фритирования.
	Символ  продолжает высвечиваться также после включения, хотя прибор был полностью охлажден – обратиться в службу сервиса Gaggenau.	
Продукт фритирования внутри сырой.	Неправильный выбор температуры и времени фритирования.	Уменьшить температуру, увеличить время фритирования.
Продукт фритирования не покрывается румяной хрустящей корочкой.	Старый жир или старое масло.	Использовать свежий жир или свежее масло.

## Служба сервиса

Если ваш прибор требует ремонта, наша служба сервиса всегда готова прийти вам на помощь. Мы всегда находим подходящее решение, которое позволяет избежать вызова специалиста, не обусловленного необходимостью.

При обращении к нам по телефону следует сообщить номер изделия (E-Nº) и заводской номер (FD-Nº), чтобы мы могли предоставить вам квалифицированную поддержку. Фирменная табличка с этими номерами находится на нижней стороне прибора. Чтобы долго не искать, здесь вы можете занести данные вашего прибора и номер телефона службы сервиса.

E-Nº

FD-Nº

Служба сервиса 

Обращаем внимание на то, что в случае неправильного обращения с прибором вызов техника сервиса даже в гарантийный период не является бесплатным.

### Заявка на ремонт и консультация при неполадках

Контактные данные всех стран Вы найдёте в приложенном списке сервисных центров.

Положитесь на компетентность изготовителя. Тогда вы можете быть уверены, что ремонт будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.

---

## Obsah

---

<b>Důležitá bezpečnostní upozornění</b>	<b>17</b>
Příčiny poškození	19
<b>Ochrana životního prostředí</b>	<b>19</b>
Typy k úspoře el. energie	19
Ekologická likvidace	19
<b>Váš nový přístroj</b>	<b>20</b>
Fritéza	20
Příslušenství	20
Zvláštní příslušenství	20
<b>Ovládání</b>	<b>21</b>
Zapnutí	21
Vypnutí	21
Rozpuštění fritovacího tuku	21
Fritování	21
Elektronická minutka	22
Dětská pojistka	22
Pojistka proti přehřátí	22
Bezpečnostní vypnutí	22
Zóna studeného oleje	23
<b>Vypuštění fritovacího oleje nebo tuku</b>	<b>23</b>
<b>Tabulka nastavení</b>	<b>24</b>
<b>Tipy a triky</b>	<b>25</b>
Tipy pro fritovací olej nebo -tuk	25
Tipy k fritování	25
Tipy k fritování	25
<b>Ošetřování a čištění</b>	<b>26</b>
Čištění přístroje	26
Nepoužívejte tyto čisticí prostředky	26
<b>Odstranění poruch</b>	<b>27</b>
<b>Zákaznický servis</b>	<b>27</b>

Další informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a servisu najdete na internetu na:

**[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)** a v internetovém obchodu:

**[www.gaggenau-eshop.com](http://www.gaggenau-eshop.com)**



## **⚠ Důležitá bezpečnostní upozornění**

Pečlivě si přečtěte tento návod. Jedině tak můžete svůj spotřebič správně a bezpečně používat. Návod k použití a návod k montáži uschovejte pro pozdější použití nebo pro dalšího majitele.

Montáž přístroje se musí provádět podle příloženého návodu k montáži.

Po vybalení spotřebič zkontrolujte. V případě poškození během přepravy spotřebič nezapojujte.

Spotřebiče bez zástrčky smí zapojovat pouze oprávněný odborník. Pokud je spotřebič nesprávně zapojený, nemáte v případě škody nárok na záruku.

Tento spotřebič je určený pouze pro použití v domácnosti a v odpovídajícím prostředí domácnosti. Spotřebič používejte pouze k přípravě pokrmů a nápojů. Spotřebič mějte během provozu pod dozorem. Spotřebič používejte pouze v uzavřených prostorech.

Tento spotřebič je určen pro použití do maximální výšky nad mořem 2000 metrů.

Tento spotřebič není určený pro provoz s externím časovým spínačem nebo dálkovým ovládním.

Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a vědomostí smějí tento spotřebič používat pouze pod dozorem nebo pokud byly seznámeny s bezpečným používáním spotřebiče a pochopily nebezpečí s tím spojená.

Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.

### **Nebezpečí požáru!**

- Horký olej a tuk se rychle vznítí. Horký olej a tuk nikdy nenechávejte bez dozoru. Nikdy nehaste oheň vodou. Vypněte varnou zónu. Plameny opatrně uduste pokličkou, hasicí deskou a podobně.
- Fritovací olej nebo tuk se mohou vznítit. Fritózu používejte pouze s vhodným fritovacím olejem nebo tukem. Nepřekračujte plnicí objem. Množství použitého oleje/tuku nesmí být ale ani menší. Fritovací tuk před použitím rozpusťte. Dodržujte teploty fritování jednotlivých produktů.
- Starý olej nebo tuk snadno nadměrně pění (překypí) a má nižší teplotu vznícení. Fritovací olej nebo tuk vyměňte, když je hnědý, nepříjemně zapáchá a/nebo se předčasně vytváří kouř.
- Voda v horkém oleji znamená nebezpečí exploze tuku. Vznícený fritovací olej nebo tuk nikdy nehaste vodou.

#### **V případě požáru:**

- Odpojte přístroj od el. sítě: Vypněte jistič v pojistkové skříni.
- Přístroj zakryjte krytem z ušlechtilé oceli nebo hasicí rouškou: Zamezením přístupu kyslíku se oheň uhasí.
- Vypněte digestoř: Průvan podporuje oheň.
- Spotřebič je velmi horký, může dojít ke vznícení hořlavých materiálů. Pod spotřebičem ani v jeho bezprostřední blízkosti nikdy neskladujte nebo nepoužívejte hořlavé předměty (např. spreje, čisticí prostředky). Na spotřebič ani do něj nikdy nepokládejte hořlavé předměty.

## Nebezpečí popálení!

- Přístupné součásti jsou při provozu horké. Nikdy se nedotýkejte horkých součástí. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Voda v horkém oleji znamená nebezpečí exploze tuku. Pokud pracujete v blízkosti horkého přístroje s vodou, buďte velmi opatrní. Buďte také opatrní, pokud pracujete s vodou v blízkosti studeného přístroje. Do fritovacího oleje nebo tuku se nesmí dostat voda. Nebezpečí exploze tuku během nahřívání přístroje! Ochlazený přístroj vždy zakryjte krytem.
- Voda v horkém oleji znamená nebezpečí exploze tuku. Fritovací olej nebo tuk vyměňte, pokud obsahuje hodně vody (např. při častém fritování mražených potravin).  
Známky vody ve fritovacím oleji nebo tuku:
  - stoupající bublinky
  - kapičky vody
  - vodní pára
  - olej/tuk při fritování velmi stříká
- Naplníte-li přístroj vlhkými potravinami nebo velkým množstvím, dojde k nadměrnému pění (vykypění) fritovacího oleje nebo tuku. Vlhké potraviny před fritováním důkladně osušte. U mražených potravin odstraňte led. Koš plňte vedle fritézy, nikdy ne ve fritéze nebo nad ní. Fritovací koš několikrát pomalu ponořte do oleje nebo tuku.
- Voda v horkém oleji znamená nebezpečí exploze tuku. Dno fritézy po čištění důkladně osušte. Teprve poté naplňte znovu fritovacím olejem nebo tukem.
- Při zavřeném krytu spotřebiče se hromadí horko. Kryt spotřebiče zavírejte, až když je spotřebič vychladlý. Spotřebič nikdy nezapínejte, když je kryt zavřený. Kryt spotřebiče nikdy nepoužívejte k udržování teploty pokrmů nebo jako odstavnou plochu.

## Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Pokud je spotřebič vadný, vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis. Opravu smí vykonávat výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností.
- Kontaktem s horkými součástmi spotřebiče může dojít k roztavení kabelové izolace elektrických spotřebičů. Zabraňte kontaktu přírodních kabelů elektrických spotřebičů s horkými součástmi spotřebiče.
- Pokud by do spotřebiče vnikla vlhkost, může to mít za následek úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaký ani parní čistič.
- Vadný spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.

## Příčiny poškození

### Pozor!

Poškození přístroje nevhodným příslušenstvím:  
Používejte pouze dané originální příslušenství.  
Používejte pouze fritovací koše dodávané pro tento přístroj. U fritézy nikdy nepoužívejte skleněný kryt parního vaříče.

### Pozor!

Porucha: Když se přístroj nepoužívá, ovládací knoflík otočte vždy do polohy 0.

---

## Ochrana životního prostředí

---

Váš nový spotřebič je mimořádně energeticky úsporný. Zde najdete tipy, jak můžete při používání spotřebiče ušetřit ještě více energie a jak správně spotřebič zlikvidovat.

### Tipy k úspoře el. energie

**Řiďte se následujícími tipy, které vám umožní úsporně vařit:**

- Předehřívejte fritézu pouze do dosažení požadované teploty.
- Nastavte vždy doporučenou teplotu.
- Používejte olej nebo tuk vhodný pro fritování.

### Ekologická likvidace

Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.



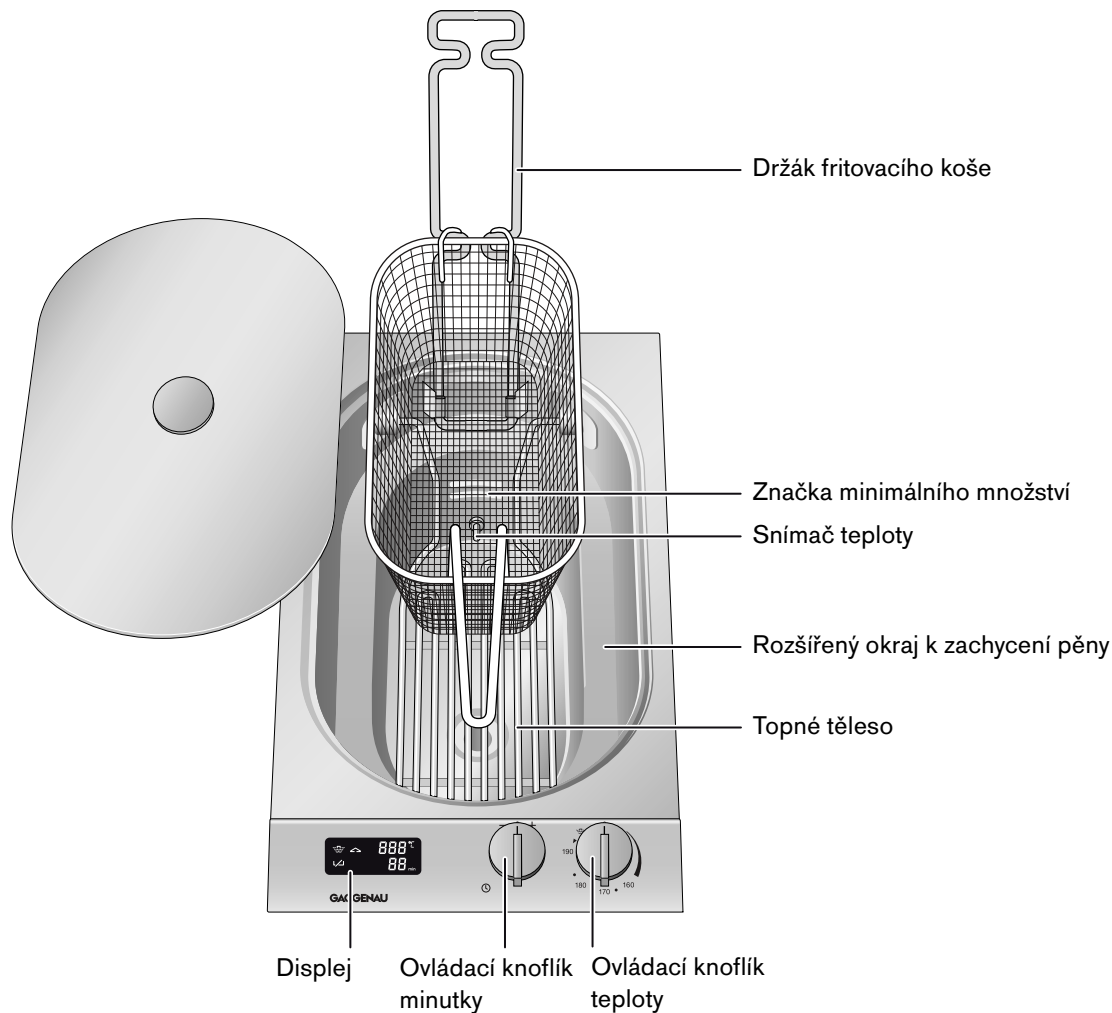
Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o nakládání s použitými elektrickými a elektronickými zařízeními (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Tato směrnice stanoví jednotný evropský (EU) rámec pro zpětný odběr a recyklování použitých zařízení.

## Váš nový přístroj

Zde se seznámíte s novým přístrojem a získáte informace o příslušenství.

### Fritéza



### Příslušenství

Součástí dodávky je následující příslušenství:

Kryt přístroje z ušlechtilé oceli

Fritovací koš

### Zvláštní příslušenství

U specializovaného prodejce si můžete objednat následující příslušenství:

VD 201 014 Kryt přístroje z ušlechtilé oceli

VD 201 034 Kryt přístroje z hliníku

VV 200 014 Spojovací lišta z ušlechtilé oceli pro kombinování s ostatními přístroji Varío


VV 200 034 Spojovací lišta z hliníku pro kombinování s ostatními přístroji Varío

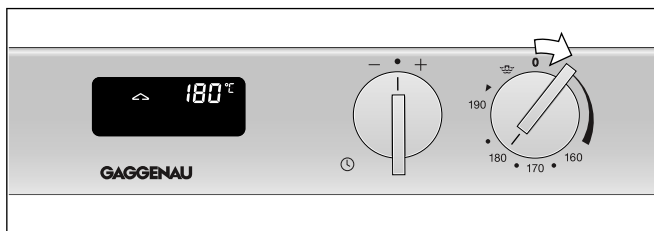
Příslušenství používejte pouze tak, jak je uvedeno. Výrobce neručí za škody vzniklé nesprávným používáním příslušenství.


## Ovládání

### Zapnutí

Zapněte fritézu pouze tehdy, pokud je její dno naplněno fritovacím olejem nebo tukem alespoň ke značce minimálního množství. Fritovací tuk nejprve rozpusťte na stupni pro rozpuštění tuku.

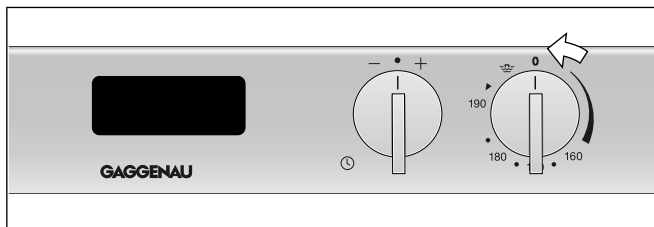
Otočte ovládací knoflík teploty do požadované polohy. Na displeji se zobrazí nastavená teplota. Dokud se přístroj ohřívá, svítí na displeji symbol .



Nastavovat můžete teplotu od 135 - 190 °C. K rozpuštění tuku nastavte stupeň pro rozpuštění tuku .




### Vypnutí



Otočte ovládací knoflík teploty do polohy 0. Indikátor na displeji zhasne.

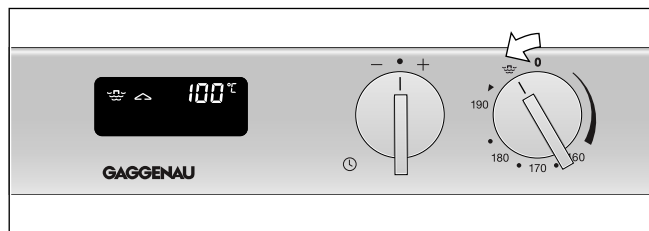


### Rozpuštění fritovacího tuku





Fritéza je vybavena stupněm pro rozpuštění tuku. Při tomto nastavení můžete šetrným způsobem rozpustit fritovací tuk, zabrání se přehřátí topného tělesa.

- 1 Do fritézy dejte 3 kg tuku nakrájeného na malé kousky. Tuk by měl mít pokojovou teplotu nebo teplotu z chladničky, nesmí být zmražený.
- 2 Otočte ovládací knoflík teploty doleva do polohy . Na displeji svítí symboly  a  a hodnota 100 °C. Po několika sekundách zazní signál.



- 3 Po ukončení stupně pro rozpuštění tuku zhasnou symboly  a . Nyní můžete nastavit požadovanou teplotu.



Chcete-li po rozpuštění tuku ihned fritovat, postupujte takto:



- 1 Otočte ovládací knoflík teploty doleva do polohy . Jakmile zazní signál, otočte ovládacím knoflíkem **dále doleva** na požadovanou teplotu (Neotáčejte knoflíkem doprava přes 0!).
- 2 Během rozpouštění tuku svítí symboly  a  na displeji. Poté se přístroj automaticky nahřeje na předvolenou teplotu. Po dosažení teploty zhasne symbol .

### Upozornění

- Protože je v zóně studeného oleje nízká teplota, může tam zůstat nerozpuštěný tuk. Fritujte teprve poté, až symbol  zhasne.
- Stupeň pro rozpuštění tuku je možné aktivovat pouze při teplotě přístroje nižší než 50 °C. Pokud stupeň pro rozpuštění tuku aktivujete při teplotě přístroje vyšší než 50 °C, svítí na displeji symbol  a 100 °C. Fritéza se ohřívá na 100 °C.

### Fritování

Zapněte fritézu pouze tehdy, pokud je její dno naplněno fritovacím olejem nebo tukem alespoň ke značce minimálního množství. Fritovací tuk nejprve rozpusťte na stupni pro rozpuštění tuku.

- 1 Nastavte požadovanou teplotu. Symbol ohřívání  svítí. Když je dosažena nastavená teplota, symbol  zhasne.
- 2 Na pracovní ploše vedle fritézy naplňte fritovací koš (ne ve fritéze nebo nad ní).
- 3 Ponořte fritovací koš s připravovanými potravinami do oleje nebo tuku.
- 4 Jsou-li fritované potraviny hotové, vyjměte fritovací koš, mírně s ním potřeste. Odstraníte tak přebytečný olej nebo tuk.

Chcete-li nechat okapat zbytek oleje nebo tuku, můžete fritovací koš zavěsit do držáku.

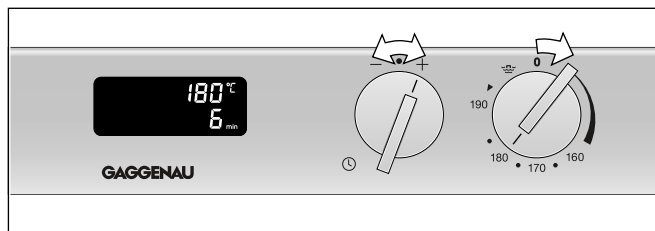
## Elektronická minutka

Minutku můžete nastavit na dobu od 1 do 90 minut. Fritéza se nastavením minutky nezapíná ani nevypíná.

Minutku můžete používat také při vypnutém přístroji.

### Nastavení minutky

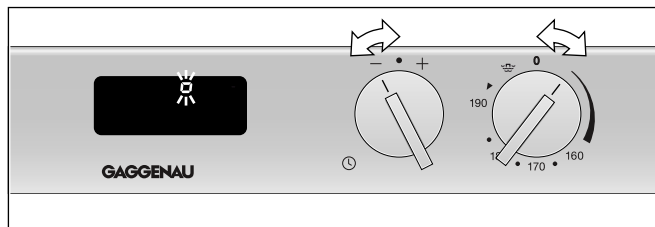
- 1 Ovládací knoflík minutky otočte na **+** nebo **-** a nastavte tak požadovaný čas.
- 2 Nastavený čas se odpočítává na displeji. Nastavený čas můžete změnit i při aktivované minutce.
- 3 Po uplynutí doby zazní signál. K vypnutí signálu krátce otočte ovládací knoflík.





## Dětská pojistka

### Zapnutí dětské pojistky

- 1 Ovládací knoflík teploty otočte doprava na libovolnou teplotu.
- 2 Otočte ovládací knoflík minutky doleva do polohy minus a držte jej v této poloze.
- 3 Ovládací knoflík teploty otočte zpět do polohy 0.
- 4 Ovládací knoflík minutky otočte zpět do polohy 0.



Na displeji svítí symbol , který po chvíli zhasne. Dětská pojistka je zapnutá. Nyní můžete ovládacím knoflíkem otáčet do libovolné polohy, ale přístroj se nezačne ohřívat.


Otočíte-li ovládacím knoflíkem během zapnutí dětské pojistky, zobrazí se na displeji symbol , který po chvíli zhasne.

### Vypnutí dětské pojistky

- 1 Otočte ovládacím knoflíkem minutky doleva do polohy minus a v této poloze jej držte.
- 2 Ovládací knoflík teploty otočte doprava na libovolnou teplotu.
- 3 Ovládací knoflík minutky otočte zpět do polohy 0.

Dětská pojistka je vypnutá.

## Pojistka proti přehřátí

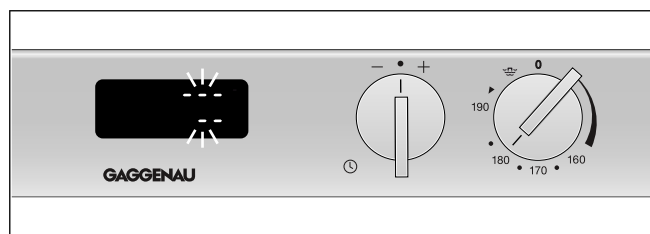
Při přehřátí vypne přístroj automaticky topné těleso, aby byl chráněn přístroj a vestavný nábytek. Na displeji se zobrazí symbol . Vypněte přístroj a nechte jej zcela vychladnout.

### Přístroj se může přehřát, když

- je dno fritézy prázdné.
- je na dně fritézy příliš malé množství fritovacího oleje nebo tuku (pod značkou minimálního množství).
- se používá příliš starý fritovací olej nebo tuk.
- se studený fritovací tuk nerozpustil na stupni pro rozpuštění tuku, nýbrž byla hned nastavena teplota.

## Bezpečnostní vypnutí

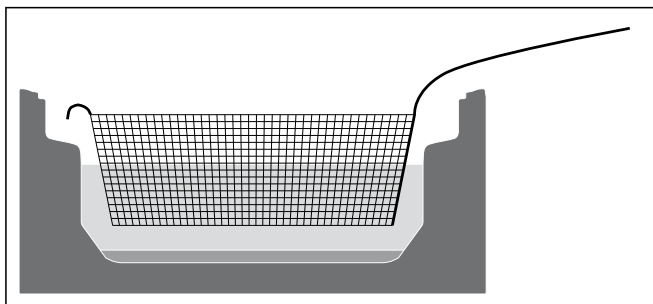
K vaší ochraně je přístroj vybaven bezpečnostním vypnutím. Každé nahřívání se po 4 hodinách vypne, pokud během této doby nebudete přístroj obsluhovat. Na displeji se zobrazí blikající pomlčky.



Otočte ovládací knoflík teploty do polohy 0, poté můžete přístroj uvést do provozu jako obvykle.

## Zóna studeného oleje

Voda obsažená ve fritovaných potravinách klesne do tzv. zóny studeného oleje pod topným tělesem. Tím se zabrání nadměrnému pění (vykypění) oleje. Do této zóny studeného oleje klesají také částičky, které během fritování propadnou košem. Nízké teploty v této oblasti výrazně prodlouží dobu používání fritovacího oleje nebo tuku. Rozšířený okraj slouží k zachycení pěny vznikající během fritování.



### **⚠ Nebezpečí popálení!**

Voda v horkém oleji znamená nebezpečí exploze tuku. Malá množství vody odstraňte před nahřátím vypuštěním malého množství ze zóny studeného oleje (cca 1 šálek).

## Vypuštění fritovacího oleje nebo tuku

### **⚠ Nebezpečí popálení!**

Fritovací olej nebo tuk nechte před vypuštěním vychladnout na cca 40 °C.

- 1 Odšroubujte ochrannou krytku z výpustného kohoutu oleje.
- 2 Pod výpustný kohout oleje postavte teplotně odolnou nádobu (min. 10 l).
- 3 Otočte páčku na výpustném kohoutu dolů, vypustíte tak olej nebo tuk.
- 4 Zavřete výpustný kohout oleje a znovu našroubujte ochrannou krytku.

**Upozornění:** Starý fritovací olej nebo tuk zlikvidujte podle místních předpisů.

## Tabulka nastavení

Připravovaný pokrm	Teplota [°C]	Připravované množství	Doba fritování	Poznámky
<b>Snack a předkrmy</b>				
Camembert, obalovaný	160	4	3 min.	
Jarní rolky	160 - 170	4 - 6	4 - 6 min.	podle velikosti
Hrušky plněné sýrem Roquefort	155	2	8 min.	často obračejte
Taštičky z listového těsta (např. plněné žampiony, mletým masem nebo ovčím sýrem)	180 - 185	4 - 6	5 - 7 min.	podle velikosti, masovou náplň předem osmažte.
<b>Zelenina</b>				
Různá zelenina v těstíčku (např. lilek, cuketa na plátky, hlíva ústříčná, růžičková kapusta*, plátky celeru*, růžičky kvěťáku*, hlavičky žampionů)	175 - 180	–	3 - 6 min.	Podle velikosti a způsobu přípravy (předvařené), fritujte bez koše Cuketu a lilek před obalením oloupejte. Panáda tak lépe drží.
Kolečka cibule	170	200 g	1 - 2 min.	
Plátky/kolečka zeleniny (např. mrkev, brambory, pórek)	175	100 - 200 g	1 - 2 min.	
Bramborové krokety, doma připravené	175	10	3 - 4 min.	
Hranolky (čerstvě připravené)	180	500 g	nejprve 2 - 4 min, poté 6 - 8 min.	Minimálně 15minutová přestávka mezi před smažením a dovařením. Používejte moučnaté brambory.
<b>Maso</b>				
Kuličky z mletého masa	170	10	6 - 10 min.	
Telecí řízek, obalovaný; vídeňský řízek	180	2	1 - 2 min. každá strana	
Cordon bleu, vepřové	180	2	3 - 4 min. každá strana	
Kuřecí stehna, obalovaná	165	4	25	jednou obrátit
Kousky šunky v sektovém těstíčku	180	150 g	3 - 4 min.	
<b>Ryby a mořské plody</b>				
Fritto Misto	160 / 180	–	2 - 3 min.	Rybu fritujte při 160 °C, maso při 180 °C a bez koše.
Rybí filé, obalované	160	2	3 - 5 min.	podle velikosti a druhu ryby
Velké garnáty v těstíčku	180	10	4 - 5 min.	
<b>Sladké</b>				
Jablkový beignet	180	5 - 6	3 - 4 min.	fritování bez koše
Berlínské koblihy	180	5 - 6	3 min. každá strana	fritování bez koše
Doughnut	170	5 - 6	2 min. každá strana	fritování bez koše

\* předvařeno na zkus

\*\* např. hrušky, hrozný vína, meruňky, jahody, plátky ananasu, banány, třešně, půlky broskví a kiwi



Připravovaný pokrm	Teplota [°C]	Připravované množství	Doba fritování	Poznámky
Švestkové knedlíky	175	4 - 6	5 min.	
Ovoce v těstíčku**	180	—	2 - 3 min.	fritování bez koše
Zámečnický učeň (Schlosserbuben)	160	10	6 min.	fritování bez koše
Věnečky	180	6	3 min. každá strana	fritování bez koše

\* předvařeno na zkus

\*\* např. hrušky, hrozny vína, meruňky, jahody, plátky ananasu, banány, třešně, půlky broskví a kiwi

Hodnoty v tabulce nastavení jsou pouze orientační, protože je podle vlastností potraviny a individuální chuti můžete změnit.

Zmražené potraviny připravujte podle údajů na obalu.

## Tipy a triky

### Tipy pro fritovací olej nebo -tuk

- Pro fritování používejte pouze čistý rostlinný olej nebo tuk vhodný pro vysoké teploty a pro fritování. Vhodný je např. podzemnicový nebo palmový olej a dále kokosový tuk. Naproti tomu není vhodný např. panenský olivový olej, sójový olej nebo olej z pšeničných klíčků. Zabraňte míchání různých tuků. Řiďte se pokyny výrobce.
- Po každém fritování odstraňte z fritovacího oleje nebo tuku děrovanou naběračkou případné hrubé zbytky. Zbytky můžete také vypustit kohoutem pro vypouštění oleje. Počkejte, dokud fritovací olej nebo -tuk nevychladne na max. 40 °C.
- Pokud chcete fritovací olej nebo tuk použít znovu, vložte do kovového sítka papírovou utěrku a vlažný olej nebo tuk přes něj přecedte.
- Fritovací olej nebo tuk pravidelně měňte, -nejpozději když nepříjemně zapáchá či chutná, silně pění, začíná se z něj kouřit (při 160–170 °C) nebo když pokrmy při správně nastavené teplotě již nejsou křupavé. Předčasné kouření nezaměňujte s unikající párou při vložení vlhkých potravin.
- Po vychladnutí přiklopte pokličkou. Tak se do tuku nedostanou nečistoty nebo voda.

### Tipy k fritování

- K fritování jsou vhodné následující potraviny: kousky masa, ryby, zelenina, brambory, těstoviny, ovoce obalované potraviny.
- Vlhké potraviny určené k fritování, jako ryba, korýši, kousky masa, plátky zeleniny nebo ovoce, vždy důkladně osušte.
- Potraviny s velkým obsahem vody nejsou k fritování vhodné.

### Tipy k fritování

- Nefritujte najednou příliš velká množství, aby mohl olej dobře cirkulovat a teplo rychle předávat připravovaným potravinám. Fritované potraviny dobře protřepejte, aby nebyly slepené a olej mohl lépe cirkulovat.
- Potraviny by měly být zcela ponořeny do fritovacího oleje nebo tuku. Jinak se musí po uplynutí poloviny doby přípravy obrátit nebo se druhým fritovacím košem stlačit dolů.
- Fritovací koš naplňte na pracovní ploše vedle fritézy, ne ve fritéze nebo nad ní. Tak zůstane fritovací olej nebo tuk delší dobu bez zbytků potravin.
- Potraviny nesolte a nekořeňte nad fritézou, abyste neznečistili fritovací olej nebo tuk.
- Vložení vlhkých nebo mražených potravin způsobí velmi silné pění fritovacího oleje nebo tuku. Několikrát pomalu ponořte fritovací koš. Zabráňte tak vykypění tuku.
- U mražených potravin odstraňte před fritováním led.
- Nastavte doporučenou teplotu.
  - Správná teplota: Bílkoviny vytvářejí ochrannou kůrčičku. Tak může do potravin proniknout pouze malé množství tuku.
  - Příliš vysoká teplota: Na povrchu potravin se vytvoří kůrčička příliš rychle. Uvnitř zůstanou syrové.
  - Příliš nízká teplota: Potravina absorbuje příliš velké množství tuku.
- Osušte potraviny ihned po fritování papírovou utěrkou. Tím se množství tuku ještě sníží.

## Ošetřování a čištění

V této kapitole naleznete tipy a poznámky k optimální péči a čištění přístroje.

### **⚠ Nebezpečí popálení!**

Spotřebič se za provozu zahřívá. Před čištěním nechte spotřebič vychladnout.

### **⚠ Nebezpečí popálení!**

Fritovací olej nebo tuk nechte před vypuštěním vychladnout na cca 40 °C.

### **⚠ Nebezpečí popálení!**

Dno fritézy po čištění důkladně osušte. Teprve poté naplňte znovu fritovacím olejem nebo tukem.

### **⚠ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

K čištění spotřebiče nepoužívejte vysokotlaký čistič ani parní čistič.

## Čištění přístroje

### Čištění dna fritézy

- 1 Pod výpustný kohout oleje postavte teplotně odolnou nádobu (min. 10 l). Vypusťte fritovací olej nebo tuk. Uzavřete výpustný kohout oleje.
- 2 Vyjměte fritovací koš. Topné těleso vyklopte nahoru. Topné těleso uchyťte v držáku fritovacího koše.
- 3 Hrubé zbytky na dně fritézy odstraňte papírovou utěrkou. Naplňte fritézu max. 4 litry teplé vody s mycím prostředkem.
- 4 Sklopte topné těleso. Vyčistěte dno fritézy a topné těleso měkkým kartáčem. Odolné nečistoty nechte odmočit nebo odstraňte naším gelem na čištění grilů (obj. číslo 00311761).
- 5 Pod výpustný kohout oleje postavte teplotně odolnou nádobu (min. 10 l). Vypusťte vodu. Poté ještě důkladně umyjte čistou vodou. Zavřete výpustný kohout oleje a znovu našroubujte ochrannou krytku.
- 6 Dno fritézy důkladně osušte měkkou utěrkou.

**Upozornění:** Na dno fritézy nepoužívejte prostředky na ošetřování ušlechtilé oceli, protože s nimi většinou nesmí přijít potraviny do kontaktu.





Část přístroje/povrch	Doporučené čištění
Dno fritézy, topné těleso	Vyčistěte měkkým čisticím kartáčem a mycím prostředkem. Poté důkladně otřete měkkou utěrkou.
Fritovací koš	Myčka
Držák fritovacího koše, kryt z ušlechtilé oceli	Vyčistěte v teplé vodě s mycím prostředkem.
Ovládací panel	Vyčistěte měkkou, vlhkou utěrkou a mycím prostředkem. Utěrka nesmí být příliš vlhká. Otřete dosucha měkkou utěrkou.  K ošetřování ovládacího panelu můžete zakoupit u specializovaných prodejců nebo v našem internetovém obchodu vhodný ošetřující olej (objednací číslo 00311135). Po vyčištění naneste na ovládací panel měkkou utěrkou rovnoměrně ošetřující olej.
Ovládací knoflík	Vyčistěte měkkou, vlhkou utěrkou a mycím prostředkem. Utěrka nesmí být příliš vlhká.  <b>Pozor!</b>  Poškození přístroje: Ovládací knoflík k čištění nestahujte.

## Nepoužívejte tyto čisticí prostředky

- Ostré, abrazivní čisticí prostředky
- Čisticí prostředky na bázi kyselin (např. ocet, kyselina citronová atd.)
- Čisticí prostředky obsahující chlór nebo s vysokým obsahem alkoholu
- Spreje na čištění trouby
- Tvrdé, kovové drátěnky a houby na mytí, kartáče a jiné čisticí prostředky s drsným povrchem
- Nové houbové utěrky před použitím důkladně properte.

## Odstranění poruch

Často můžete vzniklé poruchy snadno sami odstranit. Než zavoláte zákaznický servis, postupujte podle následujících pokynů.

Porucha	Možná příčina	Řešení
 se zobrazí na displeji. Fritéza se nenahřívá.	Je aktivována dětská pojistka.	Vypněte dětskou pojistku.
Přístroj se vypne. Na displeji blikají pomlčky.	Bezpečnostní vypnutí.	Vypněte přístroj. Poté jej můžete znovu zapnout jako obvykle.
Na displeji se zobrazí chybové hlášení (např. F01, F02 atd.).	Chyba v elektronice	Zavolejte zákaznický servis Gaggenau.
 svítí na displeji. Fritéza se nenahřívá.	Pojistka proti přehřátí: Na dně fritézy není olej nebo tuk, nebo je množství příliš malé.	Přístroj vypněte a nechte zcela vychladnout. Naplňte olej nebo tuk alespoň ke značce minimálního množství.
	Pojistka proti přehřátí: Studený fritovací tuk se nerozpustil na stupni pro rozpuštění tuku, nýbrž byla hned nastavena vyšší teplota.	Přístroj vypněte a nechte zcela vychladnout. Fritovací tuk rozpustíte na stupni pro rozpuštění tuku  .
	Přístroj byl zapnut s odklopeným topným tělesem, nebo topné těleso není zcela sklopeno.	Přístroj vypněte a nechte zcela vychladnout. Sklopte topné těleso.
	Přehřátí způsobené starým tukem nebo olejem.	Přístroj vypněte a nechte zcela vychladnout. Vyměňte fritovací olej nebo tuk.
	Symbol  svítí také po zapnutí, i když přístroj zcela vychladl. Informujte zákaznický servis Gaggenau.	
Fritované potraviny jsou uvnitř syrové.	Nesprávná teplota nebo doba přípravy.	Snižte teplotu a prodlužte dobu fritování.
Fritované potraviny již nejsou křupavě hnědé.	Starý tuk nebo olej.	Použijte nový tuk nebo olej.

## Zákaznický servis

Je-li nutné přístroj opravit, máte k dispozici zákaznický servis. Vždy nalezneme vhodné řešení, také proto, abychom se vyhnuli zbytečným návštěvám techniků.

Při zavolání uveďte číslo výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.), abychom vám mohli odborně pomoci. Typový štítek s čísly naleznete na spodní straně přístroje. Zde si můžete zapsat data přístroje a tel. číslo zákaznického servisu, abyste je v případě potřeby nemuseli dlouho hledat.

Nezapomeňte, že návštěva servisního technika není v případě nesprávné obsluhy ani v záruční době bezplatná.


Kontaktní údaje všech zemí najdete v příloženém seznamu zákaznických servisů.

### Objednávka opravy a poradenství při poruchách

**CZ** 251.095.546

Důvěřujte kompetentnosti výrobce. Zajistíte tak, že oprava bude provedena vyškolenými servisními technikami, kteří mají k dispozici originální náhradní díly.

Číslo výrobku (E-Nr.)	Výrobní číslo (FD-Nr.)
-----------------------	------------------------

Zákaznický servis 

---

## Spis treści

---

<b>Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa</b>	<b>29</b>
Przyczyny uszkodzeń	31
<b>Ochrona środowiska</b>	<b>31</b>
W celu oszczędności energii	31
Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego	31
<b>Twoje nowe urządzenie</b>	<b>32</b>
Frytownica	32
Akcesoria	32
Akcesoria dodatkowe	32
<b>Obsługa</b>	<b>33</b>
Włączanie	33
Wyłączanie	33
Stopień tłuszczu do frytowania	33
Frytowanie	33
Elektroniczny zegar sygnalizacyjny, krótkoczasowy	34
Zabezpieczenie przed dziećmi	34
Zabezpieczenie przed przegrzaniem	34
Wyłączanie bezpieczeństwa	34
Strefa zimna	35
<b>Spuszczanie oleju lub tłuszczu do frytowania</b>	<b>35</b>
<b>Tabela ustawień</b>	<b>36</b>
<b>Wskazówki i porady</b>	<b>38</b>
Porady dotyczące oleju lub smalca do smażenia w głębokim tłuszczu	38
Rady dotyczące produktów frytowanych	38
Rady dotyczące frytowania	38
<b>Czyszczenie i konserwacja</b>	<b>39</b>
Czyszczenie urządzenia	39
Tych środków do czyszczenia nie używać	39
<b>Usuwanie zakłóceń</b>	<b>40</b>
<b>Serwis</b>	<b>41</b>

Więcej informacji na temat naszych produktów, wyposażenia, części zamiennych oraz serwisu można znaleźć na stronie internetowej: [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) oraz w sklepie internetowym: [www.gaggenau-eshop.com](http://www.gaggenau-eshop.com)

## **⚠ Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa**

Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję. Zapoznanie się z nią pozwoli na bezpieczne i właściwe użytkowanie urządzenia. Instrukcję obsługi i montażu należy zachować do późniejszego wglądu lub dla kolejnego użytkownika.

Niniejsze urządzenie powinno być zamontowane zgodnie z załączonymi instrukcjami montażu.

Po rozpakowaniu należy sprawdzić stan urządzenia. Nie podłączać, jeśli urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu.

Urządzenie bez wtyczki może podłączyć wyłącznie specjalista z odpowiednimi uprawnieniami elektrycznymi. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających z niewłaściwego podłączenia.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Urządzenia należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw i napojów. Nie zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru. Urządzenia używać wyłącznie w zamkniętych pomieszczeniach.

To urządzenie jest przeznaczone do użytku na wysokości do 2000 metrów nad poziomem morza.

Urządzenie nie jest przystosowane do pracy z zewnętrznym zegarem sterującym ani z systemem zdalnego sterowania.

Urządzenie mogą obsługiwać dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także osoby nie posiadające wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub zostały pouczone, jak właściwie obsługiwać urządzenie i są świadome związanych z tym zagrożeń.

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.

Czyszczenie i czynności konserwacyjne nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one ukończone 8 lat i są nadzorowane przez osobę dorosłą.

Dzieciom poniżej 8 roku życia nie należy pozwalać na zbliżanie się do urządzenia ani przewodu przyłączeniowego.

### **Niebezpieczeństwo pożaru!**

- Gorący olej lub tłuszcz może szybko zapalić się. Nigdy nie pozostawiać rozgrzanego tłuszczu lub oleju bez nadzoru. Nigdy nie gasić ognia wodą. Wyłączyć pole grzejne. Ostrożnie stłumić ogień używając pokrywki, koca gaśniczego lub podobnego przedmiotu.
- Olej bądź tłuszcz do smażenia może się zapalić. Frytownicy używać wyłącznie z odpowiednim olejem lub tłuszczem do smażenia. Nie przekraczać maksymalnego bądź minimalnego poziomu napełnienia. Przed użyciem tłuszcz do smażenia rozpuścić. Zachować temperaturę smażenia zalecaną dla danego produktu.
- Stary olej bądź tłuszcz do smażenia wykazuje tendencję do spieniania się i ma niższą temperaturę zapłonu. Olej lub tłuszcz do smażenia należy wymienić, jeśli stanie się brązowy, nieprzyjemnie pachnie i/lub zbyt wczesnie zaczyna dymić.
- Woda w gorącym oleju powoduje wybuch tłuszczu. Płonącego oleju lub tłuszczu do smażenia nigdy nie gasić wodą.

#### **W razie pożaru:**

- Urządzenie odłączyć od sieci: Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
- Nałożyć pokrywę ze stali szlachetnej lub koc gaśniczy: Pożar gaśnie ze względu na brak tlenu.
- Wyłączyć okap kuchenny: Ciąg powietrza podsyca ogień.
- Urządzenie może być bardzo gorące, łatwopalne materiały mogą się zapalić. Nigdy nie przechowywać pod urządzeniem ani w bezpośrednim sąsiedztwie oraz nie używać w pobliżu urządzenia łatwopalnych przedmiotów i substancji (np. sprayów, środków czyszczących). Nigdy nie kłaść łatwopalnych przedmiotów i substancji na urządzenie ani nie wkładać ich do urządzenia.

## Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji. Nie dotykać gorących elementów. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.
- Woda w gorącym oleju powoduje wybuch tłuszczu. Zachować szczególną ostrożność podczas prac z wykorzystaniem wody w pobliżu nagrzanego urządzenia! Zachować także ostrożność podczas prac z wykorzystaniem wody w pobliżu zimnego urządzenia! Do oleju lub tłuszczu do smażenia nie może dostać się woda! Niebezpieczeństwo wybuchu tłuszczu podczas ponownego podgrzewania! Ochłodzone urządzenie zawsze zamykać używając pokryw.
- Woda w gorącym oleju powoduje wybuch tłuszczu. Olej bądź tłuszcz do smażenia należy wymienić, jeśli zawiera dużo wody (np. ze względu na częste smażenie mrożonek).  
Oznaki wody w oleju lub tłuszczu do smażenia:
  - unoszące się pęcherzyki
  - krople wody
  - para wodna
  - intensywne pryskanie podczas smażenia
- Wkładanie mokrych produktów, a także zbyt dużych ilości produktów powoduje spienienie się tłuszczu lub oleju w frytownicy! Wilgotne produkty spożywcze należy przed smażeniem starannie osuszyć. W przypadku mrożonek usunąć lód. Kosz napełniać obok, a nie w lub nad frytownicą. Kosz frytownicy zanurzyć powoli kilkakrotnie w oleju lub tłuszczu.
- Woda w gorącym oleju powoduje wybuch tłuszczu. Kosz frytownicy po umyciu osuszyć starannie przed ponownym napełnieniem olejem bądź tłuszczem do smażenia.
- Jeśli urządzenie jest przykryte pokrywą, może dojść do przegrzania urządzenia. Pokrywę nakładać dopiero, gdy urządzenie ostygnie. Nigdy nie włączać urządzenia przykrytego pokrywą. Pokrywy urządzenia nie używać do utrzymywania ciepła potraw ani do odstawiania naczyń.

## Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

- Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie. Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych techników serwisu. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.
- Izolacja przewodu urządzenia elektrycznego może się stopić na gorących częściach urządzenia. W żadnym wypadku nie może dojść do kontaktu przewodu przyłączeniowego z gorącymi częściami urządzenia.
- Wnikająca wilgoć może spowodować porażenie prądem. Nie używać myjek wysokociśnieniowych ani parowych.
- Uszkodzone urządzenie może prowadzić do porażenia prądem. Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

## Przyczyny uszkodzeń

### Uwaga!

Uszkodzenie urządzenia w wyniku stosowania nieodpowiednich akcesoriów: Używać wyłącznie przewidzianych oryginalnych akcesoriów. Używać tylko tych koszy do smażenia, które przewidziano dla tego urządzenia. Nie używać do frytownicy pokrywy szklanej pieca parowego.

### Uwaga!

Zakłócenie działania: Pokrętła przekręcać zawsze na pozycję zerową, jeśli urządzenie nie jest używane.

---

## Ochrona środowiska

---

Urządzenie odznacza się wysoką efektywnością energetyczną. Niniejszy rozdział zawiera porady dotyczące eksploatacji urządzenia w sposób umożliwiający oszczędzanie energii oraz prawidłowej utylizacji zużytego urządzenia.

### W celu oszczędności energii

**Należy stosować się do poniższych wskazówek:**

- Frytownicę podgrzewać tylko do osiągnięcia żądanej temperatury.
- Ustawiać zawsze zalecaną temperaturę.
- Do smażenia używać wyłącznie przeznaczonego do tego oleju bądź tłuszczu.

### Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego

Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.

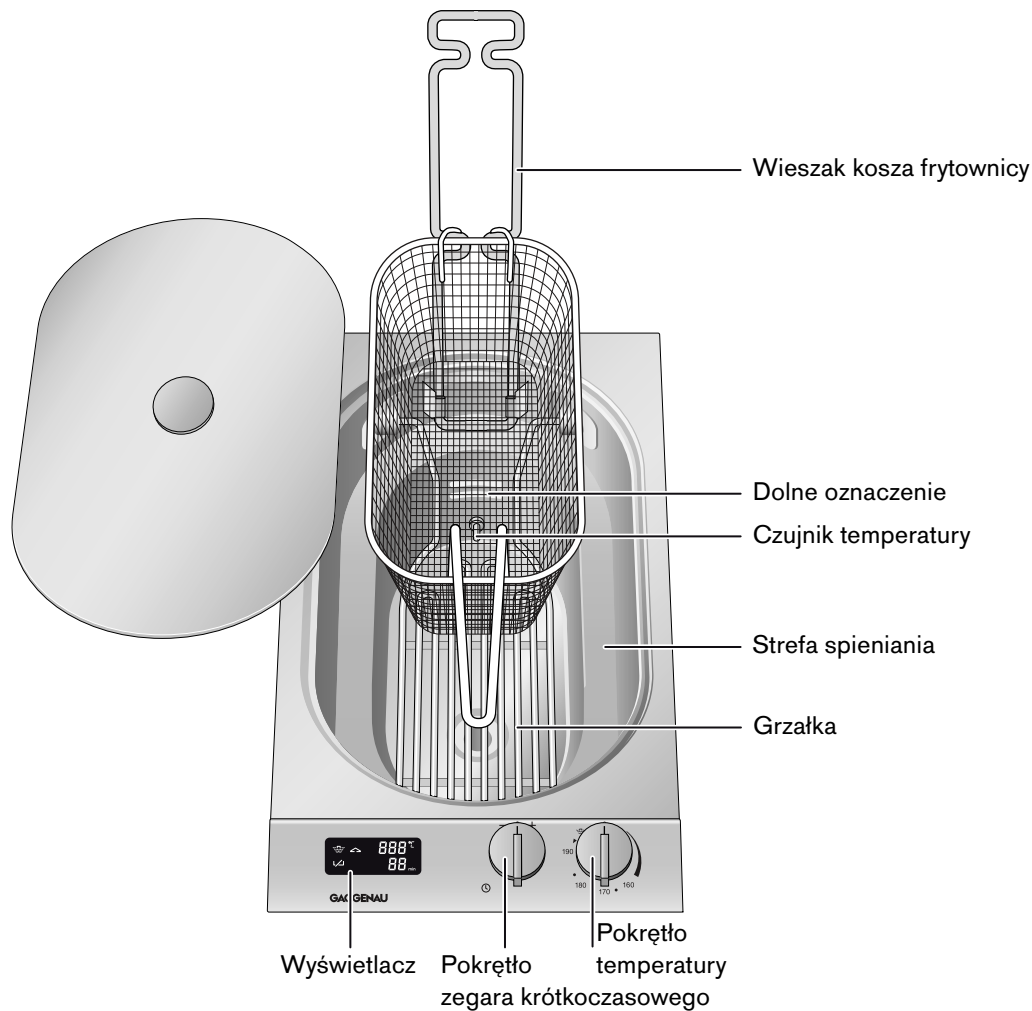


To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005r. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

## Twoje nowe urządzenie

Tutaj można zapoznać się ze swoim nowym urządzeniem i uzyskać informacje na temat akcesoriów.

### Frytownica



### Akcesoria

W komplecie znajdują się następujące akcesoria:

Pokrywa ze stali szlachetnej

Kosz frytownicy

### Akcesoria dodatkowe

Następujące elementy wyposażenia dodatkowego można zamówić w specjalistycznych punktach sprzedaży:

VD 201 014 Pokrywa na urządzenie ze stali szlachetnej

VD 201 034 Pokrywa na urządzenie z aluminium

VV 200 014 Listwa łącząca ze stali szlachetnej, do kombinacji z innymi urządzeniami Vario

VV 200 034 Listwa łącząca z aluminium, do kombinacji z innymi urządzeniami Vario


Używać wyłącznie w podany sposób. Producent nie ponosi odpowiedzialności za niewłaściwe użycie akcesoriów.

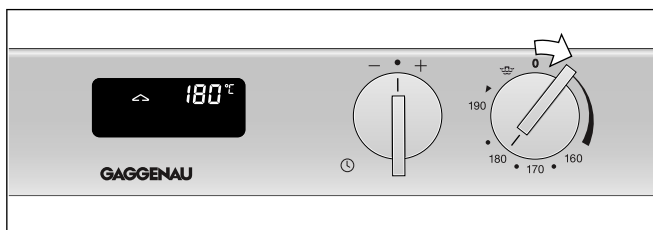



## Obsługa

### Włączanie

Frytownicę włączać tylko wtedy, gdy dno frytownicy napełnione jest przynajmniej do dolnego znaczenia olejem lub tłuszczem do smażenia. Tłuszcz do frytowania najpierw stopić na poziomie topienia tłuszczu.

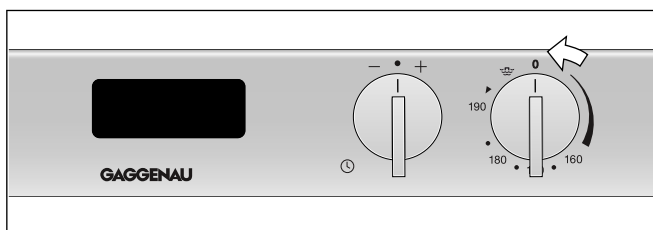
Pokrętko temperatury ustawić w żądanej pozycji. Na wyświetlaczu pokazuje się ustawiona temperatura. Symbol  świeci na wyświetlaczu, dopóki urządzenie nagrzewa się.



Można ustawić temperatury od 135 -190 °C. Aby stopić tłuszcz ustawić poziom topienia tłuszczu .




### Wyłączanie



Przekręcić pokrętko temperatury na pozycję 0. Wskazanie na wyświetlaczu gaśnie.

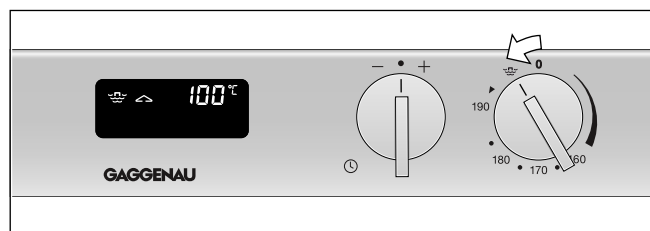


### Stopić tłuszcz do frytowania





Frytownica jest wyposażona w poziom topienia tłuszczu. Na tej pozycji tłuszcz topi się powoli. Zapobiega to przegrzaniu grzałki.

- 1 Do frytownicy włożyć 3 kg rozdrobnionego tłuszczu. Tłuszcz powinien mieć temperaturę pokojową lub chłodziarki, nie może być zamrożony.
- 2 Pokrętko temperatury przekręcić w lewo na pozycję . Na wyświetlaczu świecą symbole  i  oraz wskazanie 100 °C. Po kilku sekundach rozlega się sygnał akustyczny.



- 3 Po zakończeniu pracy na poziomie topienia tłuszczu gasną symbole  i . Można ustawić żądaną temperaturę.



Jeżeli chcą Państwo bezpośrednio po stopieniu tłuszczu smażyć potrawy, należy postąpić w następujący sposób:



- 1 Pokrętko temperatury przekręcić w lewo na pozycję . Po usłyszeniu sygnału pokrętko **przekręcić dalej w lewo** na żądaną temperaturę (nie przekręcać pokrętko w prawo przez pozycję 0!).
- 2 Podczas topienia tłuszczu na wyświetlaczu świecą symbole  i . Następnie urządzenie samo ogrzewa się do wybranej wcześniej temperatury. Po osiągnięciu temperatury gaśnie symbol .

### Wskazówki

- W wyniku pozostawiania niskiej temperatury w strefie zimnej nie może tam pozostać niestopiony tłuszcz. Smażyć dopiero wtedy, gdy symbol  zgaśnie.
- Poziom topienia tłuszczu może być aktywowany tylko przy temperaturze urządzenia wynoszącej poniżej 50 °C. Jeśli poziom topienia tłuszczu zostanie aktywowany, gdy temperatura urządzenia wynosi ponad 50 °C, na wyświetlaczu świeci symbol  i 100 °C. Frytownica ogrzewa się do 100 °C.

### Frytowanie

Frytownicę włączać tylko wtedy, gdy dno frytownicy napełnione jest przynajmniej do dolnego znaczenia olejem lub tłuszczem do smażenia. Tłuszcz do frytowania najpierw stopić na poziomie topienia tłuszczu.

- 1 Ustawić żądaną temperaturę. Symbol nagrzewania  świeci się. Po osiągnięciu żądanej temperatury, symbol gaśnie .
- 2 Kosz frytownicy napełnić na blacie roboczym obok frytownicy (nie napełniać we frytownicy lub nad nią).
- 3 Kosz frytownicy z produktem smażonym zanurzyć w oleju lub tłuszczu.
- 4 Gdy produkty są usmażone wyjąć kosz frytownicy i lekko wstrząsnąć, aby usunąć nadmiar oleju lub tłuszczu.

Aby pozostawić olej lub tłuszcz do ocieknięcia, można powiesić kosz frytownicy w zawieszaniu.

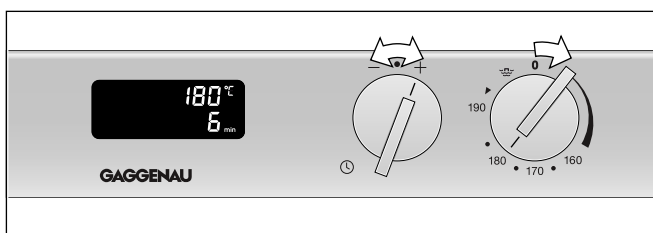
## Elektroniczny zegar sygnalizacyjny, krótkoczasowy

Za pomocą zegara krótkoczasowego można ustawić czas od 1 do 90 minut. Zegar ten nie włącza lub wyłącza frytownicy.

Zegar krótkoczasowy można używać również przy wyłączonym urządzeniu.

### Ustawienie zegara krótkoczasowego

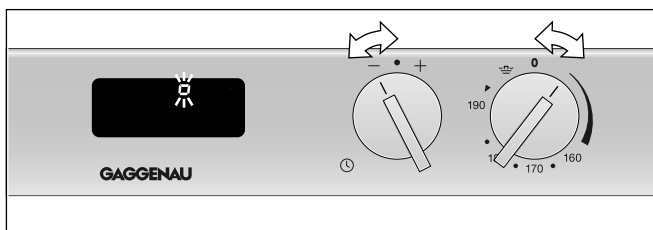
- 1 Pokrętko zegara krótkoczasowego przekręcić na **+** lub **-** dreher, w celu ustawienia żadanego czasu.
- 2 Ustawiony czas zaczyna upływać na wyświetlaczu. Po upływie czasu zegaru krótkoczasowego można zmienić żadany czas.
- 3 Po upływie czasu rozlega się sygnał akustyczny. Aby wyłączyć sygnał należy przekręcić pokrętko.





## Zabezpieczenie przed dziećmi

### Włączanie zabezpieczenia przed dziećmi

- 1 Pokrętko temperatury przekręcić w prawo na dowolną temperaturę.
- 2 Pokrętko zegara krótkoczasowego przekręcić w lewo do pozycji minus i zatrzymać w tej pozycji.
- 3 Pokrętko temperatury przekręcić z powrotem na pozycję 0.
- 4 Pokrętko krótki czas przekręcić z powrotem na pozycję 0.



Na wyświetlaczu świeci symbol  a po krótkim czasie gaśnie. Zabezpieczenie przed dziećmi jest włączone. Pokrętko można ustawić w dowolnej pozycji a urządzenie nie nagrzeje się.


Jeżeli włączone jest zabezpieczenie przed dziećmi a pokrętko zostanie przekręcone, na wyświetlaczu pojawi się symbol  a po krótkim czasie gaśnie.

### Wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi

- 1 Pokrętko krótki czas przekręcić w lewo na pozycję minus i zatrzymać w tej pozycji.
- 2 Pokrętko temperatury przekręcić w prawo na dowolną temperaturę.
- 3 Pokrętko krótki czas przekręcić z powrotem na pozycję 0.

Zabezpieczenie przed dziećmi jest wyłączone.

## Zabezpieczenie przed przegrzaniem

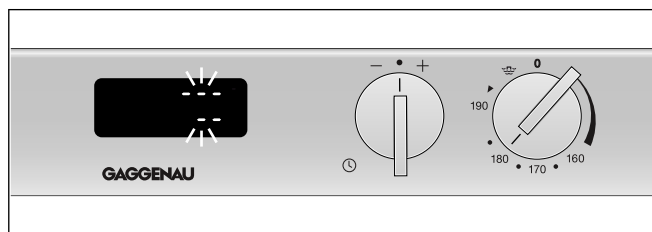
W przypadku przegrzania urządzenie samoczynnie wyłącza grzałki w celu ochrony samego urządzenia oraz zabudowanych mebli. Na wyświetlaczu pojawia się symbol . Urządzenie wyłączyć i pozostawić do całkowitego ochłodzenia.

### Urządzenie może się przegrzać, gdy:

- pojemnik frytownicy jest pusty.
- w pojemniku frytownicy jest za mało oleju lub tłuszczu do smażenia (poniżej dolnego oznaczenia).
- używany jest bardzo stary olej bądź tłuszcz do smażenia.
- zimny tłuszcz nie jest topiony najpierw na poziomie topienia tłuszczu, lecz ustawiana zostaje natychmiast wysoka temperatura.

## Wyłączanie bezpieczeństwa

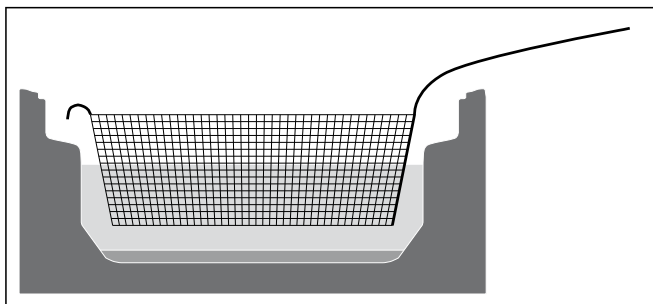
W celu zapewnienia bezpieczeństwa urządzenie zostało wyposażone w funkcję wyłączania bezpieczeństwa. Każdy proces grzania jest wyłączany po 4 godzinach, jeśli w tym czasie urządzenie nie będzie obsługiwane. Na wyświetlaczu pojawiają się migające kreski.



Pokrętko „Temperatura” przekręcić na 0, następnie można ponownie uruchomić urządzenie w normalny sposób.

## Strefa zimna

Woda zawarta w produktach do smażenia spływa na dół do strefy zimnej, znajdującej się pod grzałką. W ten sposób zapobiega się wykipieniu tłuszczu. Również cząstki, które podczas procesu smażenia wypadły przez oka koszyka, spływają do strefy zimnej. Ze względu na niskie temperatury panujące w tej strefie wydłuża się czas stosowania oleju lub tłuszczu do smażenia. Strefa spieniania służy do przyjęcia piany powstającej podczas frytowania.



### **⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!**

Woda w gorącym oleju powoduje wybuch tłuszczu. Niewielkie ilości wody przed nagraniem usunąć ze strefy zimnej spuszczać ją w małych ilościach (ok. 1 filiżanki).

---

## Spuszczanie oleju lub tłuszczu do frytowania

---

### **⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!**

Olej lub tłuszcz do frytowania ochłodzić przed spuszczeniem do ok. 40 °C.

- 1 Odkręcić kapturek ochronny na zaworze spuszczenia oleju.
- 2 Pod zaworem spuszczenia oleju postawić wiadro odporne na działanie wysokich temperatur o pojemności przynajmniej 10 litrów.
- 3 Rączkę zaworu spuszczenia oleju przekręcić w dół i spuścić olej lub tłuszcz.
- 4 Zakręcić zawór spuszczenia oleju i dokręcić kapturek.

**Wskazówka:** Zużyty olej i tłuszcz utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami.

## Tabela ustawień

Potrawy	Tempera- tura [°C]	Ilość pro- duktu do smażenia	Czas smażenia	Uwagi
<b>Przekąski</b>				
Camembert, panierowany	160	4	3 min.	
Krokiety wiosenne	160 - 170	4 - 6	4 - 6 min.	zależnie od wielkości
Gruszki z nadzieniem roquefort	155	2	8 min.	często obracać
Pierogi z ciasta francuskiego (np. z nadzieniem pieczarkowym, z mięsa mielonego, sera owczego)	180 - 185	4 - 6	5 - 7 min.	zależnie od wielkości, nadzie- nie z mięsa należy najpierw podsmażyc
<b>Warzywa</b>				
Warzywa w cieście (np. plastry oberżyny, cukini, boczniaków, brukselka*, plastry selera*, części kafa- fiora*, kapelusze pieczarek)	175 - 180	–	3 - 6 min.	W zależności od stanu potrawy i wielkości frytować bez kosza.  Cukinię i oberżynę przed sma- żeniem obrać ze skóry. Panierka lepiej się trzyma.
Krażki cebuli	170	200 g	1 - 2 min.	
Paski warzyw (np. marchwi, ziemniaków, pora)	175	100 - 200 g	1 - 2 min.	
Krokiety ziemniaczane, domowego wyrobu	175	10	3 - 4 min.	
Frytki (świeże)	180	500 g	najpierw 2 - 4 min, następnie 6 - 8 min.	Przynajmniej 15 minut prze- rwy pomiędzy frytowaniem wstępnym a końcowym. Sto- sować ziemniaki gotowane na miętko.
<b>Mięso</b>				
Klopsy	170	10	6 - 10 min.	
Sznicel cielęcy, panierowany; sznicel po wiedeńsku	180	2	1 - 2 min. każda strona	
Cordon bleu, wieprzowy	180	2	3 - 4 min. każda strona	
Udka z kurczaka, panierowane	165	4	25	odwrócić jeden raz
Kawałki szynki w cieście szampańskim	180	150 g	3 - 4 min.	
<b>Ryby i owoce morza</b>				
Fritto misto	160 / 180	–	2 - 3 min.	Smażyć bez kosza, rybę w temperaturze 160 °C, mięso w temperaturze 180 °C.
Filety rybne, panierowane	160	2	3 - 5 min.	zależnie od wielkości i rodzaju ryby
Krewetki olbrzymie w cieście	180	10	4 - 5 min.	

\* ugotowane wstępnie al dente

\*\* np. gruszki, winogrona, morele, truskawki, plastry ananasa, banany, czereśnie, połówki brzoskwiń i kiwi

Potrawy	Tempera- tura [°C]	Ilość pro- duktu do smażenia	Czas smażenia	Uwagi
<b>Potrawy słodkie</b>				
Pączki z jabłkiem	180	5 - 6	3 - 4 min.	smażyć bez kosza
Pączki	180	5 - 6	3 min. na stronę	smażyć bez kosza
Oponki	170	5 - 6	2 min. na stronę	smażyć bez kosza
Knedle ze śliwkami	175	4 - 6	5 min.	
Owoce w cieście**	180	–	2 - 3 min.	smażyć bez kosza
Płysie	160	10	6 min.	smażyć bez kosza
Ciasto wyciskane	180	6	3 min. na stronę	smażyć bez kosza

\* ugotowane wstępnie al dente

\*\* np. gruszki, winogrona, morele, truskawki, plastry ananasa, banany, czereśnie, połówki brzoskwiń i kiwi

Wartości tabeli ustawień służą jedynie orientacji i różnią się w zależności od rodzaju produktu spożywczego i osobistego smaku.

Mrożonki przygotowywać zgodnie z danymi na opakowaniu.

### Porady dotyczące oleju lub smalcu do smażenia w głębokim tłuszczu

- Do smażenia w głębokim tłuszczu używać wyłącznie odpowiedniego do tego celu czystego oleju roślinnego lub innego tłuszczu o wysokim punkcie dymienia. Odpowiedni jest np. olej arachidowy, olej palmowy, jak również olej kokosowy. Nie nadaje się natomiast np. oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia, olej sojowy lub olej z kiełków pszenicy. Unikać tłuszczów mieszanych. Należy przestrzegać wskazówek producenta.
- Po każdym smażeniu w głębokim tłuszczu usuwać ewentualne okruchy lub pozostałości oleju lub innego tłuszczu za pomocą łyżki cedzakowej. Pozostałości tych można pozbyć się również za pomocą zaworu spustowego oleju. Odczekać, aż olej lub inny tłuszcz ostygnie do maksymalnie 40°C.
- W przypadku wielokrotnego używania tego samego oleju lub tłuszczu należy go precedzić przez metalowe sitko ręcznikiem papierowym.
- Olej lub inny tłuszcz stosowany do smażenia w głębokim tłuszczu należy regularnie wymieniać, najpóźniej wtedy, gdy ma nieprzyjemny zapach, smak, pieni się lub zaczyna dymić (w temp. 160 - 170°C), jak również w przypadku, gdy przyrządzone potrawy nie są chrupiące mimo prawidłowo ustawionej temperatury. Dymienia nie należy mylić z parą wodną wydobywającą się podczas wkładania wilgotnych produktów spożywczych.
- Po ostudzeniu nałożyć pokrywę. Zapobiega to przedostawaniu się do tłuszczu zanieczyszczeń lub wody.

### Rady dotyczące produktów frytowanych

- Następujące potrawy można smażyć we frytownicy: małe kawałki ryb i mięsa, warzywa, ziemniaki, wyroby z ciasta, owoce, potrawy panierowane.
- Wilgotne produkty przeznaczone do smażenia we frytownicy jak ryby, skorupiaki, kawałki mięsa, plasterki warzyw i owoców należy zawsze starannie osuszyć.
- Następujące potrawy nie nadają się do smażenia we frytownicy:

### Rady dotyczące frytowania

- Nie smażyć na raz zbyt dużej ilości potrawy, aby umożliwić dobrą cyrkulację oleju i aby olej szybko mógł oddawać ciepło przyrządzanej potrawie. Potrawę wstrząsać, aby się nie skleiała i aby umożliwić lepszą cyrkulację oleju.
- Potrawa musi być dobrze przykryta olejem lub tłuszczem. Poza tym po upływie połowy czasu smażenia potrawę należy odwrócić lub przycisnąć na dół drugim koszem.
- Kosz frytownicy napełnić na blacie roboczym obok frytownicy (nie napełniać we frytownicy lub nad nią). W ten sposób olej lub tłuszcz do frytowania pozostanie dłużej wolny od resztek.
- Nie solić i przyprawiać potraw nad frytownicą, aby nie zanieczyścić oleju lub tłuszczu do frytowania.
- Wkładanie wilgotnych lub zamrożonych potraw powoduje szczególnie silne pienienie się tłuszczu. Wielokrotnie powoli przechylić napełniony kosz frytownicy. W ten sposób zapobiega się wykipieniu tłuszczu.
- W przypadku potraw zamrożonych należy usunąć lód.
- Ustawić zalecaną temperaturę
  - Właściwa temperatura: białka tworzą ochronną skórkę. Zapobiega ona wniknięciu większej ilości tłuszczu.
  - Zbyt wysoka temperatura: Powierzchnia potrawy zbyt szybko się smaży. Wnętrze pozostaje surowe.
  - Zbyt niska temperatura: Potrawa wchłania za dużo tłuszczu.
- Usmażoną potrawę osuszyć za pomocą ściereczki kuchennej. Prowadzi to do ponownej redukcji tłuszczu.

## Czyszczenie i konserwacja

W tym rozdziale podane są wskazówki i rady na temat optymalnej konserwacji i czyszczenia urządzenia.

### ⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!

Podczas użytkowania urządzenie bardzo się nagrzewa. Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż urządzenie ostygnie.

### ⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!

Olej lub tłuszcz do frytowania ochłodzić przed spuszczeniem do ok. 40 °C .

### ⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!

Dno frytownicy po czyszczeniu starannie osuszyć przed ponownym napełnieniem olejem lub tłuszczem do frytowania.

### ⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Do czyszczenia urządzenia nie używać myjek wysokociśnieniowych ani myjek parowych.

## Czyszczenie urządzenia

### Czyszczenie dna frytownicy

- 1 Pod zaworem spuszczenia oleju postawić wiadro odporne na działanie wysokich temperatur o pojemności przynajmniej 10 litrów. Spuszczanie oleju lub tłuszczu do frytowania. Zakręcić zawór spuszczenia oleju.
- 2 Wyjąć kosz frytownicy. Grzałkę rozłożyć na dół. Zablokować ją na wieszaku kosza frytownicy.
- 3 Usunąć za pomocą ręcznika papierowego ewentualne większe pozostałości w pojemniku frytownicy. Napełnić pusty pojemnik frytownicy ok. 4 litrami wody z dodatkiem środka do zmywania.
- 4 Złożyć grzałkę. Pojemnik frytownicy i grzałkę czyścić za pomocą miękkiej szczoteczki. Uporczywe zabrudzenia namoczyć i usunąć za pomocą naszego żelu do czyszczenia grilla (numer katalogowy 00311761).
- 5 Pod zaworem spuszczenia oleju postawić wiadro odporne na działanie wysokich temperatur o pojemności przynajmniej 10 litrów. Spuścić wodę. Dokładnie wypłukać czystą wodą. Zakręcić zawór spuszczenia oleju i dokręcić kapturek.
- 6 Pojemnik frytownicy osuszyć miękką szmatką.

**Wskazówka:** Pojemnik frytownicy nie może być czyszczony środkami do pielęgnacji stali szlachetnej, ponieważ nie nadają się one przeważnie do kontaktu z artykułami spożywczymi.

Części urządzenia/ powierzchnia	Zalecane czyszczenie
Dno frytownicy, grzałka	czyścić miękką szczoteczka i płynem do mycia naczyń a następnie dokładnie osuszyć miękką szmatką.
Kosz frytownicy	Zmywarka do naczyń
wieszak, pokrywa ze stali szlachetnej	Czyścić w ciepłej wodzie z użyciem płynu do mycia naczyń.
Ostona ochronna	Czyścić miękką, wilgotną ściereczką i odrobiną środka do mycia. Ściereczka nie może być zbyt mokra Osuszyć miękką szmatką.  W specjalistycznym punkcie sprzedaży lub w naszym sklepie online można zakupić odpowiedni olejek do czyszczenia pulpitu obsługi (numer katalogowy 00311135). Olejek do pielęgnacji nanieść równomiernie miękką szmatką na pulpit obsługi.
Ostona ochronna	Czyścić miękką, wilgotną ściereczką i odrobiną środka do mycia. Ściereczka nie może być zbyt mokra.  <b>Uwaga!</b>  Uszkodzenie urządzenia: Pokrętła nie ściągać do czyszczenia.





### **Uwaga!**

## Tych środków do czyszczenia nie używać

- Środki szorujące lub ostre
- Środki zawierające kwasy (np. ocet, kwas cytrynowy itp.)
- Środki zawierające chlor lub silny alkohol
- Spraye do piekarników
- Ostre, rysujące gąbki, szczotki i myjki do mycia naczyń
- Nowe ściereczki gąbkowe przed użyciem dokładnie wyprać

## Usuwanie zakłóceń

Często można samodzielnie usunąć mniej poważne zakłócenia pracy urządzenia. Przed skontaktowaniem się z serwisem, należy zwrócić uwagę na następujące wskazówki.

Zakłócenie	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
 pojawia się na wyświetlaczu. Frytownica nie nagrzewa się.	Zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywne.	Wyłączyć zabezpieczenie przed dziećmi.
Urządzenie wyłącza się. Na wyświetlaczu migają kreski.	Wyłączyć wyłącznikiem bezpieczeństwa.	Wyłączyć urządzenie. Następnie jak zwykle włączyć ponownie urządzenie.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat o błędzie (np. B. F01, F02, itp.)	Błąd elektroniki	Skontaktować się z serwisem Gaggenau.
 świeci się na wyświetlaczu. Frytownica nie nagrzewa się.	Zabezpieczenie przed przegrzaniem: W pojemniku frytownicy brak oleju lub tłuszczu do smażenia.	Urządzenie wyłączyć i pozostawić do całkowitego ochłodzenia. Uzupelnąć olej lub tłuszcz przynajmniej do dolnego oznaczenia.
	Zabezpieczenie przed przegrzaniem: zimny tłuszcz nie został stopiony na poziomie topienia tłuszczu, gdyż została ustawiona natychmiast wysoka temperatura.	Urządzenie wyłączyć i pozostawić do całkowitego ochłodzenia. Tłuszcz do smażenia topić na poziomie topienia tłuszczu  .
	Urządzenie zostało włączone z rozłożoną grzałką, lub też grzałka nie została odchylona całkowicie w dół.	Urządzenie wyłączyć i pozostawić do całkowitego ochłodzenia. Grzałkę odchylić w dół.
	Przegrzanie spowodowane starym tłuszczem lub olejem.	Urządzenie wyłączyć i pozostawić do całkowitego ochłodzenia. Wymienić tłuszcz lub olej do smażenia.
	Jeśli symbol świeci się  również po włączeniu, pomimo całkowitego schłodzenia urządzenia, skontaktować się z serwisem Gaggenau.	
Produkt smażony jest w środku surowy.	Nieprawidłowa temperatura i czas smażenia.	Obniżyć temperaturę, wydłużyć czas smażenia.
Produkt smażony nie jest chrupki i brązowy.	Stary tłuszcz lub olej.	Używać świeżego tłuszczu lub oleju.



---

## Serwis

---

Jeżeli urządzenie wymaga naprawy, jesteśmy do Państwa usług. Oferujemy zawsze odpowiednie rozwiązania, aby uniknąć niepotrzebnych wizyt naszego technika.


Podczas rozmowy telefonicznej należy podać numer wyrobu (nr E) oraz numer produktu (nr FD), abyśmy nasz wykwalifikowany personel mógł Państwa optymalnie obsłużyć. Tabliczkę znamionową z numerami znaleźć można na dolnej stronie urządzenia. Aby nie było konieczne dłuższe szukanie, dane urządzenia i numer serwisu można wpisać tutaj.

---

Nr E	Nr FD
------	-------

---

---

Serwis 

---

Prosimy mieć na uwadze, że wizyta technika serwisowego w przypadku nieprawidłowej obsługi jest płatna również w czasie okresu gwarancyjnego.

Adresy serwisów wszystkich krajów znajdują się w załączonym spisie autoryzowanych serwisów.

### Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

PL 801 191 535

Prosimy zaufać kompetencjom producenta. W ten sposób można zapewnić, że naprawy przeprowadzane będą przez wykwalifikowanych techników serwisu, wyposażonych w oryginalne części zamienne.

## İçindekiler

<b>Önemli güvenlik uyarıları</b>	<b>43</b>
Hasar nedenleri	45
<b>Çevre koruma</b>	<b>45</b>
Enerji tasarruf önerileri	45
Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi	45
<b>Yeni cihazınız</b>	<b>46</b>
Fritöz	46
Aksesuarlar	46
Özel aksesuarlar	46
<b>Kumanda</b>	<b>47</b>
Çalıştırma	47
Kapatma	47
Katı fritöz yağının eritilmesi	47
Fritözle kızartma	47
Elektronik kısa süreli zamanlayıcı	48
Çocuk kilidi	48
Aşırı ısınmaya karşı koruyucu tertibat	48
Emniyet kapatması	48
Soğuk yağ alanı	49
<b>Fritöz yağının boşaltılması</b>	<b>49</b>
<b>Ayar tablosu</b>	<b>50</b>
<b>Öneriler ve pratik bilgiler</b>	<b>51</b>
Kızartma yağı ile ilgili ipuçları	51
Fritözde kızartılacak yiyeceklere ilişkin öneriler	51
Fritözde kızartmaya ilişkin öneriler	51
<b>Temizleme ve bakım</b>	<b>52</b>
Cihazın temizlenmesi	52
Bu temizleme maddelerini kullanmayın	52
<b>Arızaların giderilmesi</b>	<b>53</b>
<b>Müşteri hizmetleri</b>	<b>54</b>

Ürün, aksesuar, yedek parçalar ve hizmetler hakkında daha fazla bilgi için: [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) ve Online-Mağaza: [www.gaggenau-eshop.com](http://www.gaggenau-eshop.com)

EEE Yönetmeliğine Uygundur.  
PCB içermez.

## ⚠️ Önemli güvenlik uyarıları

Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz. Ancak bu şekilde cihazı güvenli ve doğru bir biçimde kullanmanız mümkün olacaktır. Daha sonra kullanılmak üzere veya başka birisinin kullanımı için kullanım ve montaj kılavuzunu muhafaza ediniz.

Bu cihaz, verilen montaj kılavuzundaki talimatlara uygun şekilde monte edilmelidir.

Ambalajı açıldıktan sonra cihaz kontrol edilmelidir. Bir nakliye hasarı olması durumunda, cihaz bağlantısı yapılmamalıdır.

Sadece eğitimli bir uzman soket olmadan cihazların bağlantısını yapabilir. Yanlış bağlantı nedeniyle hasar ortaya çıkması durumunda cihaz garanti kapsamı dışında kalır.

Bu cihaz sadece evde ve ev ortamında kullanılmak için tasarlanmıştır. Cihazı sadece yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanınız. Cihaz çalışırken dikkatli olunuz. Cihazı sadece kapalı alanlarda kullanınız.

Bu cihaz, deniz seviyesinden en fazla 2000 metre yükseklikte kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

Bu cihaz harici bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda ile kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.

Bu cihaz 8 yaşından küçük çocuklar, sınırlı fiziksel, zihinsel ve duygusal yeteneklere sahip kişiler ve eksik tecrübe veya bilgi sahibi kişiler tarafından ancak sorumlu bir kişinin denetimi altında olmaları veya kendilerine cihazın güvenli kullanımı ve ortaya çıkabilecek tehlikeler hakkında bilgi verilmiş olması durumunda kullanılabilir.

Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından yapılamaz; ancak 8 yaşından büyük çocuklar denetim altında yapabilir.

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutunuz.

## Yangın tehlikesi!

- Sıcak sıvı yağlar ve katı yağlar kolay alev alırlar. Sıcak sıvı yağlar ve katı yağlar asla gözetimsiz şekilde bırakılmamalıdır. Ateşi asla su ile söndürmeye çalışmayınız. Ocağı kapatınız. Alevleri dikkatlice bir kapak, yangın battaniyesi veya benzeri bir malzeme ile öldürünüz.
- Fritöz yağı kendi kendine alev alabilir. Fritöz yalnız uygun fritöz yağıyla çalıştırılmalıdır. Doldurma miktarı aşılmamalı ve bu miktarın altında kalınmamalıdır. Fritöz yağı kullanımdan önce sıvılaştırılmalıdır. Ürüne özel fritözde kızartma sıcaklığına uyulmalıdır.
- Eski fritöz yağı aşırı köpürme eğilimi gösterir ve daha düşük bir alev alma sıcaklığına sahiptir. Kahverengileştiyse, kötü kokuyorsa veya çok erken duman çıkarıyorsa fritöz yağını değiştiriniz.
- Sıcak yağa damlayan su bir yağ patlamasına neden olur. Tutuşmuş yağı kesinlikle su ile söndürmeyiniz.

### Yangın durumunda:

- Cihazı şebekeden ayırınız: Sigorta kutusundan sigortayı kapatınız.
- Çelik kapak veya yangın kapağı ile üzerini kapatınız: Oksijen bittiğinde ateş söner.
- Aspiratörü kapatınız: Hava akımı ateşi güçlendirir.
- Cihaz çok ısınacaktır, yanıcı malzemeler kolayca alev alabilir. Alev alabilecek nesnelere kesinlikle (örneğin sprey kutuları, temizlik malzemeleri) cihazın altında veya çok yakınlarında saklamayınız ve kullanmayınız. Cihazın içine veya üzerine kesinlikle yanıcı cisimler koymayınız.

## Yanma tehlikesi!

- Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur. Kesinlikle sıcak yerlere dokunmayınız. Çocukları uzak tutunuz.
- Sıcak yağa damlayan su bir yağ patlamasına neden olur. Sıcak cihazın yanında suyla çalışırken özel dikkat gösterilmelidir. Soğuk cihazın yanında da suyla çalışırken dikkat gösterilmelidir. Fritöz yağına su karışmamalıdır. Yeniden ısıtma sırasında yağ patlaması tehlikesi! Soğuk cihazın üzeri her zaman kapatılmış olmalıdır.
- Sıcak yağa damlayan su bir yağ patlamasına neden olur. İçinde çok fazla su varsa fritöz yağını değiştiriniz (örneğin dondurulmuş gıdaları birçok defa kızartma nedeniyle su olabilir).  
Fritöz yağında su olduğuna dair işaretler:
  - Yukarı çıkan kabarcıklar
  - Su damlaları
  - Su buharı
  - Fritözde kızartma sırasında çok fazla yağ sıçraması
- Islak yiyecek malzemeleriyle veya büyük miktarda malzemeyle doldurmak, fritöz yağının aşırı köpürmesine neden olabilir. Islak yiyecekler fritözde kızartılmadan önce iyice kurulanmalıdır. Dondurulmuş gıdaların üzerindeki buz temizlenmelidir. Sepeti fritözün yanında doldurunuz, içinde iken doldurmayınız. Fritöz sepetini yavaşça yağa daldırınız.
- Sıcak yağa damlayan su bir yağ patlamasına neden olur. Fritöz kabını temizledikten sonra, yeniden fritöz yağıyla doldurmadan önce dikkatlice kurulaınız.
- Cihaz kapağı kapalıyken içeride ısı oluşur. Cihaz kapağını ancak cihaz soğuduktan sonra kapatınız. Cihazı kesinlikle kapağı kapalıyken açmayınız. Cihaz kapağı sıcak tutmak veya sıcaklığı engellemek için kullanılmamalıdır.

## Elektrik çarpma tehlikesi!

- Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir müşteri hizmetleri teknisyeni tarafından yapılmalıdır. Cihaz arızalıysa elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Sıcak parçalardaki elektrikli cihaz kablo izolasyonu eriyebilir. Elektrikli cihaz bağlantı kablolarını sıcak parçalarla kesinlikle temas ettirmeyiniz.
- İçeri sızan su elektrik çarpmasına neden olabilir. Yüksek basınçlı veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.
- Arızalı bir cihaz elektrik çarpmasına neden olabilir. Arızalı bir cihazı kesinlikle açmayınız. Elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

## Hasar nedenleri

### Dikkat!

Uygun olmayan aksesuarlar nedeniyle cihazda hasarlar: Sadece öngörülen orijinal aksesuarları kullanın. Sadece bu cihaz için öngörülmuş olan fritöz sepetlerini kullanın. Buharlı pişiricinin cam kapağını kesinlikle fritöz için kullanmayın.

### Dikkat!

Fonksiyon bozukluğu: Cihaz kullanılmadığı zamanlar kumanda düğmesini daima sıfır konumuna çevirin.

## Çevre koruma

Yeni cihazınız özellikle enerji tasarrufludur. Burada, cihazınızı kullanırken nasıl daha fazla enerji tasarrufu yapabileceğiniz ve cihazınızı doğru biçimde imha etmek için gerekli olan bir takım önerileri bulacaksınız.

### Enerji tasarruf önerileri

**Enerjiden tasarruf ederek yemek pişirmek için lütfen aşağıdaki önerileri dikkate alın:**

- Fritözü sadece istenilen sıcaklığa ulaşıncaya kadar ısıtın.
- Daima önerilen sıcaklığı ayarlayın.
- Fritözle kızartmak için uygun sıvı veya katı yağ kullanın.

### Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.



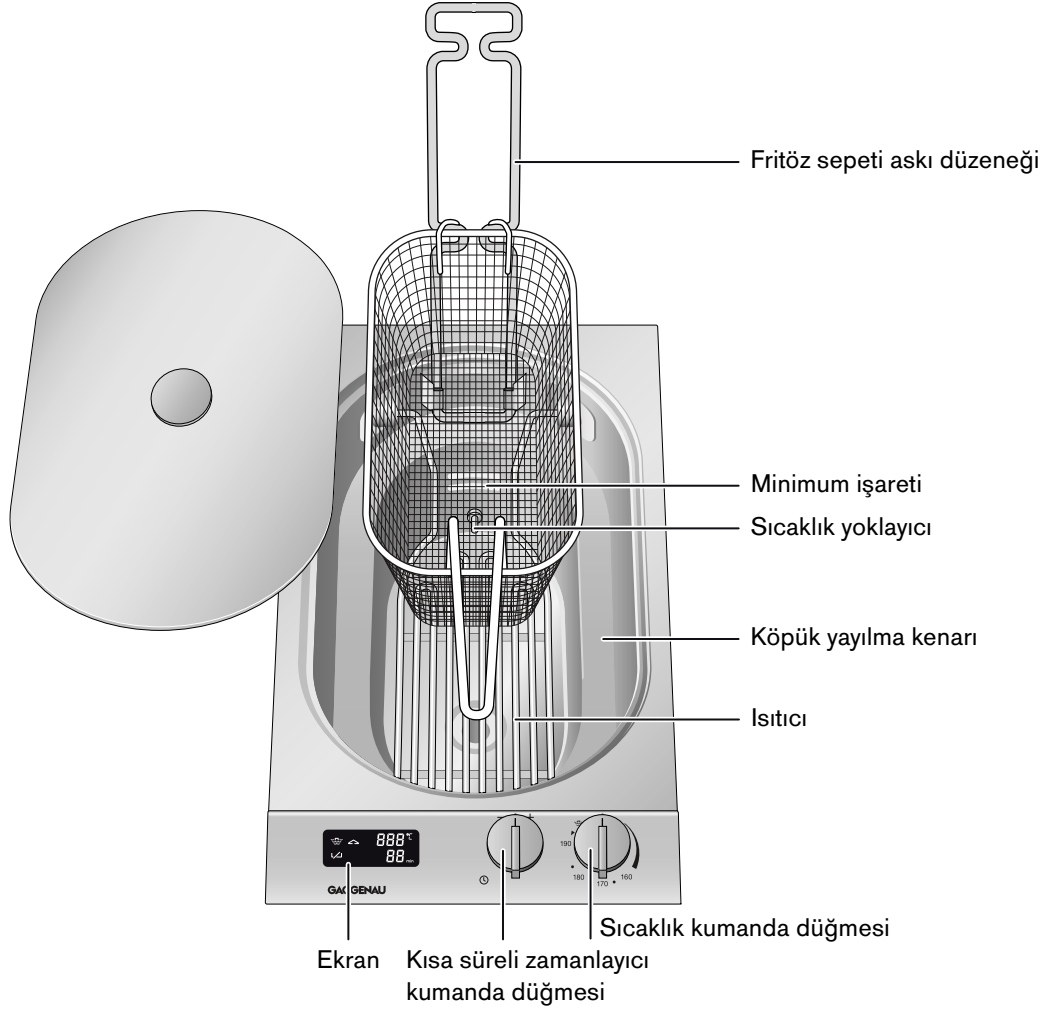
Bu cihaz, ömrünü doldurmuş elektrikli ve elektronik cihazlar ile ilgili Avrupa yönetmeliği 2012/19/EG'ye (waste electrical and electronic equipment – WEEE) uygun şekilde işaretlenmiştir.

Bu yönetmelik, eski cihazların geri alımı ve değerlendirilmesi ile ilgili AB-çapındaki uygulamaların çerçevesini belirtmektedir.

## Yeni cihazınız

Bu sayfalarda size yeni cihazınız tanıtılacak ve aksesuarlar hakkında bilgi verilecektir.

## Fritöz



## Aksesuarlar

Aşağıda belirtilen aksesuarlar teslimat kapsamına dahildir:

Paslanmaz çelikten kapak

Fritöz sepeti

## Özel aksesuarlar

Aşağıda belirtilen aksesuarları uzman satış noktanızdan sipariş edebilirsiniz:

VD 201 014 Paslanmaz çelikten kapak

VD 201 034 Alüminyumdan kapak

VV 200 014 Başka Vario cihazlarla kombinasyon için paslanmaz çelikten bağlantı çubuğu


VV 200 034 Başka Vario cihazlarla kombinasyon için alüminyumdan bağlantı çubuğu

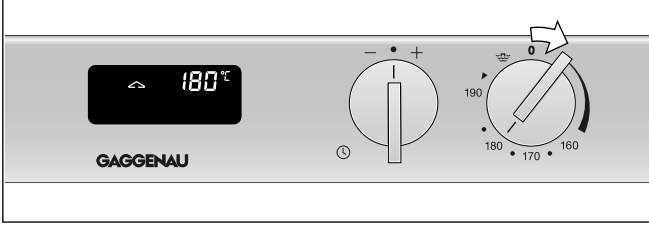
Aksesuarı sadece belirtildiği gibi kullanın. Üretici, aksesuarın yanlış kullanımı halinde sorumluluk üstlenmez.


## Kumanda

### Çalıştırma

Fritözü sadece fritöz teknesi en az minimum işaretine kadar yağla dolu olduğu takdirde çalıştırın. Katı fritöz yağını ilk önce yağ eritme kademesinde eritin.

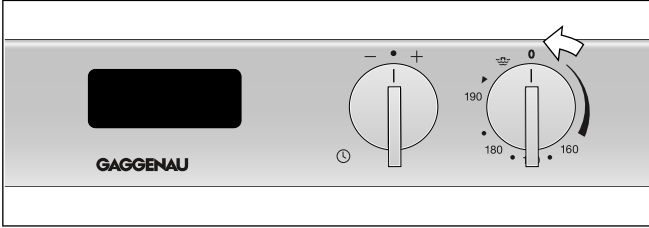
Sıcaklık kumanda düğmesini istenilen pozisyona çevirin. Ayarlanan sıcaklık ekranda gösterilir. Sembol  cihaz ısındığı sürece ekranda yanar.



Sıcaklığı 135 ile 190 °C arası ayarlayabilirsiniz. Katı yağ eritmek için yağ eritme kademesini  ayarlayın.




### Kapatma



Sıcaklık kumanda düğmesini 0 pozisyonuna çevirin. Ekrandaki gösterge söner.

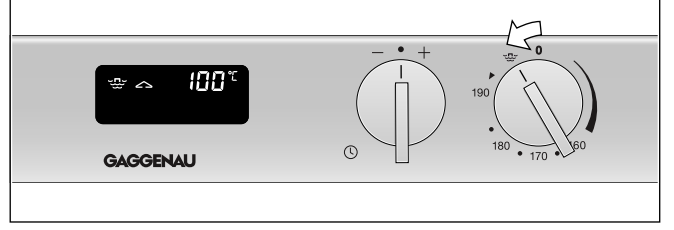


### Katı fritöz yağının eritilmesi





Fritöz yağ eritme kademesine sahiptir. Bu ayarda katı fritöz yağ itina ile eritilir ve ısıtıcının aşırı ısınması önlenir.

- 1 3 kg ufaltılmış katı fritöz yağını fritöze koyun. Katı yağ oda veya buzdolabı sıcaklığında olmalı, derin dondurulmuş olmamalıdır.
- 2 Sıcaklık kumanda düğmesini sola,  pozisyonuna çevirin. Ekranda  ve  sembolleri yanar ve 100 °C göstergesi belirir. Birkaç saniye sonra sinyal sesi duyulur.



- 3 Yağ eritme kademesi sona erdikten sonra  ve  sembolleri söner. Şimdi istediğiniz sıcaklığı ayarlayabilirsiniz.



Katı yağ erittikten hemen sonra fritözde kızartmak istiyorsanız, aşağıda belirtildiği gibi de hareket edebilirsiniz:



- 1 Sıcaklık kumanda düğmesini sola,  pozisyonuna çevirin. Sinyal sesi duyulduğunda kumanda düğmesini **daha da sola** istenilen sıcaklığa çevirin (kumanda düğmesini sağa doğru 0 üzerinden çevirmeyin!).
- 2 Yağ eritme işlemi boyunca ekranda  ve  sembolleri yanar. Ardından cihaz otomatik olarak seçilen sıcaklığa kadar ısıtır. Ayarlanan sıcaklığa ulaşıldığında  sembolü söner.

### Bilgiler

- Soğuk yağ alanındaki düşük sıcaklık nedeniyle orada erimemiş yağ kalabilir. Ancak  sembolü söndükten sonra fritözde kızartmaya başlayın.
- Yağ eritme kademesi sadece 50 °C'nin altında cihaz sıcaklığında aktive edilebilir. Yağ eritme kademesi 50 °C'nin üzerinde cihaz sıcaklığında aktive edildiğinde ekranda  sembolü ve 100 °C yanar. Fritöz 100 °C'ye kadar ısıtır.

### Fritözle kızartma

Fritözü sadece fritöz teknesi en az minimum işaretine kadar yağla dolu olduğu takdirde çalıştırın. Katı fritöz yağını ilk önce yağ eritme kademesinde eritin.

- 1 İstenilen sıcaklığı ayarlayın. Isıtma sembolü  yanar. Ayarlanan sıcaklığa ulaşıldığında  sembolü söner.
- 2 Fritöz sepetini fritözün yanında tezgâhın üzerinde doldurun (fritözün içinde veya üstünde doldurmayın).
- 3 Fritöz sepetini kızartılacak yiyeceklerle birlikte fritöz yağının içine daldırın.
- 4 Fritözde kızartılacak yiyecekler piştikten sonra fritöz sepetini çıkarın ve fazla yağ damlatmak amacıyla hafif silkeleyin.

Kalan fazla yağın da damlaması için fritöz sepetini askı düzeneğine asabilirsiniz.

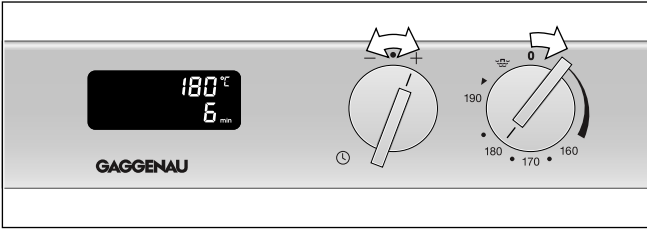
## Elektronik kısa süreli zamanlayıcı

Kısa süreli zamanlayıcıyı 1 ile 90 dakika arası ayarlayabilirsiniz. Kısa süreli zamanlayıcı fritözü açmaya veya kapatmaya yaramaz.

Kısa süreli zamanlayıcıyı cihaz kapalıyken de kullanabilirsiniz.

### Kısa süreli zamanlayıcının ayarlanması

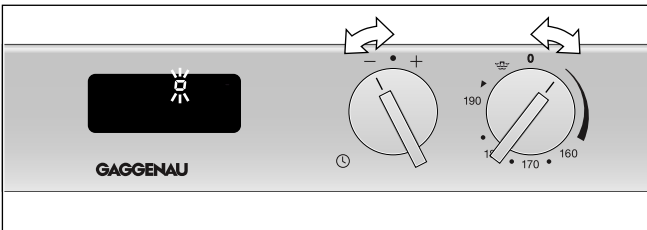
- 1 Kısa süreli zamanlayıcı kumanda düğmesini + veya - pozisyonuna çevirerek istenilen süreyi ayarlayın.
- 2 Ayarlanan süre ekranda işlemeye başlar. Ayarlanan süreyi kısa süreli zamanlayıcı çalışırken de değiştirebilirsiniz.
- 3 Süre sona erdiğinde sinyal sesi duyulur. Sinyal sesini kapatmak için kumanda düğmesini kısaca çevirin.





## Çocuk kilidi

### Çocuk kilidinin çalıştırılması

- 1 Sıcaklık kumanda düğmesini sağa, herhangi bir sıcaklığa çevirin.
- 2 Kısa süreli zamanlayıcı kumanda düğmesini sola, eksi pozisyonuna çevirin ve bu pozisyonda tutun.
- 3 Sıcaklık kumanda düğmesini 0 pozisyonuna geri çevirin.
- 4 Kısa süreli zamanlayıcı kumanda düğmesini 0 pozisyonuna geri çevirin.



Ekranda yanan sembol  kısa süre sonra söner. Çocuk kilidi devrededir. Kumanda düğmesini artık herhangi bir pozisyona çevirebilirsiniz. Cihaz ısınmaz.


Çocuk kilidi devredeyken kumanda düğmelerinden biri çevrildiğinde ekranda beliren sembol  kısa süre sonra söner.

### Çocuk kilidinin kapatılması

- 1 Kısa süreli zamanlayıcı kumanda düğmesini sola, eksi pozisyonuna çevirin ve bu pozisyonda tutun.
- 2 Sıcaklık kumanda düğmesini sağa, herhangi bir sıcaklığa çevirin.
- 3 Kısa süreli zamanlayıcı kumanda düğmesini 0 pozisyonuna geri çevirin.

Çocuk kilidi kapatılmıştır.

## Aşırı ısınmaya karşı koruyucu tertibat

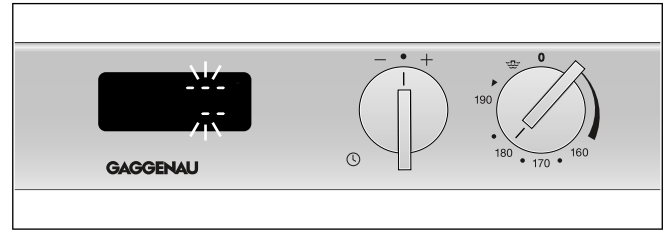
Cihaz, aşırı ısınma halinde cihazı ve ankastre mobilyayı korumak amacıyla ısıtıcıyı otomatik olarak kapatır. Ekranda  sembolü belirir. Cihazı kapatın ve tamamen soğumasını bekleyin.

### Cihaz aşağıda belirtilen durumlarda aşırı ısınma gösterebilir:

- Fritöz teknesi boş.
- Fritöz teknesindeki yağ miktarı az (minimum işaretinin altında).
- Kullanılan fritöz yağı çok eski.
- Soğuk katı fritöz yağı ilk önce yağ eritme kademesinde eritilmeden daha yüksek bir sıcaklık ayarlandı.

## Emniyet kapatması

Cihaz, güvenliğinizi için emniyet kapatmasıyla donatılmıştır. Her ısıtma işlemi, bu süre içerisinde herhangi bir kumanda gerçekleşmezse, 4 saat sonra kapatılır. Ekranda yanıp sönen çizgiler belirir.

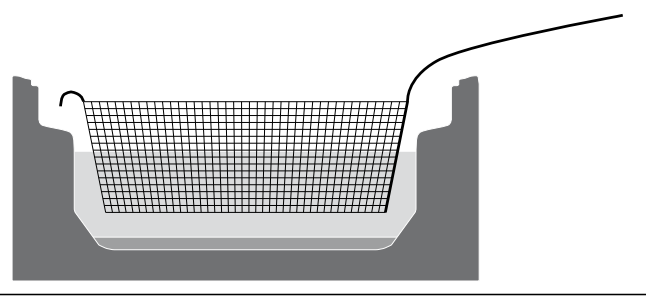


Sıcaklık kumanda düğmesini 0 pozisyonuna çevirin. Ardından cihazı her zamanki gibi çalıştırabilirsiniz.



## Soğuk yağ alanı

Fritözde kızartılacak yiyeceklerin içerdiği su aşağıya, soğuk yağ alanı olarak adlandırılan ve ısıtıcının altında bulunan bölgeye iner. Böylece yağın köpürmesi büyük ölçüde önlenir. Kızartma esnasında sepetten düşen küçük parçacıklar da bu soğuk yağ alanına iner. Bu alanda mevcut olan düşük sıcaklıklar sayesinde fritöz yağının kullanım süresi oldukça uzar. Köpük yayılma kenarı, kızartma esnasında oluşan köpüğü toplamaya yarar.



### ⚠ Yanma tehlikesi!

Sıcak yağa karışan su yağ patlamasına sebep olur. Yağın içerdiği az miktarda suyu, yağı ısıtmadan önce soğuk yağ alanından az bir miktar (yaklaşık 1 fincan) boşaltarak giderin.

## Fritöz yağının boşaltılması

### ⚠ Yanma tehlikesi!

Boşaltmadan önce fritöz yağının yaklaşık 40°C'ye kadar soğumasını bekleyin.

- 1 Yağ boşaltma musluğunun koruyucu tapasını çözün.
- 2 Sıcağa dayanıklı bir kovayı (en az 10 litrelik) yağ boşaltma musluğunun altına koyun.
- 3 Yağ boşaltma musluğunun kolunu aşağıya doğru çevirin, yağı boşaltın.
- 4 Yağ boşaltma musluğunu kapatın, koruyucu tapayı tekrar yerine takın.

**Bilgi:** Kullanılmış fritöz yağını yerel yönetmelikler doğrultusunda imha edin.

## Ayar tablosu

Piştirilecek yiyecek	Sıcaklık [°C]	Miktar	Kızartma süresi	Açıklamalar
<b>Atıştırmalıklar ve mezeler</b>				
Camembert, pane	160	4	3 dk.	
Sigara böreği	160 - 170	4 - 6	4 - 6 dk.	Büyükliğe göre
Rokfor peynirli armut	155	2	8 dk.	Sık sık çevirin
Milföylü börek (örneğin mantar, kıyma veya peynirli)	180 - 185	4 - 6	5 - 7 dk.	Büyükliğe göre, doldurulacak iç etli ise, eti önceden kızartın
<b>Sebze</b>				
Hamur kaplı çeşitli sebzeler (örneğin patlıcan ve kabak dilimleri, ıstiridye, Brüksel lahanası*, kereviz dilimleri*, çiçekler halinde karnabahar*, mantar kafaları)	175 - 180	—	3 - 6 dk.	Pişme durumuna ve büyüklüğe göre; sepetsiz kızartın. Pane etmeden önce kabak ve patlıcanın kabuğunu soyun. Böylece pana malzemesi daha iyi yapışır.
Soğan halkaları	170	200 g	1 - 2 dk.	
İnce sebze şeritleri (örneğin havuç, patates, pırasa)	175	100 - 200 g	1 - 2 dk.	
Patates kroket, ev yapımı	175	10	3 - 4 dk.	
Patates kızartması (taze)	180	500 g	Önce 2 - 4 dk., ardından 6 - 8 dk.	Ön kızartma ile finiş kızartma arasında en az 15 dakika bekleyin. Nişasta oranı yüksek patates kullanın.
<b>Et</b>				
Köfte	170	10	6 - 10 dk.	
Dana şnitzel, pane; Viyana usulü şnitzel	180	2	Her tarafından 1 - 2 dk.	
Cordon bleu, domuz etinden	180	2	Her tarafından 3 - 4 dk.	
Tavuk budu, pane	165	4	25	Bir defa çevirin
Hamur kaplamalı jambon	180	150 g	3 - 4 dk.	
<b>Balık ve deniz ürünleri</b>				
Fritto Misto	160 / 180	—	2 - 3 dk.	Balığı 160 °de, eti 180 °de sepetsiz kızartın.
Balit filetosu, pane	160	2	3 - 5 dk.	Büyükliğe ve balık türüne göre
Hamur kaplı gamba karides	180	10	4 - 5 dk.	
<b>Tatlılar</b>				
Hamur kaplı kızarmış elma	180	5 - 6	3 - 4 dk.	Sepetsiz kızartın
Lokma tatlısı	180	5 - 6	Her tarafından 3 dk.	Sepetsiz kızartın
Doughnuts	170	5 - 6	Her tarafından 2 dk.	Sepetsiz kızartın
Mürdüm erikli hamur köftesi	175	4 - 6	5 dk.	

\* Diş gelecekte şekilde önceden pişirilmiş

\*\* Örneğin armut, üzüm, kayısı, çilek, ananas dilimleri, muz, kiraz, yarım şeftali ve kivi

Piştirilecek yiyecek	Sıcaklık [°C]	Miktar	Kızartma süresi	Açıklamalar
Hamur kaplı meyveler**	180	—	2 - 3 dk.	Sepetsiz kızartın
Hamur kaplı erik	160	10	6 dk.	Sepetsiz kızartın
Tulumba tatlısı	180	6	Her tarafından 3 dk.	Sepetsiz kızartın

\* Dişe gelecek şekilde önceden pişirilmiş

\*\* Örneğin armut, üzüm, kayısı, çilek, ananas dilimleri, muz, kiraz, yarım şeftali ve kivi

Ayar tablosunda belirtilen değerler sadece kılavuz değerler olup, gıda maddelerinin türü ve kendi damak zevkinize göre değiştirmeniz mümkündür.

Derin dondurulmuş ürünleri ambalaj üzerindeki bilgiler doğrultusunda hazırlayın.

## Öneriler ve pratik bilgiler

### Kızartma yağı ile ilgili ipuçları

- Kızartmak için sadece yüksek ısılara çıkabilen, kızartmaya uygun, saf bitkisel yağlar kullanınız. Örneğin fındık yağı, palmiye yağı ve hindistan cevizi yağı uygundur. Buna karşılık; sızma zeytinyağı, soya yağı veya buğday özü yağı uygun değildir. Yağları karıştırmayınız. Üretici bilgilerine dikkat ediniz.
- Her kızartma sonrasında varsa gıda artıklarını kızartma yağının içinden bir kevgir ile çıkartınız. Artıkları yağ tahliye musluğu ile de boşaltabilirsiniz. Kızartma yağı maksimum 40°C sıcaklığa ininceye kadar bekleyiniz.
- Kızartma yağını yeniden kullanmak istiyorsanız bir metal süzgece kağıt havlu yerleştiriniz ve elinizi sokabileceğiniz sıcaklıktaki yağı bu düzenekten süzünüz.
- Kızartma yağını düzenli olarak değiştiriniz; ayrıca kokusu ve tadı değiştiğinde, ciddi biçimde köpürmeye başladığında (160 - 170°C sıcaklıkta), duman çıkarmaya başladığında veya yiyecekler sıcaklık doğru ayarlanmasına rağmen çıtır çıtır olmuyorsa yağı değiştiriniz. Erken safhalarda duman, nemli yiyeceklerin kızartılması nedeniyle oluşan su buharı ile karıştırılmamalıdır.
- Soğuduktan sonra kapağını kapatınız. Böylece yağın içine pislik veya su girmez.

### Fritözde kızartılacak yiyeceklere ilişkin öneriler

- Aşağıda belirtilen gıda maddeleri fritözde kızartmaya elverişlidir: Küçük et ve balık parçaları, sebze, patates, hamur işleri, meyve, pane edilmiş gıda maddeleri.
- Balık, kabuklu hayvanlar, et parçaları, sebze ve meyve dilimleri gibi fritözde kızartılacak yaş yiyecekleri daima iyice kurulaştırın.
- Aşırı miktarda su içeren gıda maddeleri fritözde kızartmaya elverişli değildir.

### Fritözde kızartmaya ilişkin öneriler

- Yağın sirkülasyonunun iyi olması ve ısıyı hızlı bir şekilde kızartılacak gıda maddelerine verebilmesi için fazla büyük miktarları bir defada kızartmayın. Birbirine yapışmamaları ve yağ sirkülasyonunun iyi olması için fritözde kızartılacak yiyecekleri sallayın.
- Fritözde kızartılacak yiyecekler tamamen fritöz yağı tarafından kaplanmalıdır. Aksi takdirde kızartma süresinin yarısından sonra yiyecekler çevrilmeli veya ikinci bir fritöz sepetiyle aşağıya bastırılmalıdır.
- Fritöz sepetini fritözün yanında çalışma tezgâhının üzerinde doldurun, fritözün içinde veya üstünde doldurmayın. Böylece fritöz yağı daha uzun süre artık maddelerden arınmış olur.
- Fritöz yağını kirletmemek için yiyeceklere fritözün üstünde baharat serpmeyin.
- Yaş veya dondurulmuş yiyeceklerin fritöze konulması, yağın oldukça şiddetli şekilde köpürmesine yol açar. Fritöz sepetini birkaç kez yavaşça yağa daldırın. Böylece yağın taşması önlenir.
- Fritözde kızartmadan önce derin dondurulmuş ürünlerin buzunu giderin.
- Önerilen sıcaklığı ayarlayın.
  - Doğru sıcaklık: Proteinler koruyucu bir kabuk oluşturur. Böylece sadece az miktarda yağ yiyeceğe girer.
  - Aşırı yüksek sıcaklık: Kızartılan yiyeceğin yüzeyi çok hızlı kabuklaşır. Yiyeceğin içi çiğ kalır.
  - Düşük sıcaklık: Kızartılan yiyecek fazla yağ emer.
- Fritözden yeni çıkan yiyecekleri mutfak beziyle kurulaştırın. Bu sayede yağ miktarı biraz daha azalır.

## Temizleme ve bakım

Bu bölümde, cihazınızın en iyi şekilde bakımı ve temizlenmesi için öneri ve uyarılar yer almaktadır.

### ⚠ Yanma tehlikesi!

Çalışma esnasında cihaz ısınır. Temizleme işleminden önce cihazı soğumaya bırakınız.

### ⚠ Yanma tehlikesi!

Boşaltmadan önce fritöz yağının yaklaşık 40°C'ye kadar soğumasını bekleyin.

### ⚠ Yanma tehlikesi!

Fritöz teknesini temizledikten sonra, tekrar sıvı veya katı fritöz yağı doldurmadan önce itinayla kurulayın.

### ⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

Cihazın temizlenmesinde yüksek basınçlı temizleyici veya buhar püskürtücüsü kullanmayınız.

## Cihazın temizlenmesi

### Fritöz teknesinin temizlenmesi

- 1 Sıcağa dayanıklı bir kovayı (en az 10 litrelik) yağ boşaltma musluğunun altına koyun. Fritöz yağını boşaltın. Yağ boşaltma musluğunu kapatın.
- 2 Fritöz sepetini çıkarın. Isıtıcıyı yukarı kaldırın. Isıtıcıyı fritöz sepeti askı düzeneğine sıkıştırın.
- 3 Fritöz teknesindeki kaba kirleri kâğıt havluyla temizleyin. Fritöz teknesine maks. 4 litre bulaşık deterjanlı su doldurun.
- 4 Isıtıcıyı aşağıya indirin. Fritöz teknesini ve ısıtıcıyı yumuşak bir bulaşık fırçasıyla temizleyin. İnatçı kirlerin yumuşamasını bekleyin veya grill temizleme jelimizle (Sipariş No. 00311761) giderin.
- 5 Sıcağa dayanıklı bir kovayı (en az 10 litrelik) yağ boşaltma musluğunun altına koyun. Suyu boşaltın. Sade suyla iyice durulayın. Yağ boşaltma musluğunu kapatın, koruyucu tapayı tekrar yerine takın.
- 6 Fritöz teknesini yumuşak bir bezle iyice kurulayın.

**Bilgi:** Gıda maddeleri için çoğu kez onaylı olmadıklarından, fritöz teknesine paslanmaz çelik bakım maddeleri sürmeyin.





Cihaz parçası/Yüzey	Önerilen temizlik
Fritöz teknesi, ısıtıcı	Yumuşak bulaşık fırçası ve bulaşık deterjanıyla temizleyin ve yumuşak bir bezle iyice kurulayın.
Fritöz sepeti	Bulaşık makinesi
Fritöz sepeti askı düzeneği, paslanmaz çelikten kapak	Sıcak su ve bulaşık deterjanıyla temizleyin.
Kumanda paneli	Yumuşak, nemli bir bez ve az miktarda bulaşık deterjanıyla temizleyin. Bez aşırı ıslak olmamalıdır. Yumuşak bir bezle kurulayın.  Kumanda panelinin koruyucu bakımı için uzman satış noktanızdan veya online mağazamızdan uygun bakım yağı temin edebilirsiniz (Sipariş No. 00311135). Temizledikten sonra bakım yağını yumuşak bir bezle kumanda paneline düzenli şekilde sürün.
Kumanda düğmesi	Yumuşak, nemli bir bez ve az miktarda bulaşık deterjanıyla temizleyin. Bez aşırı ıslak olmamalıdır. <b>Dikkat!</b> Cihazda hasar oluşabilir: Kumanda düğmelerini temizlemek için çekerek çıkarmayın.

## Bu temizleme maddelerini kullanmayın

- Ovucu veya keskin deterjanlar
- Asit içeren deterjanlar (örneğin sirke, limon asidi vs.)
- Klorlu veya aşırı alkol içeren deterjanlar
- Fırın spreyi
- Sert, kazıcı bulaşık süngerleri, fırçalar veya ovucu bezler
- Yeni süngerli bezleri kullanmadan önce iyice yıkayın

## Arızaların giderilmesi

Meydana gelen arızaları çoğu kez kendiniz kolaylıkla giderebilirsiniz. Müşteri hizmetlerini aramadan önce aşağıdaki açıklamaları lütfen dikkate alın.

Arıza	Olası sebebi	Çözüm
 sembolü ekranda beliriyor. Fritöz ısıtmıyor.	Çocuk kilidi aktive edilmiştir.	Çocuk kilidini kapatın.
Cihaz kapanıyor. Ekranda çizgiler yanıp sönüyor.	Emniyet kapatması.	Cihazı kapatın. Ardından cihazı her zamanki gibi çalıştırabilirsiniz.
Ekranda hata mesajı beliriyor (örneğin F01, F02, vs.)	Elektronik hatası	Gaggenau müşteri hizmetlerine haber verin.
 sembolü ekranda yanıyor. Fritöz ısıtmıyor.	Aşırı ısınmaya karşı koruyucu tertibat: Fritöz teknesinde yağ yok veya yağ miktarı az.	Cihazı kapatın ve tamamen soğumasını bekleyin. En az minimum işaretine kadar yağ doldurun.
	Aşırı ısınmaya karşı koruyucu tertibat: Soğuk katı fritöz yağı ilk önce yağ eritme kademesinde eritilmeden daha yüksek bir sıcaklık ayarlandı.	Cihazı kapatın ve tamamen soğumasını bekleyin. Katı fritöz yağını yağ eritme kademesinde  eritin.
	Cihaz, ısıtıcı yukarıya kaldırılmışken çalıştırıldı ya da ısıtıcı tam aşağıya indirilmedi.	Cihazı kapatın ve tamamen soğumasını bekleyin. Isıtıcıyı aşağıya indirin.
	Eski yağ nedeniyle aşırı ısınma.	Cihazı kapatın ve tamamen soğumasını bekleyin. Fritöz yağını değiştirin.
	Sembol  cihaz tamamen soğumuş olmasına rağmen çalıştırdıktan sonra da yanıyor, Gaggenau müşteri hizmetlerine haber verin.	
Fritözde kızartılan yiyeceğin içi çığ kılıyor.	Sıcaklık ve kızartma süresi yanlış ayarlandı.	Sıcaklığı düşürün, kızartma süresini uzatın.
Fritözde kızartılan yiyecek artık gevrek olmuyor ve renk almıyor.	Fritöz yağı eskidi.	Taze fritöz yağı kullanın.

## Müşteri hizmetleri

Cihazınızın onarılması gerektiğinde müşteri hizmetlerimiz memnuniyetle size yardımcı olacaktır. Gereksiz teknisyen ziyaretlerini de önlemek amacıyla da her zaman uygun bir çözüm bulmaktayız.

Telefonla aradığınızda lütfen cihazın ürün numarasını (E No.) ve üretim numarasını (FD No.) bildirin. Bu numaraları içeren tip etiketi cihazın alt tarafında yer almaktadır. Arıza halinde aramakla vakit geçirmemek için cihazınızın verilerini ve müşteri hizmetleri departmanının telefon numarasını buraya yazabilirsiniz.

E No.	FD No.
-------	--------

### Müşteri hizmetleri ☎

Garanti süresi boyunca da hatalı kullanımdan ötürü müşteri hizmetleri departmanından bir teknisyenin çağrılmasının ücrete tabi olduğunu lütfen unutmayın.

Kullanım ömrü :10 yıldır (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

### Arızalarda onarım siparişi ve danışma

TR 444 5533  
Çağrı merkezini sabit hatlardan aramanın bedeli şehir içi ücretlendirme, Cep telefonlarından ise kullanılan tarife göre değişkenlik göstermektedir.

Üreticinin yeterliliğine güvenin. Onarımların cihazınızın orijinal yedek parçalarına sahip eğitimli servis teknisyenleri tarafından yapıldığından emin olunuz.

## Garanti Şartları

- Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanununun 11 inci maddesinde yer alan;  
- **Sözleşmeden dönme**  
- **Satış bedelinden indirim isteme,**  
- **Ücretsiz onarılmasını isteme,**  
- **Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,**  
haklarından birini kullanabilir.
- **Tüketicinin bu haklarından ücretsiz onarım hakkını** seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
- Tüketicinin, **ücretsiz onarım hakkını** kullanması halinde malın;  
- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,  
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,  
- Tamirinin mümkün olmadığı, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;  
**tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini** satıcıdan talep edilir. Satıcı, **tüketicinin talebini reddedemez.** Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
- Malın kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki **Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine** başvurabilir.

- Cihazınız; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı **2 (İKİ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**
- Arızaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.
- Malın tesliminden sonraki yükleme boşaltma ve sevkiyat anında meydana gelecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Belge üzerine tahrifat yapıldığı, cihazın üzerindeki orjinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

**GARANTİ ŞARTLARI**

- 1- Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- 2- Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisi kapsamındadır.
- 3- Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Sanayii malının arızasının 15 işgünü içerisinde giderilmemesi halinde imalatçı veya ithalatçı malın tamiri tamamlanıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir sanayiye malını tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
- 4- Malın garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli yada başka herhangi bir ad altında hiç bir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
- 5- Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
  - Tüketicie teslim edildiği tarihten itibaren, belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde; aynı arızanın ikiden fazla tekrarlanması veya farklı arızaların dörtten fazla meydana gelmesi veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,
  - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
  - Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında, tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranında bedel indirimini talep edebilir.
- 6- Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- 7- Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

Bu belgenin kullanılmasında; 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulanma Esaslarına Dair Yönetmelik uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

**Bu ürün GAGGENAU için BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş. tarafından ithal edilmektedir.**

**BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş. bir BOSCH UND SIEMENS HAUSGERÄTE GMBH kuruluşudur.**

**BSH EV ALETLERİ SANAYİ ve TİCARET A.Ş.**

Çakmak Mah. Balkan Cad. No. 51

34770 Ümraniye/İSTANBUL

Tel. : 0216 528 90 00 Fax : 0216 528 91 88

**Sanayi ve Ticaret Bakanlığı**

Garanti Belgesi

Belge Numarası :

Belge Onay Tarihi :

**Gaggenau Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
D-81739 München  
[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

**GAGGENAU**



9000516893 ru, cs, pl, tr (951020)