

Gaggenau

Gebrauchsanleitung

Gebruiksaanwijzing

Notice d'utilisation

Istruzioni per l'uso

VF 230

Fritteuse

Elektronische friteuse

Friteuse

Friggitrice

Inhaltsverzeichnis	3
Inhoudsopgave	17
Table des matières	29
Indice	43

Inhaltsverzeichnis

Wichtige Sicherheitshinweise	4
Ursachen für Schäden	6
Umweltschutz	6
Tipps zum Energiesparen	6
Umweltgerecht entsorgen	6
Ihr neues Gerät	7
Fritteuse	7
Zubehör	7
Sonderzubehör	7
Bedienung	8
Einschalten	8
Ausschalten	8
Frittierfett schmelzen	8
Frittieren	8
Elektronischer Kurzzeitwecker	9
Kindersicherung	9
Überhitzungsschutz	9
Sicherheitsabschaltung	9
Kaltölzone	10
Frittieröl oder -fett ablassen	10
Einstelltabelle	11
Tipps und Tricks	13
Tipps zum Frittieröl oder -fett	13
Tipps zum Frittiertgut	13
Tipps zum Frittieren	13
Pflege und Reinigung	14
Gerät reinigen	14
Diese Reinigungsmittel nicht verwenden	14
Störungen beheben	15
Kundendienst	16

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Service finden Sie im Internet unter www.gaggenau.com und in unserem Online-Shop www.gaggenau-eshop.com

⚠ Wichtige Sicherheitshinweise

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Der Einbau des Gerätes muss gemäß der beige-fügten Montageanleitung erfolgen.

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.

Nur ein konzessionierter Fachmann darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

Dieses Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 2000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernsteuerung bestimmt.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

Brandgefahr!

- Heißes Öl und Fett entzündet sich schnell. Heißes Öl und Fett nie unbeaufsichtigt lassen. Nie ein Feuer mit Wasser löschen. Kochstelle ausschalten. Flammen vorsichtig mit Deckel, Löschdecke oder Ähnlichem erstickern.
- Frittieröl oder -fett kann sich entzünden. Die Fritteuse nur mit geeignetem Frittieröl oder -fett in Betrieb nehmen. Füllmenge nicht unter bzw. überschreiten. Frittierfett vor Gebrauch verflüssigen. Produktbezogene Frittiertemperatur einhalten.
- Altes Frittieröl oder -fett neigt zum Überschaumen und besitzt eine niedrigere Entzündungstemperatur. Frittieröl oder -fett wechseln, wenn es braun wird, unangenehm riecht und/oder frühzeitig raucht.
- Wasser in heißem Öl erzeugt eine Fettexplosion. Brennendes Frittieröl oder -fett niemals mit Wasser löschen.

Im Brandfall:

- Gerät vom Netz trennen: Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Edelstahl-Abdeckung oder Branddecke auflegen: Durch den Sauerstoffentzug erlischt das Feuer.
- Abzugshaube abschalten: Der Luftzug verstärkt das Feuer.
- Das Gerät wird sehr heiß, brennbare Materialien können sich entzünden. Nie brennbare Gegenstände (z. B. Spraydosen, Reinigungsmittel) unter dem Gerät oder in unmittelbarer Nähe lagern oder benutzen. Nie brennbare Gegenstände auf oder in das Gerät legen.

Verbrennungsgefahr!

- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Wasser in heißem Öl erzeugt eine Fettexplosion. Besondere Vorsicht bei Arbeiten mit Wasser in der Nähe des heißen Gerätes. Vorsicht auch beim Arbeiten mit Wasser in der Nähe des kalten Gerätes. Es darf kein Wasser in das Frittieröl bzw. -fett gelangen. Gefahr einer Fettexplosion beim erneuten Aufheizen! Das abgekühlte Gerät immer mit der Abdeckung verschließen.
- Wasser in heißem Öl erzeugt eine Fettexplosion. Frittieröl oder -fett wechseln, wenn viel Wasser enthalten ist (z. B. durch häufiges Frittieren von Tiefkühlkost).
Anzeichen für Wasser im Frittieröl oder -fett:
 - aufsteigende Bläschen
 - Wassertropfen
 - Wasserdampf
 - starkes Spritzen beim Frittieren
- Befüllen mit nassen Nahrungsmitteln und großen Mengen führt zum Überschäumen des Frittieröls oder -fetts. Nasse Lebensmittel vor dem Frittieren gründlich abtrocknen. Bei Tiefkühlkost Eis entfernen. Den Korb neben, nicht in oder oberhalb der Fritteuse befüllen. Den Frittierkorb mehrmals langsam in das Öl oder Fett senken.
- Wasser in heißem Öl erzeugt eine Fettexplosion. Fritteusebecken nach dem Reinigen sorgfältig trocknen, bevor es wieder mit Frittieröl oder -fett befüllt wird.
- Bei geschlossener Geräteabdeckung kommt es zum Wärmestau. Die Geräteabdeckung erst schließen, wenn das Gerät abgekühlt ist. Das Gerät nie mit geschlossener Geräteabdeckung einschalten. Die Geräteabdeckung nicht zum Warmhalten oder Abstellen benutzen.

Stromschlaggefahr!

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Ursachen für Schäden

Achtung!

Geräteschaden durch ungeeignetes Zubehör: Nur das vorgesehene Originalzubehör verwenden. Nur die Frittierkörbe, die für dieses Gerät vorgesehen sind, verwenden. Nie den Glasdeckel des Dampfgarers für die Fritteuse verwenden.

Achtung!

Funktionsstörung: Bedienknebel immer auf Nullstellung drehen, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.

Umweltschutz

Ihr neues Gerät ist besonders energieeffizient. Hier erhalten Sie Tipps, wie Sie beim Umgang mit Ihrem Gerät noch mehr Energie sparen können und wie Sie das Gerät richtig entsorgen.

Tipps zum Energiesparen

Bitte beachten Sie die folgenden Tipps zum energiesparenden Kochen:

- Heizen Sie die Fritteuse nur so lange vor, bis sie die gewünschte Temperatur erreicht hat.
- Stellen Sie immer die empfohlene Temperatur ein.
- Verwenden Sie zum Frittieren geeignetes Öl oder Fett.

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



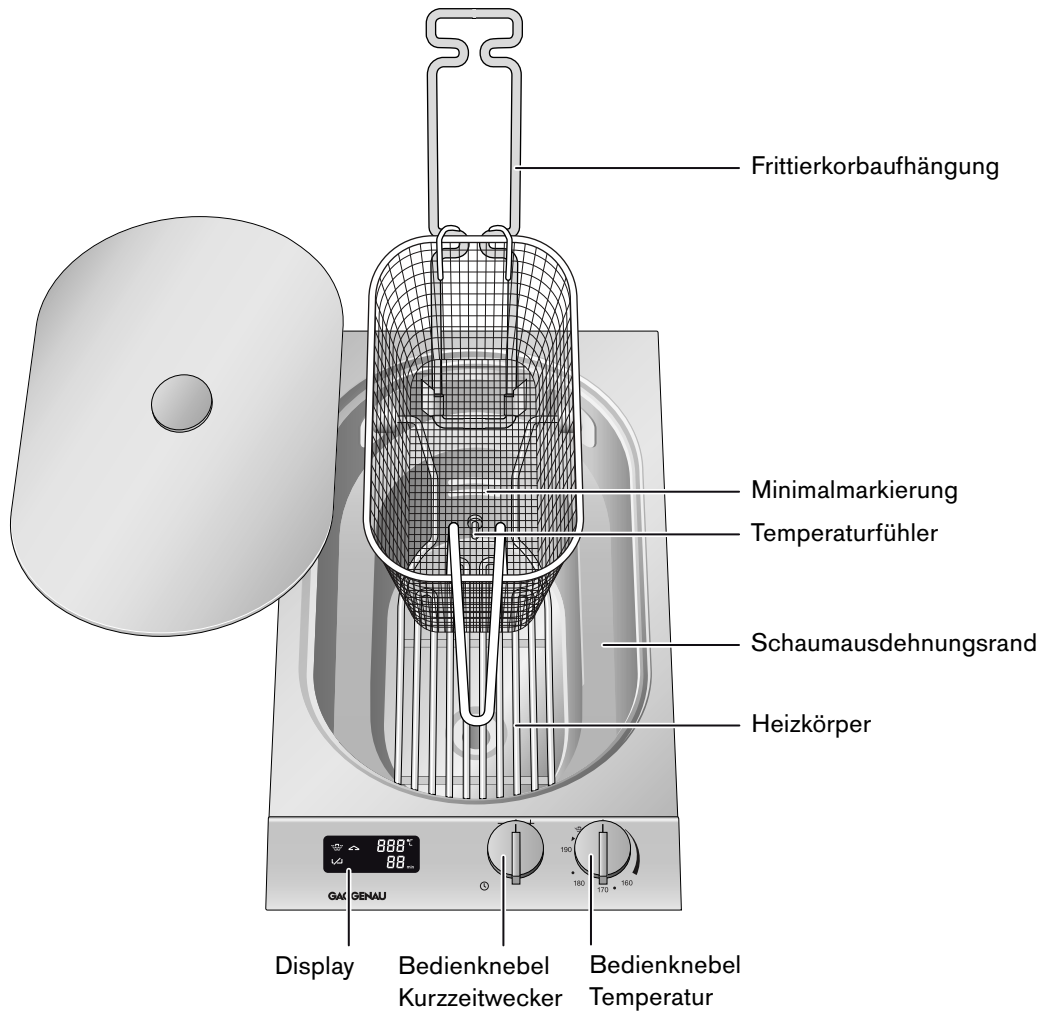
Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Ihr neues Gerät

Hier lernen Sie Ihr neues Gerät kennen und Sie erhalten Informationen zum Zubehör.

Fritteuse



Zubehör

Das folgende Zubehör befindet sich im Lieferumfang:

Edelstahl-Abdeckung

Frittierkorb

Sonderzubehör

Das folgende Zubehör können Sie über Ihren Fachhändler bestellen:

VD 201 014 Geräteabdeckung aus Edelstahl

VD 201 034 Geräteabdeckung aus Aluminium

VV 200 014 Verbindungsleiste aus Edelstahl, zur Kombination mit weiteren Vario Geräten


VV 200 034 Verbindungsleiste aus Aluminium, zur Kombination mit weiteren Vario Geräten

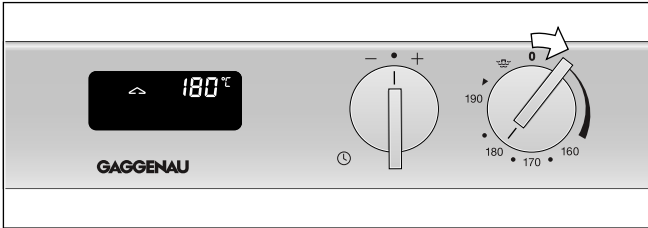
Verwenden Sie das Zubehör nur wie angegeben. Der Hersteller haftet nicht, wenn das Zubehör falsch verwendet wird.


Bedienung

Einschalten

Schalten Sie die Fritteuse nur ein, wenn das Frittierbecken mindestens bis zur Minimalmarkierung mit Frittieröl oder -fett gefüllt ist. Frittierfett zuerst auf der Fettschmelzstufe schmelzen.

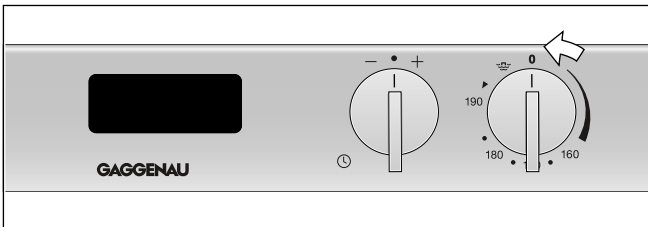
Drehen Sie den Bedienknebel Temperatur auf die gewünschte Position. Die eingestellte Temperatur wird im Display angezeigt. Das Symbol  leuchtet im Display, solange das Gerät aufheizt.



Sie können die Temperatur von 135 - 190 °C einstellen. Um Fett zu schmelzen, stellen Sie die Fettschmelzstufe  ein.




Ausschalten



Drehen Sie den Bedienknebel Temperatur auf die Position 0. Die Anzeige im Display erlischt.

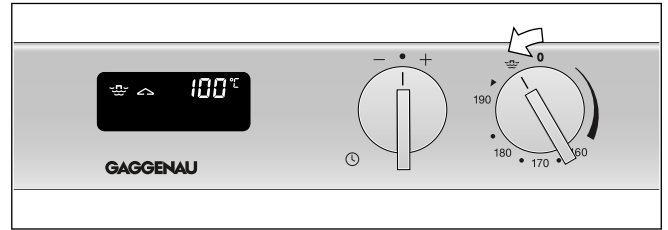


Frittierfett schmelzen





Die Fritteuse verfügt über eine Fettschmelzstufe. Bei dieser Einstellung wird das Frittierfett schonend geschmolzen, ein Überhitzen des Heizkörpers wird verhindert.

- 1 3 kg zerkleinertes Fett in die Fritteuse geben. Das Fett sollte Raum- oder Kühlschranktemperatur besitzen, nicht tiefgefroren sein.
- 2 Bedienknebel Temperatur nach links auf die Position  drehen. Im Display leuchten die Symbole  und  und die Anzeige 100 °C. Nach einigen Sekunden ertönt ein Signal.



- 3 Nach Beenden der Fettschmelzstufe erlöschen die Symbole  und . Nun können Sie die gewünschte Temperatur einstellen.



Wenn Sie gleich nach dem Fettschmelzen frittieren möchten, können Sie auch wie folgt vorgehen:



- 1 Bedienknebel Temperatur nach links auf die Position  drehen. Sobald ein Signal ertönt, den Bedienknebel **weiter nach links** auf die gewünschte Temperatur drehen (den Bedienknebel nicht nach rechts über 0 drehen!).
- 2 Während des Schmelzvorgangs leuchten die Symbole  und  im Display. Danach heizt das Gerät selbstständig auf die vorgewählte Temperatur auf. Bei Erreichen der Temperatur erlischt das Symbol .

Hinweise

- Durch die niedrige Temperatur in der Kaltölzone kann dort nicht geschmolzenes Fett verbleiben. Frittieren Sie erst, wenn das Symbol  erloschen ist.
- Die Fettschmelzstufe kann nur bei einer Gerätetemperatur unter 50 °C aktiviert werden. Wird die Fettschmelzstufe bei einer Gerätetemperatur über 50 °C aktiviert, so leuchten das Symbol  und 100 °C im Display. Die Fritteuse heizt auf 100 °C auf.

Frittieren

Schalten Sie die Fritteuse nur ein, wenn das Frittierbecken mindestens bis zur Minimalmarkierung mit Frittieröl oder -fett gefüllt ist. Frittierfett zuerst auf der Fettschmelzstufe schmelzen.

- 1 Gewünschte Temperatur einstellen. Das Aufheizsymbol  leuchtet. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, erlischt das Symbol .
- 2 Frittierkorb auf einer Arbeitsfläche neben der Fritteuse befüllen (nicht in oder über der Fritteuse).
- 3 Frittierkorb mit dem Frittiergut in das Öl oder Fett tauchen.
- 4 Wenn das Frittiergut gar ist, den Frittierkorb herausnehmen und leicht schütteln, um überflüssiges Öl oder Fett zu entfernen.

Um das restliche Öl oder Fett abtropfen zu lassen, können Sie den Frittierkorb in die Aufhängung einhängen.

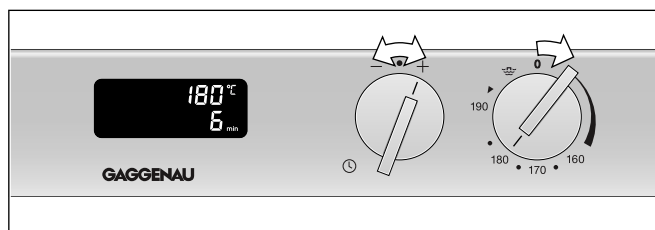
Elektronischer Kurzzeitwecker

Den Kurzzeitwecker können Sie von 1 bis 90 Minuten einstellen. Die Fritteuse wird durch den Kurzzeitwecker nicht ein- oder ausgeschaltet.

Den Kurzzeitwecker können Sie auch bei ausgeschaltetem Gerät verwenden.

Kurzzeitwecker einstellen

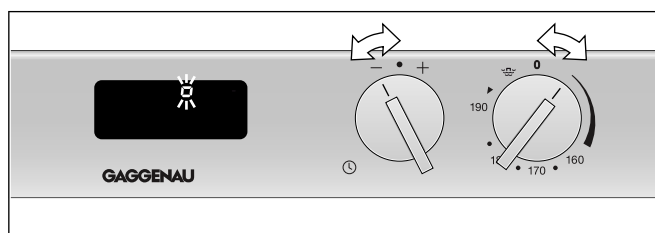
- 1 Bedienknebel Kurzzeitwecker auf **+** oder **-** drehen, um die gewünschte Zeit einzustellen.
- 2 Die eingestellte Zeit läuft im Display ab. Sie können die eingestellte Zeit verändern, während der Kurzzeitwecker abläuft.
- 3 Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal. Drehen Sie kurz den Bedienknebel, um das Signal abzuschalten.





Kindersicherung

Kindersicherung einschalten

- 1 Bedienknebel Temperatur nach rechts auf eine beliebige Temperatur drehen.
- 2 Bedienknebel Kurzzeit nach links auf die Position Minus drehen und auf dieser Position halten.
- 3 Bedienknebel Temperatur zurück auf die Position 0 drehen.
- 4 Bedienknebel Kurzzeit zurück auf die Position 0 drehen.



Im Display leuchtet das Symbol  und erlischt nach kurzer Zeit. Die Kindersicherung ist eingeschaltet. Sie können nun den Bedienknebel auf eine beliebige Position drehen, ohne dass das Gerät aufheizt.


Wenn ein Bedienknebel gedreht wird, während die Kindersicherung eingeschaltet ist, erscheint im Display das Symbol  und erlischt nach kurzer Zeit.

Kindersicherung ausschalten

- 1 Bedienknebel Kurzzeit nach links auf die Position Minus drehen und in dieser Position halten.
- 2 Bedienknebel Temperatur nach rechts auf eine beliebige Temperatur drehen.
- 3 Bedienknebel Kurzzeit zurück auf die Position 0 drehen.

Die Kindersicherung ist ausgeschaltet.

Überhitzungsschutz

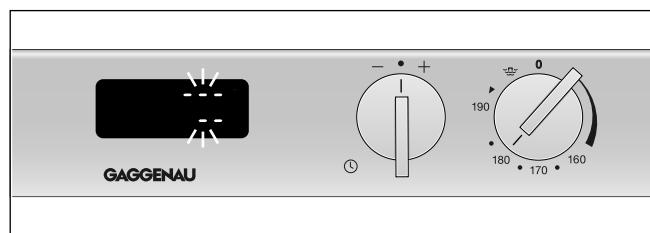
Bei Überhitzung schaltet das Gerät selbsttätig den Heizkörper ab, um Gerät und Einbaumöbel zu schützen. Im Display erscheint das Symbol . Schalten Sie das Gerät ab und lassen Sie es vollständig abkühlen.

Das Gerät kann überhitzen, wenn:

- das Frittierbecken leer ist.
- im Frittierbecken zu wenig Frittieröl oder -fett ist (unter der Minimalmarkierung).
- sehr altes Frittieröl oder -fett verwendet wird.
- kaltes Frittierfett nicht zuerst auf der Fettschmelzstufe geschmolzen wird, sondern sofort eine Temperatur eingestellt wird.

Sicherheitsabschaltung

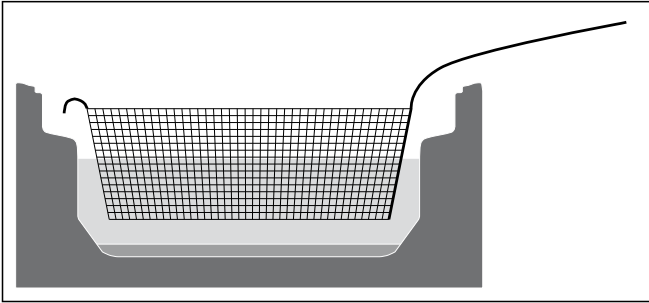
Zu Ihrem Schutz ist das Gerät mit einer Sicherheitsabschaltung ausgestattet. Jeder Heizvorgang wird nach 4 Stunden abgeschaltet, wenn in dieser Zeit keine Bedienung stattfindet. Im Display erscheinen blinkende Bindestriche.



Drehen Sie den Bedienknebel Temperatur auf 0, dann können Sie das Gerät wieder wie gewohnt in Betrieb nehmen.

Kaltölzone

Das im Frittiergut enthaltene Wasser sinkt nach unten in die sogenannte Kaltölzone unter dem Heizkörper. Dadurch wird ein Übersäumen des Öls weitgehend verhindert. Auch Teilchen, die während des Frittierens durch den Korb fallen, sinken in diese Kaltölzone. Durch die niedrigen Temperaturen in diesem Bereich wird die Verwendungszeit des Frittieröls bzw. -fetts wesentlich verlängert. Der Schaumausdehnungsrand dient zur Aufnahme des beim Frittieren entstehenden Schaums.



⚠ Verbrennungsgefahr!

Wasser in heißem Öl erzeugt eine Fettexplosion. Geringe Mengen Wasser vor dem Aufheizen durch Ablassen einer kleinen Menge (ca. 1 Tasse) aus der Kaltölzone entfernen.

Frittieröl oder -fett ablassen

⚠ Verbrennungsgefahr!

Frittieröl oder -fett vor dem Ablassen auf ca. 40°C abkühlen lassen.

- 1 Schutzkappe vom Öl Ablaufhahn abschrauben.
- 2 Einen temperaturbeständigen Eimer (mind. 10 Liter) unter den Öl Ablaufhahn stellen.
- 3 Griff am Öl Ablaufhahn nach unten drehen, Öl bzw. Fett ablassen.
- 4 Öl Ablaufhahn schließen, Schutzkappe wieder aufschrauben.

Hinweis: Entsorgen Sie verbrauchtes Frittieröl oder -fett entsprechend den örtlichen Vorschriften.

Einstelltabelle

Gargut	Temperatur [°C]	Gargutmenge	Frittierdauer	Bemerkungen
Snacks und Vorspeisen				
Camembert, paniert	160	4	3 Min.	
Frühlingsröllchen	160 - 170	4 - 6	4 - 6 Min.	je nach Größe
Birnen mit Roquefort-Füllung	155	2	8 Min.	häufig wenden
Blätterteigtaschen (z. B. mit Champignon-, Hackfleisch- oder Schafskäsefüllung)	180 - 185	4 - 6	5 - 7 Min.	je nach Größe, Fleischfüllung vorher anbraten
Gemüse				
Verschiedenes Gemüse im Teigmantel (z. B. Aubergine- und Zucchinischeiben, Austernpilze, Rosenkohl*, Selleriescheiben*, Blumenkohlröschen*, Champignonköpfe)	175 - 180	–	3 - 6 Min.	Je nach Garzustand und Größe; ohne Korb frittieren. Zucchini und Auberginen vor dem Panieren schälen. Die Panade haftet dann besser.
Zwiebelringe	170	200 g	1 - 2 Min.	
Gemüstreifen (z. B. Karotten, Kartoffeln, Porree)	175	100 - 200 g	1 - 2 Min.	
Kartoffelkroketten, selbst gemacht	175	10	3 - 4 Min.	
Pommes frites (frisch)	180	500 g	erst 2 - 4 Min, danach 6 - 8 Min.	Mindestens 15 Minuten Pause zwischen dem Vorfrittieren und dem Fertiggaren. Mehlig kochende Kartoffeln verwenden.
Fleisch				
Hackfleischbällchen	170	10	6 - 10 Min.	
Kalbsschnitzel, paniert; Wiener Schnitzel	180	2	1 - 2 Min. je Seite	
Cordon bleu, Schwein	180	2	3 - 4 Min. je Seite	
Hähnchenkeulen, paniert	165	4	25	einmal wenden
Schinkenstücke in Sektteig	180	150 g	3 - 4 Min.	
Fisch und Meeresfrüchte				
Fritto Misto	160 / 180	–	2 - 3 Min.	Fisch bei 160 °C, Fleisch bei 180 °C ohne Korb frittieren.
Fischfilet, paniert	160	2	3 - 5 Min.	je nach Größe und Fischart
Riesengarnelen im Teigmantel	180	10	4 - 5 Min.	

* bissfest vorgegart

** z. B. Birnen, Weintrauben, Aprikosen, Erdbeeren, Ananasscheiben, Bananen, Kirschen, Pfirsich- und Kiwihälften

Gargut	Temperatur [°C]	Gargut- menge	Frittierdauer	Bemerkungen
Süßes				
Apfel-Beignets	180	5 - 6	3 - 4 Min.	ohne Korb frittieren
Berliner Pfannkuchen	180	5 - 6	3 Min. je Seite	ohne Korb frittieren
Doughnuts	170	5 - 6	2 Min. je Seite	ohne Korb frittieren
Zwetschgenknödel	175	4 - 6	5 Min.	
Früchte im Teigmantel**	180	–	2 - 3 Min.	ohne Korb frittieren
Schlosserbuben	160	10	6 Min.	ohne Korb frittieren
Spritzkuchen	180	6	3 Min. je Seite	ohne Korb frittieren
* bissfest vorgegart				
** z. B. Birnen, Weintrauben, Aprikosen, Erdbeeren, Ananasscheiben, Bananen, Kirschen, Pfirsich- und Kiwihälften				

Die Werte der Einstelltabelle dienen lediglich als Richtwerte, die Sie je nach Beschaffenheit des Lebensmittels und persönlichem Geschmack variieren können.

Tiefkühlware entsprechend den Packungsangaben zubereiten.

Tipps zum Frittieröl oder -fett

- Verwenden Sie zum Frittieren nur hoch erhitzbares, zum Frittieren geeignetes, reines Pflanzenöl oder Fett. Geeignet sind z. B. Erdnuss- oder Palmöl sowie Kokosfett. Ungeeignet sind hingegen z. B. natives Olivenöl, Soja- oder Weizenkeimöl. Vermeiden Sie Fettmischungen. Beachten Sie die Herstellerangaben.
- Entfernen Sie nach jedem Frittieren eventuell vorhandene, grobe Rückstände aus dem Frittieröl oder -fett mit einem Schaumlöffel. Sie können die Rückstände auch über den Ölablasshahn ablassen. Warten Sie, bis das Frittieröl oder -fett auf max. 40°C abgekühlt ist.
- Wenn Sie das Frittieröl oder -fett wiederverwenden möchten, legen Sie ein Metallsieb mit einem Papiertuch aus und lassen Sie das handwarme Öl oder Fett hindurchlaufen.
- Ersetzen Sie das Frittieröl oder -fett regelmäßig und spätestens, wenn es unangenehm riecht, schmeckt, stark aufschäumt, (bei 160 - 170°C) zu rauchen beginnt oder die Speisen bei korrekt eingestellter Temperatur nicht mehr knusprig werden. Frühzeitiges Rauchen ist nicht zu verwechseln mit aufsteigendem Wasserdampf bei der Zugabe von feuchten Lebensmitteln.
- Legen Sie nach dem Abkühlen den Deckel auf. So können keine Verunreinigungen oder Wasser in das Fett gelangen.

Tipps zum Frittiertgut

- Folgende Lebensmittel sind zum Frittieren geeignet: kleine Fleisch- und Fischstücke, Gemüse, Kartoffeln, Teigwaren, Obst, panierte Lebensmittel.
- Feuchtes Frittiertgut wie Fisch, Schalentiere, Fleischstücke, Gemüse- oder Obstscheiben stets gründlich abtrocknen.
- Stark wasserhaltige Lebensmittel sind zum Frittieren nicht geeignet.

Tipps zum Frittieren

- Frittieren Sie nicht zu große Mengen auf einmal, damit das Öl gut zirkulieren und die Hitze schnell an das Gargut abgeben kann. Schütteln Sie das Frittiertgut auf, damit es nicht aneinander klebt und das Öl besser zirkulieren kann.
- Das Frittiertgut sollte vollkommen vom Frittieröl oder -fett bedeckt sein. Ansonsten muss es nach der halben Frittierzeit gewendet werden oder mit einem zweiten Frittierkorb nach unten gedrückt werden.
- Befüllen Sie den Frittierkorb auf einer Arbeitsfläche neben der Fritteuse, nicht in oder über der Fritteuse. So bleibt das Frittieröl oder -fett länger frei von Rückständen.
- Salzen und würzen Sie nicht über der Fritteuse um das Frittieröl oder -fett nicht zu verschmutzen.
- Das Einlegen von feuchtem oder gefrorenem Frittiertgut führt zu besonders heftigem Schäumen des Frittieröls oder -fetts. Senken Sie den Frittierkorb mehrmals langsam. Dadurch wird ein Überlaufen des Fetts verhindert.
- Entfernen Sie das Eis bei Tiefkühlkost vor dem Frittieren.
- Stellen Sie die empfohlene Temperatur ein.
 - Richtige Temperatur: Eiweißstoffe bilden eine schützende Kruste. Somit kann nur wenig Fett eindringen.
 - Zu hohe Temperatur: Die Oberfläche des Garguts verkrustet zu schnell. Das Innere bleibt roh.
 - Zu niedrige Temperatur: Das Gargut nimmt zu viel Fett auf.
- Tupfen Sie frisch Frittiertes mit einem Küchentuch ab. Dadurch wird die Fettmenge nochmals reduziert.

Pflege und Reinigung

In diesem Kapitel finden Sie Tipps und Hinweise für die optimale Pflege und Reinigung Ihres Gerätes.

Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

Verbrennungsgefahr!

Frittieröl oder -fett vor dem Ablassen auf ca. 40°C abkühlen lassen.

Verbrennungsgefahr!

Fritteusebecken nach dem Reinigen sorgfältig trocknen, bevor es wieder mit Frittieröl oder -fett befüllt wird.

Stromschlaggefahr!

Zur Reinigung des Gerätes keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.

Gerät reinigen

Frittierbecken reinigen

- 1 Einen temperaturbeständigen Eimer (mind. 10 Liter) unter den Ölablaufhahn stellen. Frittieröl oder -fett ablassen. Ölablaufhahn schließen.
- 2 Frittierkorb entnehmen. Heizkörper nach oben klappen. Heizkörper an der Frittierkorbaufhängung festklemmen.
- 3 Grobe Rückstände im Frittierbecken mit Küchenpapier entfernen. Frittierbecken mit max. 4 Liter warmem Wasser mit Spülmittel füllen.
- 4 Heizkörper herunterklappen. Frittierbecken und Heizkörper mit weicher Spülbürste reinigen. Hartnäckige Verschmutzungen einweichen lassen oder mit unserem Grillreiniger-Gel (Artikel-Nr. 00311761) entfernen.
- 5 Einen temperaturbeständigen Eimer (mind. 10 Liter) unter den Ölablaufhahn stellen. Wasser ablassen. Gründlich mit klarem Wasser nachspülen. Ölablaufhahn schließen, Schutzkappe wieder aufschrauben.
- 6 Frittierbecken mit einem weichen Tuch gründlich trocknen.

Hinweis: Das Frittierbecken nicht mit Edelstahl-Pflegemitteln behandeln, da diese häufig nicht lebensmittelrecht sind.





Geräteteil/Oberfläche	Empfohlene Reinigung
Frittierbecken, Heizkörper	Mit weicher Spülbürste und Spülmittel reinigen und mit einem weichen Tuch gründlich trocknen.
Frittierkorb	Geschirrspüler
Frittierkorbaufhängung, Edelstahl-Abdeckung	In warmem Wasser und Spülmittel reinigen.
Bedienblende	Mit einem weichen, feuchten Lappen und etwas Spülmittel reinigen; der Lappen darf nicht zu nass sein. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Zur Pflege der Bedienblende erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler oder in unserem Online Shop ein geeignetes Pflegeöl (Artikel-Nr. 00311135). Tragen Sie das Pflegeöl mit einem weichen Tuch nach der Reinigung gleichmäßig auf die Bedienblende auf.
Bedienknebel	Mit einem weichen, feuchten Lappen und etwas Spülmittel reinigen; der Lappen darf nicht zu nass sein. Achtung! Geräteschaden: Bedienknebel zur Reinigung nicht abziehen.

Diese Reinigungsmittel nicht verwenden

- Scheuernde oder scharfe Reiniger
- Säurehaltige Reiniger (z. B. Essig, Zitronensäure, usw.)
- Chlorhaltige oder stark alkoholhaltige Reiniger
- Backofenspray
- Harte, kratzende Spülschwämme, Bürsten oder Scheuerkissen
- Neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich auswaschen.

Störungen beheben

Oft können Sie aufgetretene Störungen leicht selbst beheben. Bevor Sie den Kundendienst rufen, beachten Sie die folgenden Hinweise.

Störung	Mögliche Ursache	Lösung
 erscheint im Display. Die Fritteuse heizt nicht.	Die Kindersicherung ist aktiviert.	Kindersicherung ausschalten.
Gerät schaltet ab. Im Display blinken Bindestriche.	Sicherheitsabschaltung.	Gerät ausschalten. Dann können Sie es wieder wie gewohnt einschalten.
Display zeigt Fehlermeldung (z. B. F01, F02, etc.)	Elektronikfehler	Gaggenau-Kundendienst rufen.
 leuchtet im Display. Die Fritteuse heizt nicht.	Überhitzungsschutz: kein oder zu wenig Öl oder Fett im Frittierbecken.	Gerät abschalten und vollständig abkühlen lassen. Öl oder Fett mindestens bis zur Minimalmarkierung einfüllen.
	Überhitzungsschutz: kaltes Frittierfett wurde nicht auf der Fettschmelzstufe geschmolzen, sondern gleich eine höhere Temperatur eingestellt.	Gerät abschalten und vollständig abkühlen lassen. Frittierfett auf der Fettschmelzstufe  schmelzen.
	Gerät wurde mit ausgeklapptem Heizkörper eingeschaltet bzw. Heizkörper ist nicht völlig heruntergeklappt.	Gerät abschalten und vollständig abkühlen lassen. Heizkörper herunterklappen.
	Überhitzung durch altes Fett oder Öl.	Gerät abschalten und vollständig abkühlen lassen. Frittierfett oder -öl wechseln.
	Leuchtet das Symbol  auch nach dem Einschalten, obwohl das Gerät vollständig abgekühlt ist, verständigen Sie den Gaggenau-Kundendienst.	
Das Frittiergut ist innen roh.	Falsche Temperatur und Frittierdauer.	Temperatur senken, Frittierdauer verlängern.
Das Frittiergut wird nicht mehr knusprig braun.	Altes Fett oder Öl.	Frisches Fett oder Öl verwenden.

Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Technikerbesuche zu vermeiden.

Geben Sie beim Anruf bitte die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie an der Unterseite des Gerätes. Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

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

Kundendienst 

Beachten Sie, dass der Besuch des Kundendiensttechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 550 555

D 089 20 355 366

CH 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Kundendiensttechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Hausgerät ausgerüstet sind.

Inhoudsopgave

Belangrijke veiligheidsvoorschriften	18
Oorzaken voor beschadigingen	20
Milieubescherming	20
Tips om energie te besparen	20
Milieuvriendelijk afvoeren	20
Het apparaat	21
Friteuse	21
Toebehoren	21
Extra toebehoren	21
Bediening	22
Inschakelen	22
Uitschakelen	22
Frituurvet smelten	22
Frituren	22
Elektronische kookwekker	23
Kinderbeveiliging	23
Beveiliging tegen oververhitting	23
Veiligheidsuitschakeling	23
Koude zone	24
Frituurolie of -vet afvoeren	24
Bereidingstabel	25
Handige tips	26
Tips voor het gebruik van frituurolie of -vet	26
Tips voor de frituurgerechten	26
Tips voor het frituren	26
Onderhoud en reiniging	27
Het apparaat reinigen	27
Deze reinigingsmiddelen niet gebruiken	27
Storingen verhelpen	28
Klantenservice	28

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: www.gaggenau.com en in de online-shop: www.gaggenau-eshop.com

⚠ Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u uw apparaat goed en veilig bedienen. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor later gebruik of om door te geven aan een volgende eigenaar.

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd volgens het meegeleverde installatievoorschrift.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag apparaten zonder stekker aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie.

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten en drank. Zorg ervoor dat het apparaat onder toezicht gebruikt wordt. Het toestel alleen gebruiken in gesloten ruimtes.

Dit apparaat is bestemd voor gebruik tot op hoogten van maximaal 2.000 meter boven zeeniveau.

Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe tijdschakelklok of een afstandbediening.

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben het op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de risico's die het gebruik van het toestel met zich meebrengt.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar uit de buurt blijven van het toestel of de aansluitkabel.

Risico van brand!

- Hete olie en heet vet vatten snel vlam. Hete olie en heet vet nooit gebruiken zonder toezicht. Vuur nooit blussen met water. Schakel de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel, smoordeksel of iets dergelijks verstikken.
- Frituurolie of -vet kan ontbranden. De friteuse alleen met de juiste frituurolie of geschikt frituurvet in gebruik nemen. Niet meer of minder dan de aangegeven hoeveelheid gebruiken. Het frituurvet voor gebruik vloeibaar maken. Houdt bij het frituren de juiste temperatuur aan voor het product.
- Oud frituurvet of oude olie heeft de neiging over te lopen en bezit een lagere ontbrandingstemperatuur. Frituurolie of -vet vervangen wanneer het bruin wordt, onaangenaam ruikt en/of te vroeg rookt.
- Water in hete olie veroorzaakt een vetexplosie. Wanneer frituurolie of -vet vlam gevat heeft, mag dit nooit geblust worden met water.

In geval van brand:

- Het apparaat van het elektriciteitsnet loskoppelen: zekering in de meterkast uitschakelen.
- RVS afdekking op of branddeken over het apparaat leggen: Door gebrek aan zuurstof gaat het vuur uit.
- Afzuigkap uitschakelen: De luchtstroom versterkt het vuur.
- Het apparaat wordt zeer heet, brandbaar materiaal kan vlam vatten. Nooit brandbaar materiaal (bijv. sprayfles, reinigingsmiddelen) onder het apparaat of in de onmiddellijke nabijheid ervan opslaan of gebruiken. Nooit brandbare voorwerpen op of in het apparaat leggen.

Risico van verbranding!

- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Water in hete olie veroorzaakt een vetexplosie. Wees zeer voorzichtig bij het werken met water in de buurt van het hete apparaat. Wees ook voorzichtig bij het werken met water in de buurt van het koude apparaat. Er mag geen water in de frituurolie of het frituurvet komen. Gevaar van een vetexplosie wanneer het opnieuw wordt opgewarmd! Het afgekoelde apparaat altijd sluiten met de afdekking.
- Water in hete olie veroorzaakt een vetexplosie. Frituurolie of -vet vervangen wanneer het veel water bevat (bijv. door het veelvuldig frituren van diepvriesproducten). Aanduidingen voor water in de frituurolie of het frituurvet:
 - opstijgende blaasjes
 - waterdruppels
 - waterdamp
 - sterk spetteren bij het frituren
- Het vullen met natte voedingsmiddelen en grote hoeveelheden leidt tot het overlopen van frituurolie of -vet. Natte levensmiddelen voor het frituren goed droogdeppen. Bij diepvriesproducten het ijs verwijderen. De mand naast en niet in of boven de friteuse vullen. De frituurmand meerdere keren langzaam in de olie of het vet dompelen.
- Water in hete olie veroorzaakt een vetexplosie. De frituurbak na het reinigen zorgvuldig drogen voordat hij weer met frituurolie of -vet wordt gevuld.
- Bij een gesloten apparaatafdekking ontstaat een opeenhoping van warmte. De apparaatafdekking pas sluiten als het apparaat is afgekoeld. Het apparaat nooit met gesloten apparaatafdekking inschakelen. De apparaatafdekking niet gebruiken om iets warm te houden of erop te zetten.

Kans op een elektrische schok!

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.
- De kabelisolatie van hete toestelonderdelen kan smelten. Zorg ervoor dat er nooit aansluitkabels van elektrische toestellen in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- Een defect toestel kan een schok veroorzaken. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

Oorzaken voor beschadigingen

Attentie!

Beschadigingen van het apparaat door ongeschikte toebehoren: Gebruik alleen de voor het apparaat bestemde, originele toebehoren. Gebruik uitsluitend de frituurmanden die voor dit apparaat zijn bestemd. Gebruik voor de friteuse nooit het glazen deksel van de stoomkoker.

Attentie!

Functiestoring: Draai de schakelknop altijd op de positie 0 wanneer het apparaat niet wordt gebruikt.

Milieubescherming

Uw nieuwe apparaat is bijzonder energie-efficiënt. Hier krijgt u tips over de manier waarop u bij het gebruik van uw apparaat nog meer kunt besparen op energie en het apparaat op de juiste manier afvoert.

Tips om energie te besparen

Let op de volgende tips voor een energiezuinige manier van koken:

- Verwarm de friteuse slechts zolang voor, totdat deze de gewenste temperatuur heeft bereikt.
- Stel altijd de geadviseerde temperatuur in.
- Gebruik voor het frituren olie en vet die geschikt zijn voor de friteuse.

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



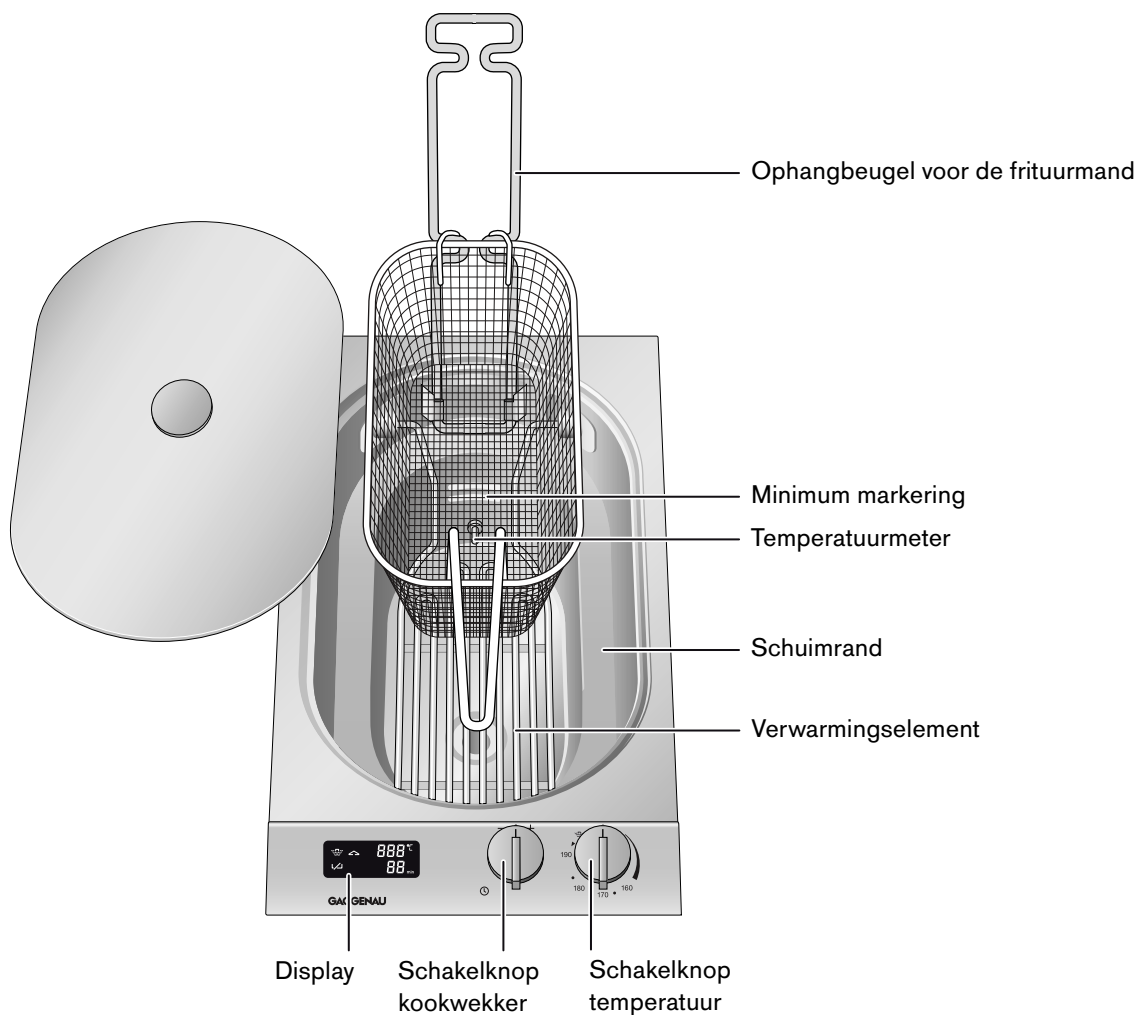
Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

Het apparaat

In dit hoofdstuk leest u wat u over het nieuwe apparaat moet weten en verkrijgt u informatie over de toebehoren.

Friteuse



Toebehoren

Bij de levering van het apparaat zijn de volgende toebehoren inbegrepen:

Afdekking van roestvrij staal

Frituurmand

Extra toebehoren

U kunt de volgende toebehoren via uw vakhandelaar bestellen:

VD 201 014 Roestvrijstalen afdekking

VD 201 034 Aluminium afdekking

VV 200 014 Roestvrijstalen verbindingslijst, ter combinatie met andere Vario apparaten


VV 200 034 Aluminium verbindingslijst, ter combinatie met andere Vario apparaten

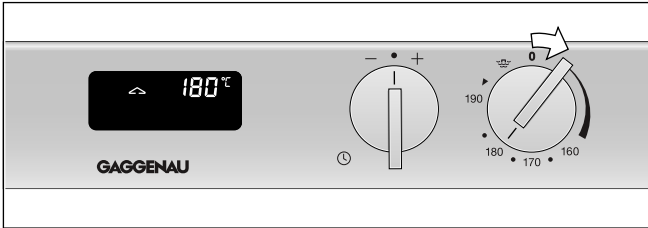
Gebruik de toebehoren alleen zoals in de gebruiksaanwijzing staat vermeld. Bij foutief gebruik van de toebehoren vervalt de garantie.


Bediening

Inschakelen

Schakel de friteuse alleen in, wanneer de frituurbak minstens tot aan de minimum markering met frituurolie of -vet is gevuld. Frituurvet eerst op de vetsmeltstand smelten.

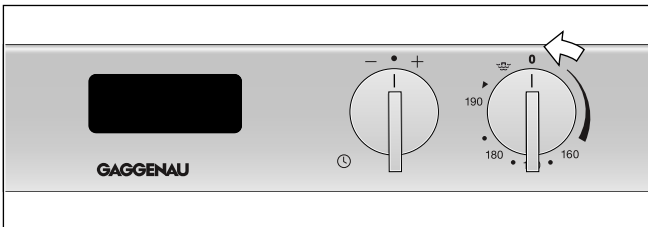
Draai de schakelknop temperatuur op de gewenste stand. De ingestelde temperatuur wordt in de display weergegeven. Het symbool  brandt in de display zolang het apparaat opwarmt.



U kunt een temperatuur instellen van 135 - 190 °C. Om het vet te smelten dient u de vetsmeltstand  in te stellen.

Uitschakelen



Draai de schakelknop temperatuur op de positie 0. De aanduiding in de display verdwijnt.

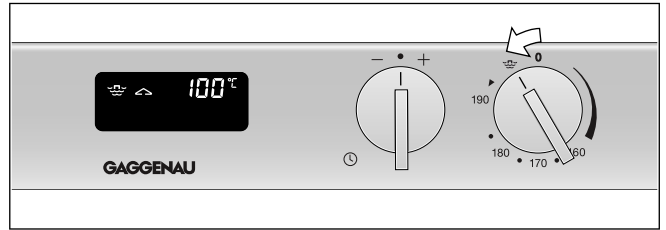


Frituurvet smelten

De friteuse is voorzien van een vetsmeltstand. Op deze stand wordt het frituurvet langzaam gesmolten en wordt oververhitting van het verwarmingselement voorkomen.

- 1 Vul 3 kg vet in kleine stukjes in de friteuse. Het vet dient op kamer- of koelkasttemperatuur te zijn, en niet bevroren.
- 2 Schakelknop temperatuur naar links op de positie  draaien. In de display branden de symbolen  en  en de aanduiding 100 °C. Na enkele seconden klinkt er een signaal.



- 3 Na afloop van de vetsmeltstand verdwijnen de symbolen  en . U kunt nu de gewenste temperatuur instellen.



Indien u direct nadat het vet is gesmolten wilt frituren, kunt u ook als volgt te werk gaan



- 1 De schakelknop temperatuur naar links op de positie  draaien. Zodra er een signaal te horen is, de schakelknop **verder naar links** op de gewenste temperatuur draaien (schakelknop niet naar rechts over de 0 heen draaien).
- 2 Tijdens het smeltproces branden de symbolen  en  in de display. Hierna wordt het apparaat automatisch tot de ingestelde temperatuur verwarmd. Als de ingestelde temperatuur is bereikt verdwijnt het symbool .

Aanwijzingen

- Door de lage temperatuur in de koude zone kan hier ongesmolten vet aanwezig zijn. Begin pas met frituren als het symbool  is verdwenen.
- De vetsmeltstand kan alleen bij een temperatuur van onder de 50 °C worden geactiveerd. Indien de vetsmeltstand bij een temperatuur van boven de 50 °C wordt geactiveerd, verschijnen het symbool  en 100 °C in de display. De friteuse wordt verwarmd tot 100 °C.

Frituren

Schakel de friteuse alleen in, wanneer de frituurbak minstens tot aan de minimum markering met frituurolie of -vet is gevuld. Frituurvet eerst smelten op de vetsmeltstand.

- 1 Stel de gewenste temperatuur in. Het symbool opwarmen  brandt. Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt, verdwijnt het symbool .
- 2 Vul de frituurmand op het werkblad naast de friteuse (niet in of boven de friteuse).
- 3 Frituurmand met de levensmiddelen in de olie of het vet laten zakken.
- 4 Wanneer de levensmiddelen gaar zijn, kunt u de frituurmand uit het apparaat tillen en voorzichtig schudden om overtollige olie of overtollig vet te verwijderen.

Om de resterende olie of het resterende vet weg te laten vloeien, kunt u de frituurmand in de ophangbeugel hangen.

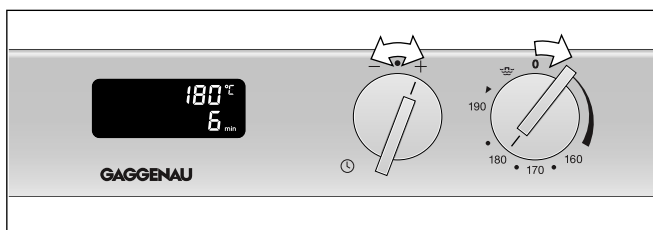
Elektronische kookwekker

De kookwekker kan van 1 tot 90 minuten worden ingesteld. De friteuze wordt door de kookwekker niet in- of uitgeschakeld.

U kunt de kookwekker ook gebruiken wanneer het apparaat is uitgeschakeld.

Kookwekker instellen

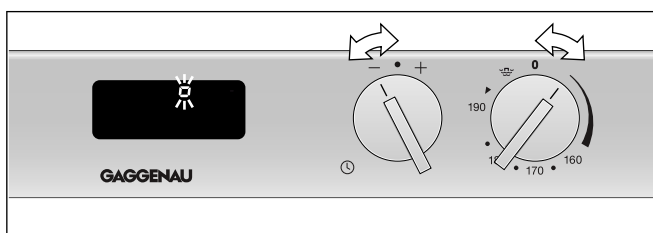
- 1 Draai de schakelknop kookwekker op **+** of **-** om de gewenste tijd in te stellen.
- 2 De ingestelde tijd loopt af in de display. U kunt de ingestelde tijd wijzigen terwijl de kookwekker afloopt.
- 3 Na afloop van de ingestelde tijd klinkt er een signaal. Draai even aan de schakelknop om het signaal uit te schakelen.




Kinderbeveiliging

Kinderbeveiliging inschakelen

- 1 Draai de schakelknop temperatuur naar rechts op een willekeurige temperatuur.
- 2 Schakelknop kookwekker naar links op de positie min draaien en op deze positie vasthouden.
- 3 Schakelknop temperatuur terug naar de stand 0 draaien.
- 4 Schakelknop kookwekker terug naar de stand 0 draaien.



In de display brandt het symbool  dat na korte tijd weer verdwijnt. De kinderbeveiliging is ingeschakeld. U kunt nu de schakelknop op een willekeurige stand draaien zonder dat het apparaat opwarmt.


Als er aan een schakelknop wordt gedraaid terwijl de kinderbeveiliging is ingeschakeld, verschijnt in de display het symbool  dat na korte tijd weer verdwijnt.

Kinderbeveiliging uitschakelen

- 1 Schakelknop kookwekker naar links op de positie min draaien en op deze positie vasthouden.
- 2 Draai de schakelknop temperatuur naar rechts op een willekeurige temperatuur.
- 3 Schakelknop kookwekker terug naar de stand 0 draaien.

De kinderbeveiliging is uitgeschakeld.

Beveiliging tegen oververhitting

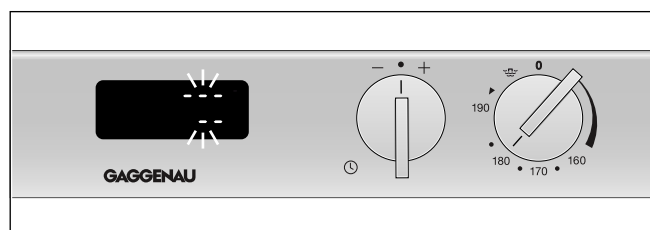
In geval van oververhitting wordt het verwarmingselement automatisch uitgeschakeld ter bescherming van het apparaat en het keukenmeubel. In de display verschijnt het symbool . Schakel het apparaat uit en laat het volledig afkoelen.

Het apparaat kan oververhit raken wanneer:

- de frituurbak leeg is.
- de frituurbak met te weinig frituurolie of frituurvet gevuld is (onder de minimum markering).
- zeer oude frituurolie of zeer oud frituurvet wordt gebruikt.
- koud frituurvet niet eerst op de vetsmeltstand wordt gesmolten, maar er direct een temperatuur wordt ingesteld.

Veiligheidsuitschakeling

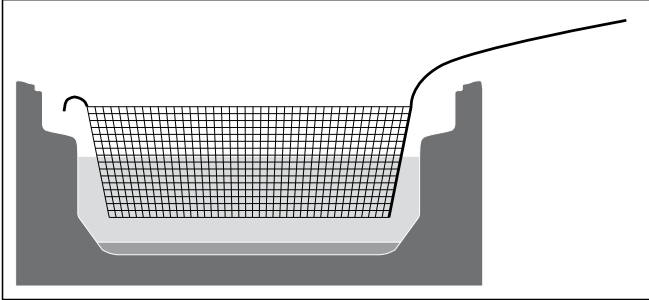
Voor uw veiligheid is het apparaat voorzien van een veiligheidsuitschakeling. Elk verwarmingsproces wordt na 4 uur uitgeschakeld, als het apparaat binnen die tijd niet wordt bediend. In de display verschijnen knipperende streepjes.



Draai de schakelknop temperatuur op 0, dan kunt u het apparaat weer gewoon in gebruik nemen.

Koude zone

Het water uit de gefrituurde levensmiddelen zinkt naar beneden naar de zogenaamde koude zone onder het verwarmingselement. Hierdoor wordt het overschuimen van de olie zoveel mogelijk voorkomen. Ook stukjes die tijdens het frituren door de mand vallen, zinken naar deze koude zone. Door de lage temperatuur in dit gedeelte van de friteuse wordt de gebruiksduur van de frituurolie of het frituurvet aanzienlijk verlengd. De schuimrand vangt het schuim op dat tijdens het frituren vrijkomt.



⚠ U kunt zich branden!

Water in hete olie veroorzaakt een vetexplosie. Verwijder geringe hoeveelheden water door het afvoeren van een kleine hoeveelheid (ca. 1 kopje) uit de koude zone voordat het apparaat opwarmt.

Frituurolie of -vet afvoeren

⚠ U kunt zich branden!

Frituurolie of -vet tot ca. 40 °C laten afkoelen voordat u het uit de bak laat lopen.

- 1 Schroef de beschermkap van de afvoerkraan.
- 2 Plaats een temperatuurbestendige emmer (min. 10 liter) onder de afvoerkraan.
- 3 Draai de handgreep bij de afvoerkraan naar beneden. Laat de olie of het vet uit het apparaat lopen.
- 4 Sluit de afvoerkraan, schroef de beschermkap er weer op.

Aanwijzing: Houdt u zich bij het afvoeren van de afgewerkte frituurolie of het afgewerkte frituurvet aan de plaatselijke voorschriften.

Bereidingstabel

Voedingsmiddel	Temperatuur [°C]	Hoeveelheid	Frituurtijd	Opmerkingen
Snacks en voorgerechten				
Camembert, gepaneerd	160	4	3 min.	
Loempia's	160 - 170	4 - 6	4 - 6 min.	al naar gelang de grootte
Peren met roquefortvulling	155	2	8 min.	veelvuldig keren
Gevuld bladerdeeg (bijv. met een champignon-, gehakt- of schapenkaasvulling)	180 - 185	4 - 6	5 - 7 min.	al naar gelang de grootte de vleesvulling vooraf aanbraden
Groente				
Diverse groentes in een deegjasje (bijv. aubergine- en courgetteschijven, oesterzwammen, spruitjes* of selderie* in schijfjes, bloemkoolroosjes*, champignonhoedjes)	175 - 180	–	3 - 6 min.	Al naar gelang de gaarheid en grootte; zonder mand frituren. Courgettes en aubergines vóór het paneren schillen. De panering blijft dan beter hechten.
Uienringen	170	200 g	1 - 2 min.	
Groentereepjes (bijv. wortelen, aardappelen, prei)	175	100 - 200 g	1 - 2 min.	
Aardappelkroketten, zelfgemaakt	175	10	3 - 4 min.	
Patat (vers)	180	500 g	eerst 2 - 4 min, daarna 6 - 8 min.	Minstens 15 minuten pauze tussen voorfrituren en gaar laten worden. Gebruik kruimige aardappelen.
Vlees				
Gehaktballetjes	170	10	6 - 10 min.	
Kalfsschnitzel, gepaneerd; wienerschnitzel	180	2	1 - 2 min. per kant	
Cordon bleu, varkensvlees	180	2	3 - 4 min. per kant	
Kippenbouten, gepaneerd	165	4	25	éénmaal keren
Stukken ham in champagnedeeg	180	150 g	3 - 4 min.	
Vis en fruits de mer				
Fritto Misto	160 / 180	–	2 - 3 min.	Vis op 160 °C, vlees op 180 °C zonder mand frituren.
Visfilet, gepaneerd	160	2	3 - 5 min.	al naar gelang de grootte en de vissoort
Reuzengarnalen in een deegjasje	180	10	4 - 5 min.	
Zoete gerechten				
Appelbeignets	180	5 - 6	3 - 4 min.	zonder mand frituren
Berlijnse bollen	180	5 - 6	3 min. per kant	zonder mand frituren
Donuts	170	5 - 6	2 min. per kant	zonder mand frituren
Pruimenknoedels	175	4 - 6	5 min.	
Vruchten in een deegjasje**	180	–	2 - 3 min.	zonder mand frituren

* beetgaar voorgekookt

** bijv. peren, druiven, abrikozen, aardbeien, ananasschijven, bananen, kersen, halve perziken en halve kiwi's

Voedingsmiddel	Temperatuur [°C]	Hoeveelheid	Frituurtijd	Opmerkingen
In wijn gekookte pruimen in een jasje	160	10	6 min.	zonder mand frituren
Sprits	180	6	3 min. per kant	zonder mand frituren

* beetbaar voorgekookt

** bijv. peren, druiven, abrikozen, aardbeien, ananasschijven, bananen, kersen, halve perziken en halve kiwi's

De getallen in de tabel zijn slechts richtlijnen. U kunt deze afhankelijk van de aard van de levensmiddelen en uw persoonlijke smaak variëren.

Bereid diepvriesproducten volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Handige tips

Tips voor het gebruik van frituurolie of -vet

- Gebruik voor het frituren alleen zuivere plantenzieolie of vet. Deze dienen hoog verhitbaar te zijn en geschikt om te frituren. Geschikt zijn bijv. aardnoten- of palmolie en kokosvet. Niet geschikt zijn bijv. koudgeperste olijfolie, soja- of tarwekiemolie. U kunt beter geen vetmengsels gebruiken. Houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant.
- Na het frituren dient u altijd eventueel aanwezige grove resten uit de frituurolie of het -vet met een schuimspaan te verwijderen. U kunt de resten ook via de olieaftapkraan laten weggelopen. Wacht tot de frituurolie of het -vet tot max. 40°C is afgekoeld.
- Wil u de frituurolie of het -vet opnieuw gebruiken, leg dan een papieren doekje in een metalen zeef en laat de handwarme olie of het -vet hier doorheen lopen.
- Vervang de frituurolie of het -vet regelmatig, maar uiterlijk wanneer ze onaangenaam ruiken, smaken, sterk opschuimen, (bij 160 - 170°C) beginnen te roken of als de gerechten niet meer knapperig worden terwijl de juiste temperatuur is ingesteld. Voortijdig roken is iets anders dan opstijgende waterdamp die ontstaat door het toevoegen van vochtige levensmiddelen.
- U dient de gerechten na het afkoelen te bedekken. Zo kan het vet niet worden verontreinigd en kan er geen water in komen.

Tips voor de frituurgerechten

- De volgende levensmiddelen zijn geschikt om te worden gefrituurd: kleine stukken vlees en vis, groente, aardappelen, deegwaren, fruit, gepaneerde levensmiddelen.
- Vochtige levensmiddelen zoals vis, schaaldieren, stukken vlees, schijven groente of fruit moeten altijd grondig worden afgedroogd.
- Sterk waterhoudende levensmiddelen zijn niet geschikt om te worden gefrituurd.

Tips voor het frituren

- Frituur niet te grote hoeveelheden ineens, dan kan de olie goed circuleren en de warmte wordt snel op de levensmiddelen overgedragen. Schud de te frituren levensmiddelen zodat deze niet aan elkaar plakken en de olie beter kan circuleren.
- De levensmiddelen moeten volledig in de frituurolie of het -vet ondergedompeld zijn. Anders moeten deze na de helft van de frituurtijd worden omgedraaid of met een tweede frituurmand omlaag worden gedrukt.
- Vul de frituurmand op het werkblad naast de friteuse, niet in of boven de friteuse. Op die manier blijven er minder resten in de frituurolie of het -vet achter.
- Voeg geen zout en kruiden boven de friteuse toe om te voorkomen dat de frituurolie of het -vet wordt vervuild.
- Als u vochtige of gevroren levensmiddelen in de frituurolie / het -vet onderdompelt, gaat de olie / het vet bijzonder hevig schuimen. Laat de frituurmand meermaals langzaam zakken. Hierdoor voorkomt u dat het vet gaat overlopen.
- Verwijder ijsresten wanneer u diepvriesproducten frituurt.
- Stel de geadviseerde temperatuur in.
 - De juiste temperatuur: Eiwitten zorgen voor een beschermende korst. Op die manier dringt er slechts weinig vet in de levensmiddelen.
 - Een te hoge temperatuur: Er ontstaat te snel een korst aan de buitenkant van de levensmiddelen. De levensmiddelen blijven van binnen rauw.
 - Een te lage temperatuur: De levensmiddelen nemen teveel vet op.
- Dep de levensmiddelen af met keukenpapier zodra u deze uit de friteuse haalt. Hierdoor wordt de hoeveelheid vet nogmaals gereduceerd.

Onderhoud en reiniging

In dit hoofdstuk vindt u tips en aanwijzingen voor een optimale reiniging en onderhoud van het apparaat.

Verbrandingsgevaar!

Het apparaat wordt heet tijdens de bereiding. Laat het voor de reiniging afkoelen.

U kunt zich branden!

Frituurolie of -vet tot ca. 40 °C laten afkoelen voordat u het uit de bak laat lopen.

U kunt zich branden!

Maak de frituurbak na het reinigen zorgvuldig droog voordat u deze weer met frituurolie of -vet vult.

Kans op een elektrische schok!

Gebruik geen hogedruk- of stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.

Het apparaat reinigen

Frituurbak reinigen

- 1 Plaats een temperatuurbestendige emmer (min. 10 liter) onder de afvoerkraan. Frituurolie of -vet afvoeren. Sluit de afvoerkraan.
- 2 Haal de frituurmand uit het apparaat. Klap het verwarmingselement omhoog. Klem het verwarmingselement aan de ophangbeugel voor de frituurmand vast.
- 3 Verwijder grove resten met keukenpapier uit de frituurbak. Vul de frituurbak met max. 4 liter warm water met afwasmiddel.
- 4 Verwarmingselement omlaagklappen. Frituurbak en verwarmingselement met een zachte afwasborstel reinigen. Hardnekkige verontreinigingen laten inweken of met het grillreinigings-gel (bestelnummer 00311761) verwijderen.
- 5 Plaats een temperatuurbestendige emmer (min. 10 liter) onder de afvoerkraan. Laat het water uit de frituurbak lopen. Grondig naspoelen met schoon water. Sluit de afvoerkraan en schroef de beschermkap er weer op.
- 6 Frituurbak met een zachte doek grondig droogwrijven.

Aanwijzing: Behandel de frituurbak niet met een onderhoudsmiddel voor roestvrij staal, aangezien deze middelen dikwijls een nadelige invloed hebben op de levensmiddelen.


Onderdeel/oppervlak	Reinigingsadvies
Frituurbak, verwarmingselement	Met een zachte afwasborstel en afwasmiddel reinigen en met een zachte doek grondig droogwrijven.
Frituurmand	Vaatwasser
Ophangbeugel voor de frituurmand, roestvrij-stalen afdekking	Met warm water en afwasmiddel reinigen.
Bedieningspaneel	Met een zachte, vochtige doek en een beetje afwasmiddel reinigen. De doek mag niet te nat zijn. Met een zachte doek droogwrijven. Voor het onderhoud van het bedieningspaneel is bij uw vakhandelaar of bij onze online shop een geschikte onderhoudsolie verkrijgbaar (bestelnummer 00311135). Breng na het schoonmaken de onderhoudsolie met een zachte doek gelijkmatig aan op het bedieningspaneel.
Schakelknoppen	Met een zachte, vochtige doek en een beetje afwasmiddel reinigen. De doek mag niet te nat zijn. Attentie! Beschadiging van het apparaat: Schakelknoppen voor het reinigen niet van het apparaat trekken.

Deze reinigingsmiddelen niet gebruiken

- Schurende of agressieve reinigingsmiddelen
- Zuurhoudende reinigingsmiddelen (bijv. azijn, citroenzuur, enz.)
- Chloorhoudende reinigingsmiddelen of middelen met een hoog alcoholgehalte.
- Ovensprays
- Harde, krassende sponzen, borstels of schuursponsjes.
- Nieuwe sponsdoekjes voor gebruik grondig uitspoelen

Storingen verhelpen

Vaak kunt u storingen gemakkelijk zelf verhelpen. Let op de volgende aanwijzingen voordat u de klantenservice belt.

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
☐ verschijnt in de display. De friteuse wordt niet verwarmd.	De kinderbeveiliging is geactiveerd.	Schakel de kinderbeveiliging uit.
Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld. In de display knipperen streepjes.	Veiligheidsuitschakeling.	Schakel het apparaat uit. Nu kunt u het apparaat weer gewoon inschakelen.
In de display verschijnt een foutmelding (bijv. F01, F02, etc.)	Elektronische storing	Neem contact op met de Gaggenau-klantenservice.
⚡ brandt in de display. De friteuse wordt niet verwarmd.	Beveiliging tegen oververhitting: geen of te weinig olie of vet in de frituurbak.	Apparaat uitschakelen en volledig laten afkoelen. Vul olie of vet minstens tot aan de minimum markering in de frituurbak.
	Beveiliging tegen oververhitting: koud frituurvet werd niet op de vetsmeltstand gesmolten maar er werd direct een hogere temperatuur ingesteld.	Apparaat uitschakelen en volledig laten afkoelen. Frituurvet op de vetsmeltstand  smelten.
	Het apparaat werd met omhooggeklapt verwarmingselement inschakeld of het verwarmingselement is niet volledig omlaaggeklapt.	Apparaat uitschakelen en volledig laten afkoelen. Verwarmingselement omlaagklappen.
	Oververhitting door oud vet of oude olie.	Apparaat uitschakelen en volledig laten afkoelen. Frituurvet of -olie vervangen.
	Brandt het symbool ⚡ ook na het inschakelen hoewel het apparaat volledig is afgekoeld, neem dan contact op met de Gaggenau-klantenservice.	
Het frituurgoed is van binnen rauw.	Verkeerde temperatuur en frituurtijd.	Verlaag de temperatuur en verleng de frituurtijd.
Het frituurgoed wordt niet meer knapperig bruin.	De olie of het vet zijn oud.	Gebruik verse olie of vers vet.

Klantenservice

Indien het apparaat moet worden gerepareerd, staat onze klantenservice voor u klaar. Wij zullen altijd een geschikte oplossing vinden, ook om te voorkomen dat de technicus onnodig bij u langskomt.

Vermeld bij de klantenservice het artikelnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD-Nr.) zodat wij u op een vakkundige wijze te woord kunnen staan. Het typeplaatje met de nummers vindt u aan de onderkant van het apparaat. Om te voorkomen dat u in geval van een storing lang moet zoeken, kunt u hier de gegevens van uw apparaat en het telefoonnummer van de klantenservice invullen.

E-Nr. FD-Nr.

Klantenservice 

Houd er rekening mee dat de komst van een servicetechnicus in het geval van een foutieve bediening ook tijdens de garantie niet gratis is.

De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Servicedienstadressen.

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4030

B 070 222 148

Vertrouw op de competentie van de producent. Zo bent u er zeker van dat de reparatie wordt uitgevoerd door geschoolde onderhoudstechnici, die beschikken over de originele onderdelen voor uw huishoudelijke apparaten.

Table des matières

Précautions de sécurité importantes	30
Causes des dommages	32
Protection de l'environnement	32
Conseils d'économie d'énergie	32
Élimination écologique	32
Votre nouvel appareil	33
Friteuse	33
Accessoires	33
Accessoires spéciaux	33
Fonctionnement	34
Allumage	34
Arrêt	34
Fusion de la graisse de friture	34
Friture	34
Minuterie	35
Sécurité enfants	35
Protection contre la surchauffe	35
Coupure de sécurité	35
Zone froide	36
Vidange de l'huile ou de la graisse	36
Tableau de réglage	37
Conseils et astuces	39
Conseils pour la graisse ou l'huile de friture	39
Conseils à propos des aliments à frire	39
Conseils de friture	39
Entretien et nettoyage	40
Nettoyage de l'appareil	40
Ne pas utiliser ces produits nettoyants	40
Remédier aux anomalies	41
Service après-vente	42

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous :

www.gaggenau.com et la boutique en ligne :
www.gaggenau-eshop.com

⚠ Précautions de sécurité importantes

Lire attentivement ce manuel. Ce n'est qu'alors que vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité. Conserver la notice d'utilisation et de montage pour un usage ultérieur ou pour le propriétaire suivant.

Cet appareil doit être installé en respectant la notice de montage ci-incluse.

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Seul un expert agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'un mauvais raccordement.

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage ménager privé et un environnement domestique. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons.

Surveiller l'appareil lorsqu'il fonctionne. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m.

Cet appareil n'est pas conçu pour un fonctionnement avec une minuterie externe ou une commande à distance.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

Risque d'incendie !

- L'huile et la graisse chaude s'enflamme rapidement. Ne jamais laisser l'huile et la graisse chaude sans surveillance. Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau. Eteindre le foyer. Etouffer les flammes prudemment avec un couvercle, une couverture ou similaire.
- L'huile ou la graisse de friture peut facilement s'enflammer. Utiliser la friteuse uniquement avec de l'huile ou de la graisse appropriée. Le niveau d'huile/de graisse ne doit pas être en-dessous du niveau min. ni au-dessus du niveau max. Faire fondre la graisse de friture avant son utilisation. Respecter la température de friture appropriée à l'aliment.
- Les huiles ou graisses ou de la graisse usées tendent à mousser de manière excessive et leur température d'inflammation s'abaisse. Remplacez les huiles ou graisses usées ou encrassées, lorsqu'elles deviennent marron, qu'elles produisent une odeur désagréable ou qu'elles dégagent rapidement de la fumée.
- De l'eau dans l'huile chaude produit une explosion de graisse. Ne jamais verser d'eau sur de l'huile ou de la graisse de friture enflammée pour l'éteindre.

En cas d'incendie :

- Séparer l'appareil du secteur : coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.
- Poser dessus un couvercle en inox ou une couverture pare-feu : le feu s'éteint par la privation d'oxygène.
- Arrêter la hotte aspirante : l'appel d'air attise le feu.
- L'appareil devient très chaud, des matières inflammables peuvent s'enflammer. Ne jamais ranger ou utiliser des objets inflammables (p.ex. aérosols, nettoyants) en-dessous de l'appareil ou à proximité. Ne jamais poser des objets inflammables sur ou dans l'appareil.

Risque de brûlure !

- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.
- De l'eau dans l'huile chaude produit une explosion de graisse. Faites particulièrement attention lorsque vous utilisez de l'eau à proximité de l'appareil chaud. Soyez également prudent lorsque vous utilisez de l'eau à proximité de l'appareil froid. De l'eau ne doit pas parvenir dans l'huile ou la graisse de friture. Risque d'explosion de graisse lors de la chauffe suivante ! Fermer toujours l'appareil refroidi avec le couvercle.
- De l'eau dans l'huile chaude produit une explosion de graisse. Lorsque l'huile ou la graisse contiennent beaucoup d'eau (p.ex. parce que vous faites souvent frire des surgelés), il faut la changer.
Signes que l'huile ou la graisse contient de l'eau :
 - apparition de bulles en surface
 - gouttes d'eau
 - vapeur d'eau
 - fortes projections lors de la friture
- Des aliments mouillés ou en grande quantité vont fortement faire mousser l'huile ou la graisse. Séchez soigneusement les aliments mouillés avant de les frire. En cas de produit surgelé, enlevez la glace. Remplissez le panier à côté de la friteuse et pas au-dessus de celle-ci. Abaissez lentement plusieurs fois le panier rempli.
- De l'eau dans l'huile chaude produit une explosion de graisse. Sécher soigneusement la cuve de friture après son nettoyage, avant de la remplir à nouveau d'huile ou de graisse.
- Lorsque le couvercle de l'appareil est fermé il y a accumulation de chaleur. Fermez le couvercle seulement lorsque l'appareil est refroidi. N'allumez jamais l'appareil avec le couvercle. N'utilisez jamais le couvercle comme desserte ou chauffe-plat.

Risque de choc électrique !

- Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

Causes des dommages

Attention !

Risque généré par l'emploi d'accessoires inadaptés: Utilisez seulement les accessoires d'origine conçus pour l'appareil. Utilisez seulement les paniers prévus pour cet appareil. N'utilisez jamais pour la friteuse le couvercle en verre du cuiseur vapeur.

Attention !

Anomalie: Lorsque l'appareil n'est pas en service, toujours ramener les manettes de commande en position zéro.

Protection de l'environnement

Votre nouvel appareil est d'une très grande efficacité énergétique. Vous trouverez ici des conseils comment vous pouvez économiser encore plus d'énergie lors de l'utilisation de l'appareil et comment correctement éliminer l'appareil.

Conseils d'économie d'énergie

Quelques conseils d'économie d'énergie :

- Faites préchauffer la friteuse jusqu'à ce que la température voulue soit atteinte.
- Sélectionnez toujours la température recommandée.
- Pour faire frire des aliments, utilisez toujours une huile ou une graisse appropriée.

Elimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



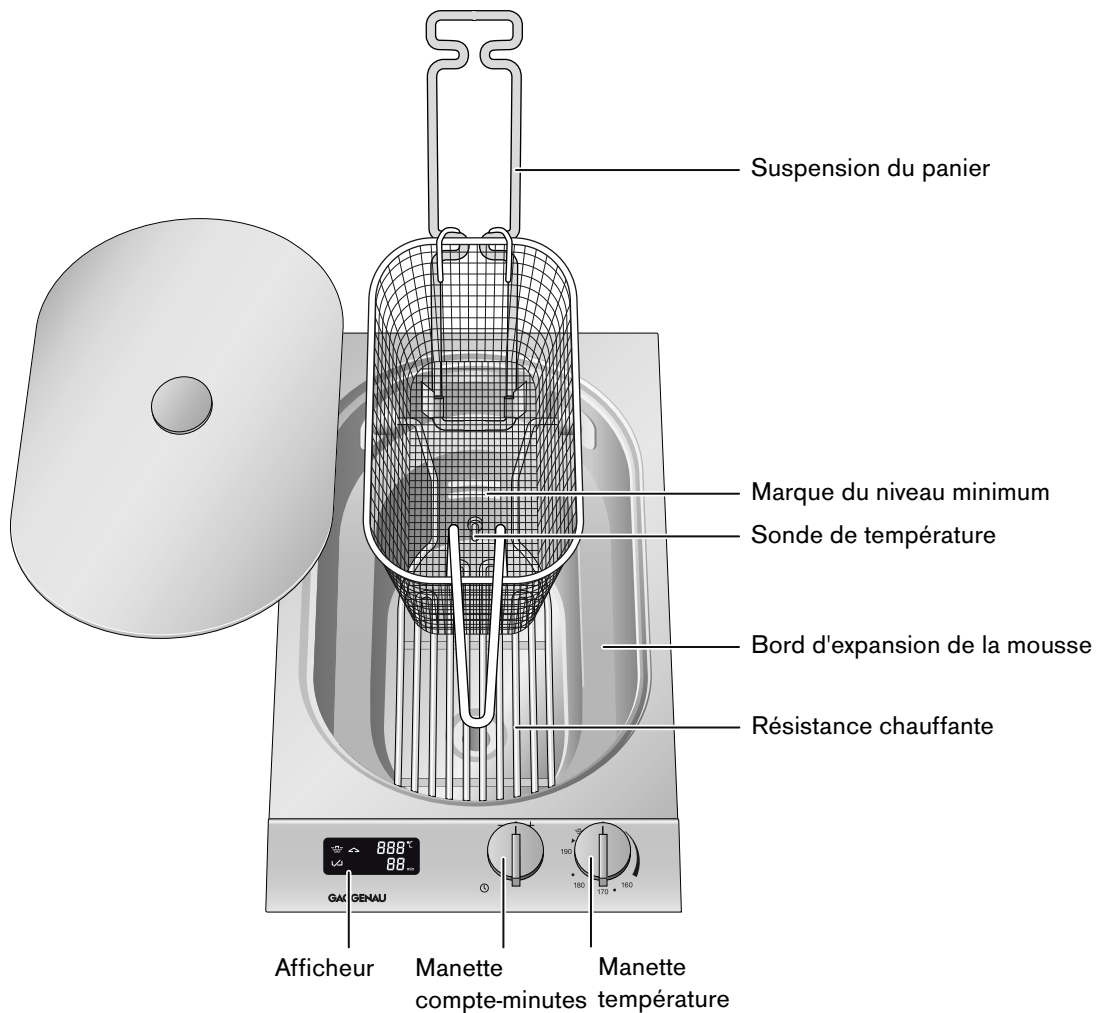
Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Votre nouvel appareil

Faites connaissance avec votre nouvel appareil et ses accessoires.

Friteuse



Accessoires

Les accessoires suivants sont fournis :

Couvercle en inox

Panier à frites

Accessoires spéciaux

Vous pouvez commander les accessoires suivants auprès de votre distributeur :

VD 201 014 Couvercle en inox

VD 201 034 Couvercle en aluminium

VV 200 014 Baguette de jonction en inox, pour associer plusieurs appareils Vario


VV 200 034 Baguette de jonction en aluminium, pour associer plusieurs appareils Vario

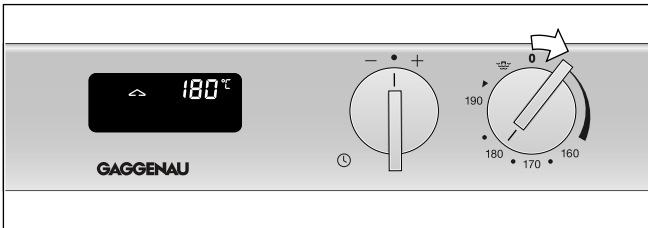
Utilisez l'accessoire seulement de la manière indiquée. La fabricant n'est pas responsable de l'utilisation non conforme des accessoires.


Fonctionnement

Allumage

Ne mettez pas la friteuse en marche si la cuve n'est pas remplie d'huile ou de graisse au moins jusqu'à la marque du minimum. Faites d'abord fondre la graisse au moyen du niveau de fusion de la graisse solide.

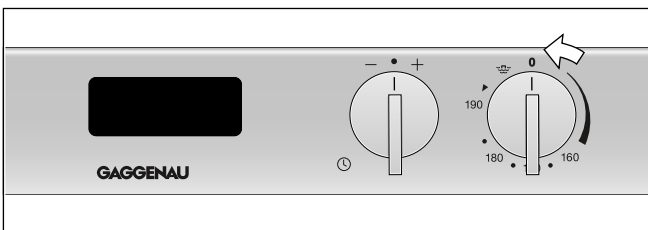
Tournez la manette de température dans la position voulue. La température programmée apparaît sur l'afficheur. Le symbole  s'allume sur l'afficheur dès que l'appareil chauffe.



Vous pouvez régler la température entre 135 et 190 °C. Pour faire fondre la graisse, activez le niveau de fusion de la graisse solide .




Arrêt



Tournez la manette de température en position 0. L'indication s'éteint sur l'afficheur.

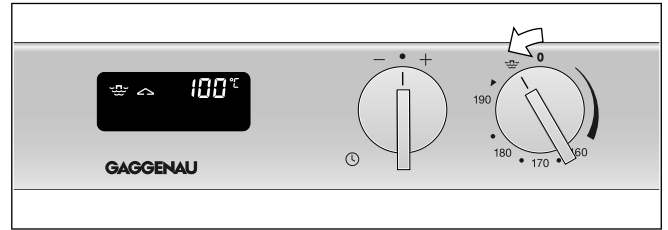


Fusion de la graisse de friture





La friteuse dispose d'un niveau de fusion de la graisse solide. Dans cette position, la graisse fond en douceur, empêchant toute surchauffe de la résistance.

- 1 Mettez dans la friteuse 3 kg de graisse solide coupée en petits morceaux. La graisse doit être à température ambiante ou température de réfrigérateur, donc non congelée.
- 2 Tournez la manette de commande de température vers la gauche, jusqu'à la position . Sur l'afficheur, les symboles  et  et l'indication 100 °C s'allument. Un signal sonore retentit après quelques secondes.



- 3 Une fois la graisse fondue, les symboles  et  s'éteignent. Vous pouvez maintenant choisir la température voulue.



Si vous voulez faire frire immédiatement ensuite, vous pouvez procéder de la manière suivante :



- 1 Tournez la manette de commande de température vers la gauche, jusqu'à la position . Dès qu'un signal sonore retentit, tournez la manette de commande **plus loin vers la gauche** sur la température voulue (ne tournez pas la manette vers la droite en passant par la position 0 !).
- 2 Pendant la fusion, les symboles  et  sont allumés sur l'afficheur. Ensuite, l'appareil chauffe de lui-même à la température présélectionnée. Une fois la température atteinte, le symbole  s'éteint.

Remarques

- De la graisse non fondue peut rester dans la zone froide en raison de la température basse qui règne à cet endroit. Ne faites pas frire avant l'extension du symbole .
- Le niveau de fusion de la graisse solide ne peut être activé que lorsque l'appareil est à une température inférieure à 50 °C. Lorsque le niveau de fusion de la graisse solide est activé alors que la friteuse est déjà à plus de 50 °C, le symbole  et 100 °C sont allumés sur l'afficheur. La friteuse préchauffe à 100 °C.

Friture

Ne mettez pas la friteuse en marche si la cuve n'est pas remplie d'huile ou de graisse au moins jusqu'à la marque du minimum. Faites d'abord fondre la graisse au moyen du niveau de fusion de la graisse solide.

- 1 Réglez à la température voulue. Le symbole du préchauffage  s'allume. Une fois que la température programmée est atteinte, le symbole  s'éteint.
- 2 Remplissez le panier sur un plan de travail, à côté de la friteuse (et non dans ou au-dessus d'elle).
- 3 Plongez dans l'huile ou la graisse le panier contenant les aliments à frire.
- 4 Lorsque les aliments à frire sont cuits, sortez le panier et secouez-le légèrement afin de faire tomber l'huile ou la graisse en excédent.

Pour que le reste d'huile ou de graisse puisse s'égoutter, vous pouvez accrocher le panier à la suspension.

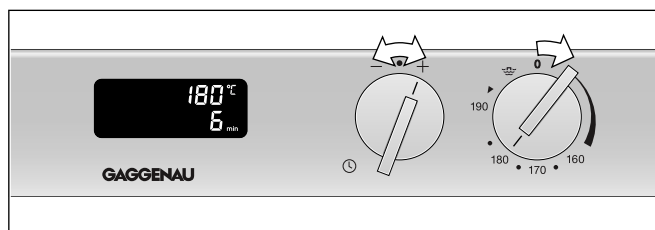
Minuterie

Vous pouvez régler le compte-minutes entre 1 et 90 minutes. L'utilisation du compte-minutes n'entraîne pas l'allumage ni l'extinction de la friteuse.

Vous pouvez utiliser le compte-minutes même lorsque l'appareil est éteint.

Réglage du compte-minutes

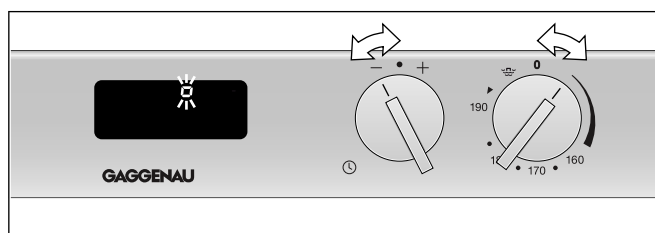
- 1 Tournez la manette du compte-minutes sur **+** ou **-** afin de programmer la durée voulue.
- 2 La durée programmée défile sur l'afficheur. Vous pouvez modifier la programmation pendant le fonctionnement du compte-minutes.
- 3 Une fois le temps programmé expiré, un signal retentit. Tournez brièvement la manette pour arrêter le signal.





Sécurité enfants

Activation de la sécurité enfants

- 1 Tournez la manette de température vers la droite, dans une position quelconque.
- 2 Tournez la manette du compte-minutes vers la gauche en position moins et maintenez-la dans cette position.
- 3 Ramenez la manette de température en position 0.
- 4 Ramenez la manette du compte-minutes en position 0.



Le symbole  s'allume sur l'afficheur, puis s'éteint après un bref laps de temps. La sécurité enfants est activée. Vous pouvez maintenant tourner la manette de commande dans n'importe quelle position sans que l'appareil ne se mette à chauffer.


Lorsqu'une personne tourne une manette de commande alors que la sécurité enfants est activée, le symbole  s'allume sur l'afficheur, puis s'éteint après un bref laps de temps.

Désactiver la sécurité enfants.

- 1 Tournez la manette du compte-minutes vers la gauche en position moins et maintenez-la dans cette position.
- 2 Tournez la manette de température vers la droite, dans une position quelconque.
- 3 Ramenez la manette du compte-minutes en position 0.

La sécurité enfants est désactivée.

Protection contre la surchauffe

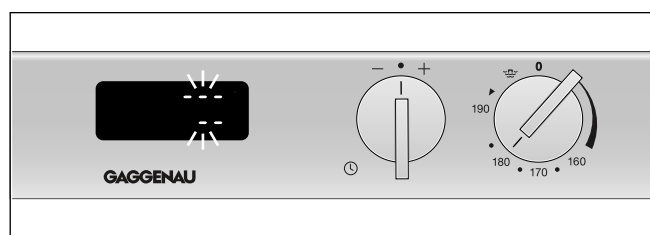
En cas de surchauffe, la résistance se coupe automatiquement pour protéger l'appareil et les meubles environnants. Le symbole  s'affiche. Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.

L'appareil peut surchauffer :

- si la cuve de friture est vide,
- s'il y a trop peu d'huile ou de graisse dans la cuve (niveau en-dessous de la marque du minimum),
- si l'huile ou la graisse utilisées sont très usagées.
- si la graisse de friture froide n'a pas été d'abord fondue avec le niveau de chaleur adéquat, mais qu'une température plus élevée a été tout de suite sélectionnée.

Coupure de sécurité

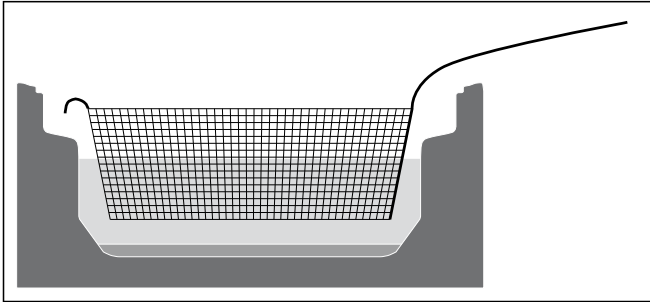
Pour votre protection, l'appareil est équipé d'une coupure de sécurité. L'appareil allumé s'éteint automatiquement au bout de 4 heures si pendant ce laps de temps, aucune intervention de l'utilisateur sur une commande n'a eu lieu. Des tirets clignotants apparaissent sur l'afficheur.



Tournez la manette de température en position 0, afin de pouvoir remettre l'appareil normalement en marche.

Zone froide

L'eau contenue dans la friture descend dans la zone froide, sous la résistance chauffante, ce qui évite dans une large mesure un moussage trop important de l'huile. Les particules qui passent à travers le panier durant la cuisson tombent aussi dans cette zone froide. La température basse qui règne dans cette zone permet de prolonger nettement la durée d'utilisation de l'huile ou de la graisse de friture. Le rebord d'expansion de la mousse sert à recueillir la mousse produite par la friture.



⚠ Risque de brûlure !

La présence d'eau dans l'huile très chaude déclenche une explosion de graisse. Avant le préchauffage, retirer un peu d'eau de la zone froide en vidangeant une faible quantité (1 tasse environ).

Vidange de l'huile ou de la graisse

⚠ Risque de brûlure !

Avant de vider l'huile ou la graisse de friture, laissez refroidir jusqu'à environ 40 °C.

- 1 Dévissez le capuchon de protection du robinet de vidange de l'huile.
- 2 Placez sous le robinet de vidange un seau résistant à la chaleur (10 litres minimum).
- 3 Tournez vers le bas la poignée du robinet, laissez l'huile ou la graisse s'écouler.
- 4 Fermez le robinet de vidange de l'huile, revissez le capuchon de protection.

Remarque : Éliminez l'huile ou la graisse usagées conformément à la réglementation en vigueur.

Tableau de réglage

Aliment	Température [°C]	Quantité à cuire	Durée de friture	Remarques
En-cas et entrées				
Camembert pané	160	4	3 min	
Rouleaux de printemps	160 - 170	4 - 6	4 - 6 min	selon la taille
Poires fourrées au roquefort	155	2	8 min	tournez souvent
Chaussons en pâte feuilletée (exemple : fourrés de champignons de couche, de viande hachée ou de fromage de brebis)	180 - 185	4 - 6	5 - 7 min	selon la taille, saisir d'abord la farce de viande
Légumes				
Légumes divers en pâte (exemple : aubergines et courgettes émincées, pleurotes, choux de Bruxelles*, tranches de céleri*, bouquets de chou-fleur*, têtes de champignons de couche)	175 - 180	–	3 - 6 min	Selon l'état de cuisson et la taille, frire sans panier. Peler les courgettes et les aubergines avant de les paner. La panure adhèrera mieux.
Rondelles d'oignons	170	200 g	1 - 2 min	
Légumes en lanières (exemple : carottes, pommes de terre, poireau).	175	100 - 200 g	1 - 2 min	
Croquettes de pommes de terre, faites maison	175	10	3 - 4 min	
Pommes frites (fraîches)	180	500 g	2 à 4 min seulement; puis 6 à 8 min	Respecter au moins 15 minutes de pause entre la précuisson et la cuisson complète. Utiliser des pommes de terre farineuses
Viandes				
Boulettes de viande hachée	170	10	6 - 10 min	
Escalopes de veau, panées ; escalopes viennoises	180	2	1 à 2 min par côté	
Cordon bleu, porc	180	2	3 à 4 min par côté	
Cuisses de poulet, panées	165	4	25	tourner une fois
Cubes de jambon en pâte au champagne	180	150 g	3 - 4 min	
Poisson et fruits de mer				
Fritto misto	160 / 180	–	2 - 3 min	Faire frire sans panier le poisson à 160 °C et la viande à 180 °C.
Filet de poisson pané	160	2	3 - 5 min	selon la taille et le type de poisson
Gambas en pâte	180	10	4 - 5 min	

*précuisson "al dente"

** exemple : poires, raisins, abricots, fraises, tranches d'ananas, bananes, cerises, demi-pêches et demi-kiwis

Aliment	Température [°C]	Quantité à cuire	Durée de friture	Remarques
Aliments sucrés				
Beignets aux pommes	180	5 - 6	3 - 4 min	Faire frire sans le panier
Beignets	180	5 - 6	3 min par côté	Faire frire sans le panier
Donuts	170	5 - 6	2 min par côté	Faire frire sans le panier
Quenelles aux quetsches	175	4 - 6	5 min	
Fruits en pâte**	180	–	2 - 3 min	Faire frire sans le panier
Schlosserbuben	160	10	6 min	Faire frire sans le panier
Beignets soufflés	180	6	3 min par côté	Faire frire sans le panier
*précuisson "al dente"				
** exemple : poires, raisins, abricots, fraises, tranches d'ananas, bananes, cerises, demi-pêches et demi-kiwis				

Les valeurs figurant dans le tableau de réglage sont purement indicatives et peuvent varier selon la nature des aliments et le goût de chacun.

Préparer les produits surgelés conformément aux indications figurant sur les emballages.

Conseils pour la graisse ou l'huile de friture

- Pour frire, utilisez uniquement de la graisse ou une huile végétale pure supportant la chaleur à haute température et adaptée à la friture. Les huiles d'arachides ou de palme ainsi que la graisse de coco sont notamment adaptées. En revanche, les huiles d'olive vierges, de soja ou de germe de blé ne sont pas adaptées. Évitez de mélanger les graisses. Respectez les indications du fabricant.
- Éliminez après chaque friture les résidus présents dans l'huile ou la graisse de friture à l'aide d'une écumoire. Vous pouvez également éliminer les résidus grâce au robinet de vidange d'huile. Patientez jusqu'à ce que l'huile ou la graisse de friture ait refroidi à une température max. de 40 °C.
- Si vous souhaitez réutiliser la graisse ou l'huile de friture, utilisez un tamis métallique recouvert d'un essuie-tout et faites passer l'huile ou la graisse tiède à travers ce tamis.
- Remplacez la graisse ou l'huile de friture régulièrement et au plus tard si elle commence à avoir un goût ou une odeur désagréable, à mousser fortement, à fumer (à 160 °-170 °C), ou si les mets ne sont plus croustillants même en réglant la température correcte. L'huile peut cependant dégager de la fumée avec de la vapeur ascendante si vous ajoutez des aliments humides : c'est normal.
- Après le refroidissement, couvrez la friteuse avec le couvercle. Aucune impureté ni eau ne peuvent ainsi pénétrer dans la graisse.

Conseils à propos des aliments à frire

- Les aliments suivants conviennent à la cuisson en friteuse : viandes et poissons en petits morceaux, légumes, pommes de terre, pâtes, fruits, aliments panés.
- Séchez toujours soigneusement les aliments à frire comme le poisson, les crustacés, les morceaux de viande, les légumes et les fruits en tranches.
- Les aliments contenant beaucoup d'eau ne conviennent pas à la cuisson en friteuse.

Conseils de friture

- Afin que l'huile puisse bien circuler et que la chaleur soit transmise rapidement aux aliments, ne faites pas frire de trop grandes quantités à la fois. Remuez les aliments à frire afin qu'ils n'adhèrent pas les uns aux autres et que l'huile puisse mieux circuler.
- Les aliments à frire doivent être entièrement recouverts par l'huile ou la graisse. Sinon, il faut les retourner à la moitié du temps de cuisson ou bien les comprimer au moyen d'un second panier.
- Remplissez le panier sur un plan de travail, à côté de la friteuse, et non dans ou au-dessus d'elle. Ainsi, l'huile ou la graisse resteront plus longtemps exemptes de résidus.
- Ne salez pas et n'épicez pas au-dessus de la friteuse, afin de ne pas souiller l'huile ou la graisse.
- Les aliments humides ou gelés vont faire mousser fortement l'huile ou la graisse. Abaissez lentement plusieurs fois le panier de façon à empêcher la graisse de déborder.
- Pour les surgelés, enlevez la glace avant de faire frire.
- Sélectionnez la température recommandée.
 - Température correcte : les protéines forment une croûte protectrice si bien que la graisse ne peut pas pénétrer en grande quantité.
 - Température trop élevée : une croûte se forme trop rapidement à la surface des aliments. L'intérieur reste cru.
 - Température trop basse : les aliments absorbent trop de graisse.
- Séchez les aliments frits avec du papier essuie-tout ou un torchon de façon à réduire encore la quantité de graisse.

Entretien et nettoyage

Dans ce chapitre, vous trouverez des conseils et astuces pour bien entretenir et nettoyer votre appareil.

Risque de brûlure !

L'appareil devient chaud pendant le fonctionnement. Laisser refroidir l'appareil avant son nettoyage.

Risque de brûlure !

Avant de vider l'huile ou la graisse de friture, laissez refroidir jusqu'à environ 40 °C.

Risque de brûlure !

Après nettoyage, séchez soigneusement la cuve de la friteuse avant d'y verser de l'huile ou de la graisse.

Risque de choc électrique !

Pour nettoyer l'appareil ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou à vapeur.

Nettoyage de l'appareil

Nettoyer la cuve

- 1 Placez sous le robinet de vidange un seau résistant à la chaleur (10 litres minimum). Vidangez l'huile ou la graisse. Fermez le robinet de vidange.
- 2 Enlevez le panier. Relevez la résistance chauffante. Bloquez la résistance sur la suspension du panier.
- 3 Enlevez les résidus grossiers de la cuve au moyen d'un papier essuie-tout. Versez dans la cuve 4 litres d'eau au maximum avec du produit au vaisselle.
- 4 Rabattez la résistance chauffante. Nettoyez la cuve et la résistance avec une brosse à vaisselle douce. Faites tremper les salissures tenaces ou enlevez-les avec notre gel de nettoyage pour grils (référence de commande 00311761).
- 5 Placez sous le robinet de vidange un seau résistant à la chaleur (10 litres minimum). Vidangez l'eau. Rincez soigneusement à l'eau claire. Fermez le robinet de vidange de l'huile, revissez le capuchon de protection.
- 6 Séchez soigneusement la cuve de la friteuse avec un chiffon humide.

Remarque : Ne traitez pas la cuve de la friteuse avec un produit d'entretien pour inox, car ces produits sont souvent incompatibles avec les produits alimentaires.


Partie de l'appareil/ surface	Nettoyage recommandé
Cuve de la friteuse, résistance chauffante	Nettoyez avec une brosse à vaisselle douce et du produit à vaisselle, puis séchez soigneusement avec un chiffon doux.
Cuve de friteuse	Lave-vaisselle
Suspension du panier de friteuse, couvercle en inox	Nettoyez à l'eau chaude et au produit à vaisselle.
Bandeau de commande	Nettoyez avec un chiffon doux et humide et un peu de produit à vaisselle ; il ne faut pas que le chiffon soit trop humide. Séchez avec un chiffon doux. Pour entretenir le bandeau de commande, vous pouvez vous procurer une huile spéciale (référence de commande 00311135) auprès de votre distributeur spécialisé ou en passant par notre boutique en ligne. Après le nettoyage, appliquez cette huile d'entretien de manière uniforme sur le bandeau de commande au moyen d'un chiffon doux.
Manettes de commande	Nettoyez avec un chiffon doux et humide et un peu de produit à vaisselle ; il ne faut pas que le chiffon soit trop humide. Attention ! Dommages causés à l'appareil: Pour le nettoyage, ne démontez pas les manettes de commande.

Ne pas utiliser ces produits nettoyeurs

- Produits abrasifs ou agressifs
- Nettoyants contenant de l'acide (vinaigre, acide citrique, etc.)
- Nettoyants chlorés ou alcoolisés
- Produit pour four en bombe aérosol
- Éponges à vaisselle dures, grattantes, brosses ou tampons à récurer
- Rincer soigneusement les éponges et lavettes neuves avant de les utiliser.

Remédier aux anomalies

Dans de nombreux cas, vous pourrez remédier vous-même facilement aux anomalies. Avant de contacter le service après-vente, veuillez respecter les consignes suivantes.

Anomalie	Cause possible	Solution
☐ apparaît sur l'afficheur. La friteuse ne chauffe pas.	La sécurité enfants est activée.	Désactivez la sécurité enfants.
L'appareil se coupe. Des tirets apparaissent sur l'afficheur.	Coupure de sécurité.	Éteignez l'appareil. Vous pourrez ensuite le rallumer comme d'habitude.
L'afficheur signale un message d'erreur (exemple : F01, F02, etc.)	Défaut électronique	Appelez le service après-vente Gaggenau.
L/⚡ s'allume sur l'afficheur. La friteuse ne chauffe pas.	Protection contre la surchauffe : pas ou trop peu d'huile ou de graisse dans la cuve de friture.	Éteignez l'appareil et laissez-le entièrement refroidir. Remplissez d'huile ou de graisse au moins jusqu'à la marque du minimum.
	Protection contre la surchauffe : la graisse froide n'a pas été fondue avec le niveau de chaleur adéquat, mais une température plus élevée a été tout de suite sélectionnée.	Éteignez l'appareil et laissez-le entièrement refroidir. Faites d'abord fondre la graisse au moyen du niveau de chaleur approprié  .
	L'appareil a été allumé alors que la résistance chauffante était relevée ou n'était pas entièrement abaissée.	Éteignez l'appareil et laissez-le entièrement refroidir. Rabattez la résistance chauffante.
	Surchauffe due à l'usure de la graisse ou de l'huile.	Éteignez l'appareil et laissez-le entièrement refroidir. Changez la graisse ou l'huile.
	Si le symbole L/⚡ est toujours présent après allumage bien que l'appareil soit totalement froid, contactez le service après-vente de Gaggenau.	
L'aliment à frire est cru à l'intérieur.	Température et durée de cuisson non adaptées.	Diminuez la température, prolongez la cuisson.
L'aliment à cuire ne devient pas doré et croustillant.	Huile ou graisse usagées.	Utilisez de l'huile ou de la graisse fraîches.

Service après-vente

Si votre appareil doit être réparé, notre service après-vente est à votre disposition. Nous trouvons toujours une solution adaptée, y compris pour éviter les visites inutiles de techniciens.

Lors de votre appel, indiquez le numéro du produit (n° E) et le numéro de série (n° FD) afin que nous puissions vous donner une réponse précise. La plaquette d'identification comportant ces numéros se trouve sur le dessous de l'appareil. Pour ne pas avoir à chercher longtemps en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les références de l'appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

N° E	N° FD
------	-------

Service après-vente

N'oubliez pas qu'en cas de fausse manœuvre, la visite d'un technicien d'après-vente n'est pas gratuite, même pendant la garantie.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

Demande de réparation et conseils en cas de dysfonctionnement

B 070 222 148

FR 01 40 10 42 12

CH 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Ainsi vous êtes assurés que la réparation sera effectuée par des techniciens formés qui possèdent les pièces de rechange d'origine pour votre appareil.

Indice

Importanti avvertenze di sicurezza	44
Cause di danni	46
Tutela dell'ambiente	46
Consigli per risparmiare energia	46
Smaltimento ecocompatibile	46
Il vostro nuovo apparecchio	47
Friggitrice	47
Accessori	47
Accessori speciali	47
Comando	48
Accendere	48
Spegnimento	48
Sciogliere il grasso per friggere	48
Friggere	48
Contaminuti elettronico	49
Protezione bambini	49
Protezione antisurriscaldamento	49
Disattivazione di sicurezza	49
Zona olio freddo	50
Scaricate l'olio o il grasso per friggere	50
Tabella di regolazione	51
Consigli e suggerimenti	52
Consigli sull'olio/sul grasso di frittura	52
Suggerimenti sulle pietanze	52
Suggerimenti per friggere	52
Cura e pulizia	53
Pulire l'apparecchio	53
Non usate questi detergenti	53
Eliminare le avarie	54
Servizio assistenza	55

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet www.gaggenau.com e l'eShop www.gaggenau-eshop.com

⚠️ Importanti avvertenze di sicurezza

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Solo così è possibile utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto.

Custodire con la massima cura le presenti istruzioni per l'uso e il montaggio in caso di un utilizzo futuro o cessione a terzi.

Questo apparecchio deve essere installato secondo le istruzioni per il montaggio fornite.

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.

L'allacciamento senza spina dell'apparecchio può essere effettuato solo da un tecnico autorizzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio per la preparazione di cibi e bevande. Prestare attenzione all'apparecchio durante il suo funzionamento. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.

Questo apparecchio è progettato solo per l'utilizzo fino ad un'altezza di massimo 2000 metri sul livello del mare.

Questo apparecchio non è da utilizzare con un timer esterno o un telecomando separato.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso se sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o se istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.

Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

Pericolo di incendio!

- L'olio o il burro caldi si incendiano rapidamente. Non lasciare mai incustoditi sul fuoco l'olio o il burro caldi. Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco. Disattivare la zona di cottura. Soffocare le fiamme con un coperchio, una coperta ignifuga o qualcosa di simile.
- L'olio o il grasso di frittura possono prendere fuoco. Utilizzare la friggitrice esclusivamente con olio o grasso adatti. Attenersi con precisione alle quantità indicate. Far sciogliere il grasso o l'olio di frittura prima dell'uso. Attenersi alla temperatura di frittura prevista per ciascun prodotto.
- L'olio o il grasso di frittura esausto tende a traboccare e ha una temperatura di accensione più bassa. Sostituire l'olio o il grasso di frittura quando diventa scuro, emana un odore sgradevole e/o si forma troppo presto del fumo.
- L'acqua in contatto con l'olio bollente causa un'esplosione. Non versare mai acqua sul grasso o sull'olio bollenti.

In caso d'incendio:

- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica: disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.
- Applicare la copertura in acciaio o la coperta antifiama: esaurendosi l'ossigeno, il fuoco si spegne.
- Spegnere la cappa: lo spostamento d'aria alimenta il fuoco.
- L'apparecchio diventa molto caldo, i materiali infiammabili potrebbero prendere fuoco. Non riporre o utilizzare mai oggetti infiammabili (ad es. bombolette spray, detersivi) sotto l'apparecchio o nelle sue immediate vicinanze. Non mettere mai oggetti infiammabili sopra o dentro l'apparecchio.

Pericolo di scottature!

- Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- L'acqua in contatto con l'olio bollente causa un'esplosione. Prestare particolare attenzione se si utilizza l'acqua vicino all'apparecchio caldo. Prestare attenzione anche se si utilizza l'acqua vicino all'apparecchio freddo. Non aggiungere acqua nell'olio e nel grasso di frittura. In caso di un nuovo riscaldamento il grasso può esplodere! Chiudere sempre con un coperchio l'apparecchio raffreddato.
- L'acqua in contatto con l'olio bollente causa un'esplosione. Sostituire l'olio o il grasso usato per friggere quando contiene molta acqua (ad es. se si friggono spesso alimenti surgelati).
Se è presente acqua nell'olio/grasso di frittura, si osservano:
 - bollicine che risalgono verso la superficie
 - gocce d'acqua
 - vapore
 - molti spruzzi durante la frittura
- Cucinare alimenti umidi o in grandi quantità può causare la fuoriuscita dell'olio o del grasso di frittura. Asciugare con cura gli alimenti umidi prima della frittura. Rimuovere il ghiaccio dagli alimenti surgelati. Per riempirlo, posizionare il cestello accanto alla friggitrice, non dentro o sopra. Calare più volte e lentamente il cestello della friggitrice nell'olio o nel grasso.
- L'acqua in contatto con l'olio bollente causa un'esplosione. Prima di riempire nuovamente il vano della friggitrice con olio o grasso di frittura, asciugarlo accuratamente dopo averlo pulito.
- Quando la copertura dell'apparecchio è chiusa si verifica un accumulo di calore. Chiudere la copertura dell'apparecchio solo quando quest'ultimo si è raffreddato. Non attivare mai l'apparecchio con la copertura chiusa. Non utilizzare la copertura dell'apparecchio come scaldavivande o piano d'appoggio.

Pericolo di scossa elettrica!

- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico del servizio di assistenza adeguatamente istruito. Se l'apparecchio è guasto, staccare la spina o disattivare il fusibile nella rispettiva scatola. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, l'isolamento del cavo degli apparecchi elettronici può fondere. Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.
- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.
- Un apparecchio difettoso può causare delle scosse elettriche. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Cause di danni

Attenzione!

Danni all'apparecchio causati da accessori inadeguati: Usate solo gli accessori originali. Utilizzate solo i cestri per la frittura previsti per questo apparecchio. Non usare mai il coperchio di vetro del piano cottura a vapore per la friggitrice.

Attenzione!

Disturbo di funzionamento: Girare la manopola di comando sempre su zero quando l'apparecchio non è in uso.

Tutela dell'ambiente

Il suo nuovo apparecchio è particolarmente efficiente in termini di energia. Questa parte contiene consigli per ottimizzare il risparmio energetico e su come smaltire l'apparecchio in modo corretto.

Consigli per risparmiare energia

Si prega di osservare i seguenti consigli per cucinare risparmiando energia:

- Preriscaldare la friggitrice solo fino a raggiungere la temperatura desiderata.
- Regolate sempre la temperatura consigliata.
- Usate olio o grasso idoneo per la frittura.

Smaltimento ecocompatibile

Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente.



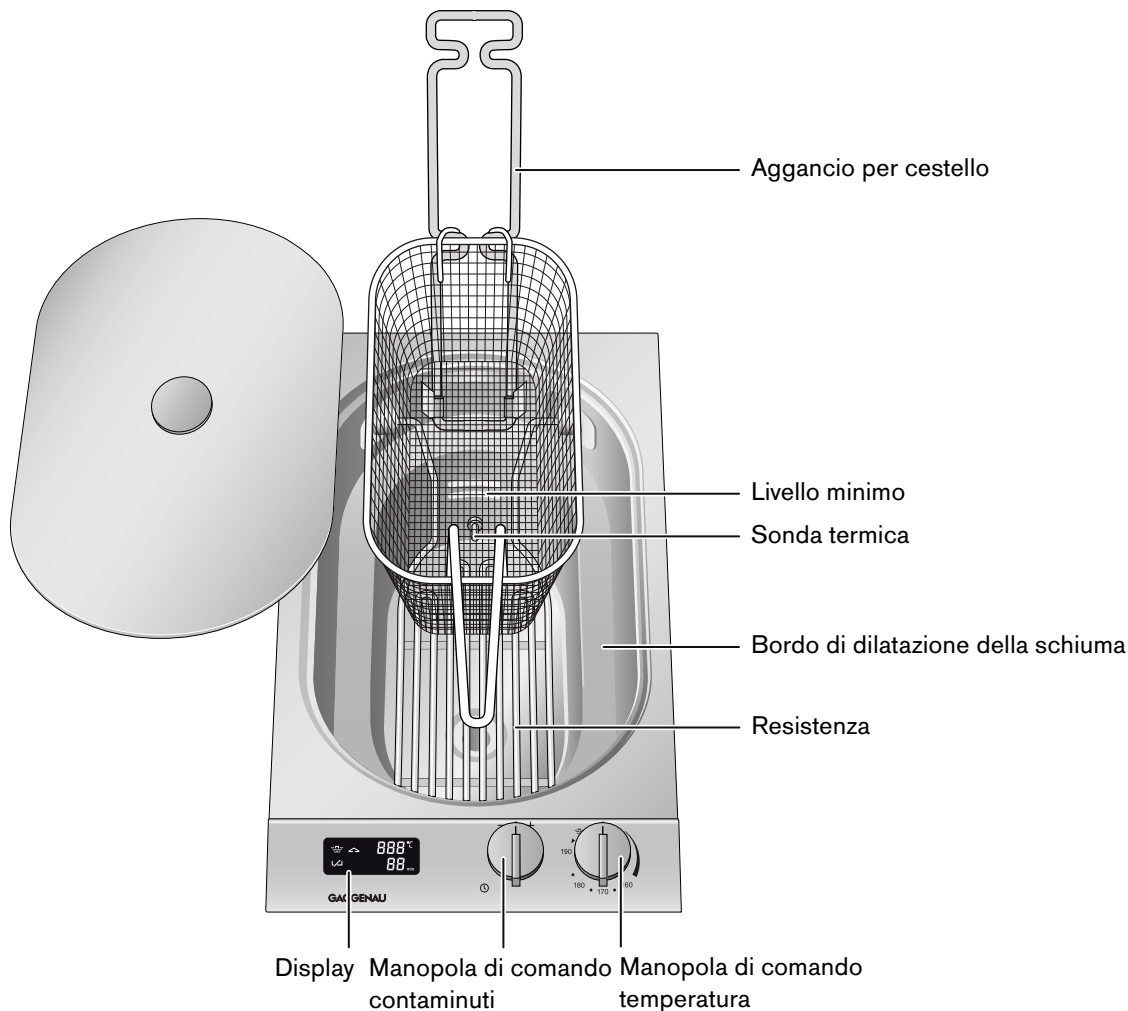
Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

Il vostro nuovo apparecchio

Qui conoscerete il vostro nuovo apparecchio e vi saranno fornite informazioni sugli accessori.

Friggitrice



Accessori

I seguenti accessori sono compresi nella fornitura:

Coperchio in acciaio inox

Cestello

Accessori speciali

I seguenti accessori possono essere ordinati presso il vostro rivenditore specializzato:

VD 201.014 Copertura in acciaio inox

VD 201 034 Copertura in alluminio

VV 200 014 Listello di collegamento in acciaio inox per la combinazione con altri apparecchi Vario


VV 200 034 Listello di collegamento in alluminio per la combinazione con altri apparecchi Vario

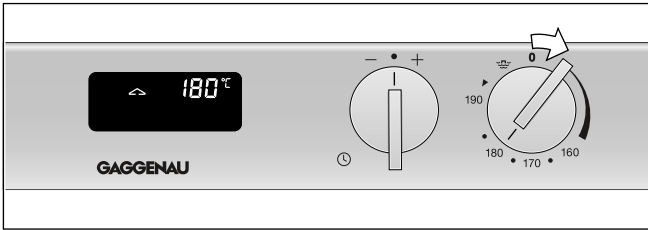
Usate solo gli accessori indicati. Il produttore declina ogni responsabilità nel caso di uso erraneo degli accessori.


Comando

Accendere

Accendete la friggitrice solo se la vasca è riempita con olio o grasso almeno fino al livello minimo. Sciogliere il grasso al livello di fusione.

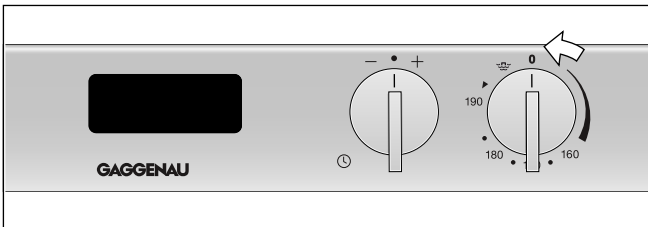
Girate la manopola della temperatura sulla posizione desiderata. La temperatura impostata viene visualizzata sul display. Il simbolo  si accende sul display finché l'apparecchio riscalda.



Potete regolare la temperatura tra 135 e 190 °C. Per sciogliere il grasso regolate il livello di fusione del grasso .




Spegnimento



Girate la manopola della temperatura sulla posizione 0. La spia sul display si spegne.

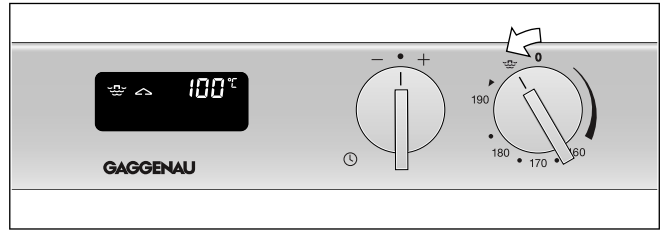


Sciogliere il grasso per friggere





La friggitrice ha un livello di fusione del grasso. Con questa funzione il grasso si scioglie delicatamente evitando un surriscaldamento della resistenza.

- 1 Introdurre 3 kg di grasso a pezzi nella friggitrice. Il grasso dovrebbe essere a temperatura ambiente o di frigorifero, ma non congelato.
- 2 Girare la manopola della temperatura a sinistra sulla posizione . Sul display si accendono i simboli  e  e l'indicazione 100 °C. Dopo alcuni secondi risuona un segnale.



- 3 Al termine della fase di scioglimento si spengono i simboli  e . Ora potete regolare la temperatura desiderata.



Se desiderate friggere subito dopo lo scioglimento del grasso, potete anche procedere nel modo seguente:



- 1 Girare la manopola della temperatura a sinistra sulla posizione . Non appena risuona un segnale, portare la manopola **ulteriormente a sinistra** sulla temperatura desiderata (non girate la manopola verso destra oltre lo 0!).
- 2 Durante lo scioglimento del grasso si accendono i simboli  e  sul display. Quindi l'apparecchio si porta automaticamente alla temperatura preselezionata. Non appena viene raggiunta la temperatura si spegne il simbolo .

Avvertenze

- Causa la bassa temperatura nella zona dell'olio freddo, può depositarsi grasso non sciolto in quel punto. Friggete solo quando il simbolo  si è spento.
- Il livello di fusione del grasso si può attivare solo ad una temperatura dell'apparecchio inferiore a 50 °C. Se il livello di fusione del grasso si attiva ad una temperatura dell'apparecchio superiore a 50 °C, si accendono il simbolo  e 100 °C sul display. La friggitrice riscalda a 100 °C.

Friggere

Accendete la friggitrice solo se la vasca è riempita con olio o grasso almeno fino al livello minimo. Sciogliere il grasso al livello di fusione.

- 1 Regolare la temperatura desiderata. Il simbolo di riscaldamento  si accende. Non appena è raggiunta la temperatura regolata, il simbolo  si spegne.
- 2 Riempire il cestello su un piano di lavoro accanto alla friggitrice (non direttamente nella friggitrice o sopra di essa).
- 3 Immergere il cestello con la pietanza nell'olio o nel grasso.
- 4 Quando la pietanza è cotta, prelevare il cestello e scuoterlo leggermente per eliminare l'olio o il grasso in eccesso.

Per far gocciolare l'olio o il grasso residuo, potete agganciare il cestello nell'apposito supporto.

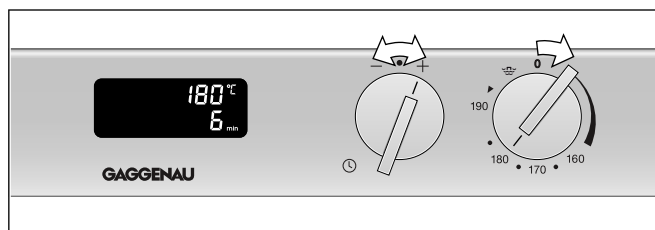
Contaminuti elettronico

Il contaminuti può essere regolato tra 1 e 90 minuti. La friggitrice non viene accesa o spenta con il contaminuti.

Il contaminuti può essere usato anche se l'apparecchio è spento.

Regolare il contaminuti

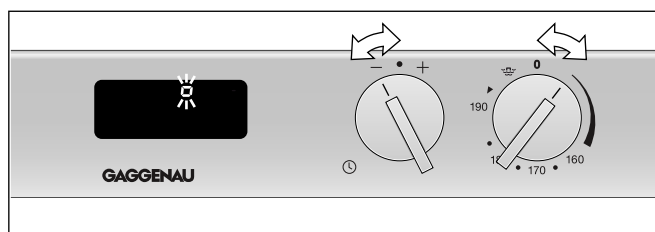
- 1 Posizionare la manopola del contaminuti su **+** o su **-** per impostare l'orario desiderato.
- 2 Il tempo regolato decorre sul display. Il tempo impostato può essere modificato anche durante il funzionamento del contaminuti.
- 3 Allo scadere del tempo risuona un segnale. Girate brevemente la manopola di comando per spegnere il segnale.





Protezione bambini

Accendete la protezione bambini

- 1 Girate la manopola della temperatura verso destra per regolare una temperatura qualsiasi.
- 2 Girate la manopola del contaminuti a sinistra sulla posizione meno e tenetela in questa posizione.
- 3 Girate la manopola della temperatura sulla posizione 0.
- 4 Girate la manopola del contaminuti sulla posizione 0.



Sul display appare il simbolo  che si spegne dopo poco. La protezione bambini è accesa. Ora potete girare la manopola di comando su una posizione qualsiasi senza che l'apparecchio riscaldi.


Se si gira una manopola mentre è attiva la protezione bambini, sul display appare il simbolo  che si spegne subito dopo.

Spegnere la protezione bambini

- 1 Girate la manopola del contaminuti a sinistra sulla posizione meno e tenetela in questa posizione.
- 2 Girate la manopola della temperatura verso destra per regolare una temperatura qualsiasi.
- 3 Girate la manopola del contaminuti sulla posizione 0.

La protezione bambini è disattivata.

Protezione antisurriscaldamento

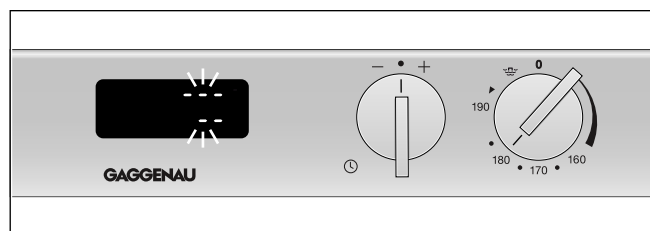
In caso di surriscaldamento l'apparecchio spegne automaticamente la resistenza per proteggere l'apparecchio stesso ed il mobile in cui è montato. Sul display appare il simbolo . Spegnete l'apparecchio e lasciatelo raffreddare completamente.

L'apparecchio può surriscaldarsi se:

- la vaschetta per friggere è vuota.
- nella vaschetta c'è troppo poco olio o grasso (sotto il livello minimo).
- si usa olio o grasso molto vecchio.
- il grasso freddo non è stato precedentemente fuso al livello di fusione, bensì si è regolata da subito una temperatura.

Disattivazione di sicurezza

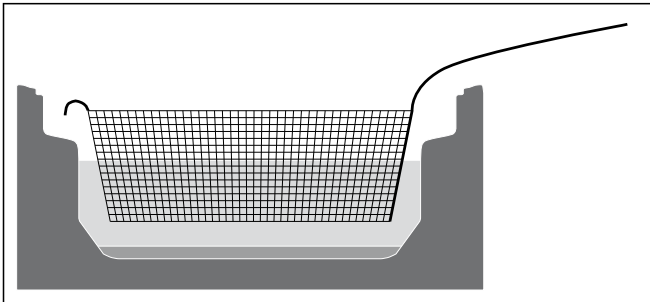
Per la vostra sicurezza l'apparecchio è dotato di una disattivazione di sicurezza. Ogni fase di riscaldamento viene disattivata dopo 4 ore se in questo lasso di tempo non si esegue alcun comando. Sul display appaiono trattini lampeggianti.



Girate la manopola della temperatura su 0 prima di riaccendere l'apparecchio come di consueto.

Zona olio freddo

L'acqua contenuta nella pietanza da friggere si deposita in basso, nella cosiddetta zona olio freddo, sotto la resistenza. In questo modo viene evitata la fuoriuscita della schiuma formata dall'olio. Anche le particelle che cadono nel cestello durante la frittura, si depositano in questa zona. Grazie alle basse temperature in questa zona, il tempo di utilizzo dell'olio o del grasso viene notevolmente prolungato. Il bordo di dilatazione della schiuma serve ad assorbire la schiuma che si forma durante la frittura.



⚠ Pericolo di ustione!

L'acqua nell'olio bollente produce un'esplosione. Prima di riscaldarlo, rimuovere piccole quantità di acqua, scaricandone una quantità ridotta (ca. 1 tazza) dalla zona fredda dell'olio.

Scaricate l'olio o il grasso per friggere

⚠ Pericolo di ustione!

Prima di scaricare l'olio o il grasso per friggere fatelo raffreddare a ca. 40 °C.

- 1 Svitare il tappo di protezione dal rubinetto per lo scarico dell'olio.
- 2 Collocare un recipiente termoresistente (almeno 10 litri di capacità) sotto il rubinetto.
- 3 Girare la maniglia sul rubinetto verso il basso e lasciate scaricare l'olio o il grasso.
- 4 Chiudete il rubinetto dell'olio e riavvitare il tappo di protezione.

Avvertenza: Eliminate l'olio o il grasso usato conformemente alle disposizioni locali.

Tabella di regolazione

Pietanza	Temperatura [°C]	Quantità di cibo	Durata di cottura	Note
Spuntini e antipasti				
Camembert impanato	160	4	3 min.	
Involtini primavera	160 - 170	4 - 6	4 - 6 min.	sec. la dimensione
pere ripiene di Roquefort	155	2	8 min.	girare spesso
Fagottini di pasta sfoglia (per es. con ripieno di champignon, carne trita o formaggio di pecora)	180 - 185	4 - 6	5 - 7 min.	sec. la dimensione, soffriggete la carne
Verdure				
Diverse verdure in camicia (per es. melanzane e zucchine a fette, geloni, cavolini di Bruxelles*, sedano a fette*, fiocchetti di cavolfiore*, teste di champignon)	175 - 180	—	3 - 6 min.	Secondo il grado di cottura e la dimensione; friggere senza cestello. Sbucciare zucchine e melanzane prima di impanarle. L'impanatura aderisce meglio.
Anelli di cipolla	170	200 g	1 - 2 min.	
Verdure julienne (per es. carote, patate, porro)	175	100 - 200 g	1 - 2 min.	
Crocché di patate, fatti in casa	175	10	3 - 4 min.	
Patate fritte (fresche)	180	500 g	prima 2 - 4 min, poi 6 - 8 min.	Almeno 15 minuti di pausa tra la pre-frittura e la frittura finale. Utilizzare patate farinose.
Carne				
Polpette	170	10	6 - 10 min.	
Cotoletta di vitello impanata; cotoletta alla viennese	180	2	1 - 2 min. per lato	
Cordon bleu di maiale	180	2	3 - 4 min. per lato	
Coscia di pollo impanata	165	4	25	girare una volta
Prosciutto a pezzi in pastella allo spumante	180	150 g	3 - 4 min.	
Pesce e frutti di mare				
Fritto misto	160 / 180	—	2 - 3 min.	Friggere il pesce a 160 °C, la carne a 180 °C senza cestello.
Filetto di pesce impanato	160	2	3 - 5 min.	secondo le dimensioni e il tipo di pesce
Scampi in camicia	180	10	4 - 5 min.	
Dolci				
Bignet alla mela	180	5 - 6	3 - 4 min.	friggere senza cestello
Crepes alla berlines	180	5 - 6	3 min. per lato	friggere senza cestello
Doughnuts	170	5 - 6	2 min. per lato	friggere senza cestello
Chenelle alle prugne	175	4 - 6	5 min.	

* precotto al dente

** per es. pere, uva, albicocche, fragole, ananas a fette, banane, ciliegie, pesce e kiwi a metà

Pietanza	Temperatura [°C]	Quantità di cibo	Durata di cottura	Note
Frutta in camicia**	180	–	2 - 3 min.	friggere senza cestello
Prugne in camicia	160	10	6 min.	friggere senza cestello
Frittelle	180	6	3 min. per lato	friggere senza cestello

* precotto al dente

** per es. pere, uva, albicocche, fragole, ananas a fette, banane, ciliegie, pesce e kiwi a metà

I valori riportati in tabella sono indicativi e possono variare in funzione della pietanza e del gusto personale.

Preparare i cibi surgelati secondo quanto indicato sulla confezione.

Consigli e suggerimenti

Consigli sull'olio/sul grasso di frittura

- Per friggere, utilizzare solo puro olio vegetale o grasso resistenti a temperature molto elevate e adatti alla frittura. Sono adatti ad es. l'olio di semi di arachide, l'olio di palma e il grasso di cocco. Non sono invece adatti ad es. l'olio di oliva vergine, l'olio di germi di soia e di grano. Evitare di mescolare i tipi di grasso. Rispettare le istruzioni del produttore.
- Dopo ogni frittura, rimuovere gli eventuali residui più consistenti dall'olio o dal grasso di frittura con una schiumarola. È anche possibile fare defluire i residui dalla valvola di scarico olio. Attendere finché l'olio o il grasso di frittura non si è raffreddato e ha raggiunto una temperatura massima di 40 °C.
- Se si desidera utilizzare nuovamente l'olio o il grasso di frittura, collocare un panno di carta in un filtro metallico e filtrare l'olio o il grasso tiepidi.
- Cambiare regolarmente l'olio o il grasso di frittura o al più tardi quando emanano un odore irritante, hanno un sapore sgradevole, producono molta schiuma, iniziano a produrre fumo (a 160 °C-170 °C) o quando, pur avendo impostato correttamente la temperatura, le pietanze non diventano più croccanti. La formazione prematura di fumo non è da scambiare con la fuoriuscita di vapore acqueo quando si aggiungono alimenti umidi.
- Dopo il raffreddamento, mettere il coperchio in modo tale che né l'acqua né alcuna impurità entrino in contatto con il grasso.

Suggerimenti sulle pietanze

- Le seguenti pietanze sono indicate per friggere: piccoli pezzi di carne e pesce, verdure, patate, pasta, frutta, cibi impanati.
- Asciugare sempre bene le pietanze umide quali pesce, crostacei, carne, verdura o frutta.
- I cibi ad alto contenuto di acqua non sono indicati per la frittura.

Suggerimenti per friggere

- Non frigate quantità eccessive, per permettere all'olio di circolare correttamente e di cedere rapidamente il calore alla pietanza. Muovete il cibo da friggere per evitare che si attacchi e per consentire all'olio di circolare meglio.
- La pietanza da friggere deve essere completamente coperta dall'olio o dal grasso. Altrimenti dovrà essere girata a metà cottura oppure spinta verso il basso con un secondo cestello.
- Riempire il cestello su un piano di lavoro accanto alla friggitrice, non direttamente nella friggitrice o sopra di essa. In questo modo l'olio o il grasso resterà più a lungo privo di residui.
- Salate ed aromatizzate le pietanze fuori dalla friggitrice per evitare di sporcare l'olio o il grasso.
- L'introduzione di pietanze umide o surgelate comporta una schiumatura eccessiva del grasso o dell'olio. Abbassate lentamente il cestello più volte. Eviterete così che il grasso fuoriesca.
- Eliminate il ghiaccio dalle pietanze surgelate prima di friggerle.
- Regolate la temperatura consigliata.
 - Temperatura giusta: Le sostanze a base di albume formano una crosta protettiva. Essa consente la penetrazione di poco grasso.
 - Temperatura troppo elevata: la superficie della pietanza forma rapidamente la crosta. L'interno resta crudo.
 - Temperatura troppo bassa: La pietanza assorbe troppo grasso.
- Asciugate la frittura con carta assorbente. Così riducete ulteriormente la quantità di grasso.

Cura e pulizia

In questo capitolo troverete suggerimenti e consigli per la cura e la pulizia ottimali del vostro apparecchio.

Pericolo di incendio!

Durante il funzionamento l'apparecchio si riscalda. Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.

Pericolo di ustione!

Prima di scaricare l'olio o il grasso per friggere fatelo raffreddare a ca. 40 °C.

Pericolo di ustione!

Asciugare accuratamente il cestello delle friggitrici dopo la pulizia, prima di versare l'olio o il grasso.

Pericolo di scossa elettrica!

Per pulire l'apparecchio non utilizzare dispositivi ad alta pressione o a vapore.

Pulire l'apparecchio

Pulire la vasca

- 1 Collocate un recipiente termoresistente (almeno 10 litri di capacità) sotto il rubinetto. Scaricate l'olio o il grasso per friggere. Chiudere il rubinetto.
- 2 Rimuovere il cestello. Ribaltare la resistenza verso l'alto. Bloccare la resistenza sull'aggancio del cestello.
- 3 Rimuovere i residui dalla vasca con carta da cucina. Riempire la vasca con max. 4 litri di acqua calda.
- 4 Abbassare la resistenza. Pulire la vasca e la resistenza con una spazzola morbida. Lasciare ammorbidire lo sporco più tenace oppure rimuoverlo con il nostro gel detergente per grill (n. d'ordine 00311761).
- 5 Collocate un recipiente termoresistente (almeno 10 litri di capacità) sotto il rubinetto. Scaricare l'acqua. Sciacquare con abbondante acqua pulita. Chiudete il rubinetto dell'olio e riavvitate il tappo di protezione.
- 6 Asciugare bene la vasca con un panno morbido.

Avvertenza: Non trattare la vasca con prodotti per l'acciaio, in quanto spesso essi non sono idonei per uso alimentare.

Parte superiore/ superficie	Pulizia consigliata
Vasca per friggere, resistenza	Pulire con una spazzola morbida e detergente e asciugare bene con un panno morbido.
Cestello	Lavastoviglie
Aggancio per cestello, coperchio in acciaio inox	Lavare in acqua calda e detergente.
Pannello di comando	Pulire con un panno morbido e umido ed un pò di detergente per stoviglie; il panno non deve essere eccessivamente bagnato. Asciugare con un panno morbido. Per la cura del pannello di comando è disponibile, presso il vostro rivenditore autorizzato o nel nostro negozio on-line, un olio idoneo (n. d'ordine 00311135). Dopo la pulizia applicate uniformemente l'olio sul pannello di comando con un panno morbido.
Manopola di comando	Pulire con un panno morbido e umido ed un pò di detergente per stoviglie; il panno non deve essere eccessivamente bagnato. Attenzione! Danni all'apparecchio: Non rimuovere le manopole di comando per pulirle.

Non usate questi detersivi

- Detersivi abrasivi o aggressivi
- Detersivi acidi (per es. aceto, limone, ecc.)
- Detersivi a base di cloro o di alcol
- Spray per forno
- Spugne, spazzole e retine dure e abrasive
- Sciacquare accuratamente i panni da cucina prima dell'uso

Eliminare le avarie

Spesso le avarie possono essere eliminate con facilità. Si prega di seguire le seguenti indicazioni prima di contattare il Servizio assistenza.

Avaria	Possibile causa	Soluzione
☐ appare sul display. La friggitrice non riscalda.	La protezione bambini è attivata.	Disattivare la protezione bambini.
L'apparecchio si spegne. Sul display lampeggiano dei trattini.	Disattivazione di sicurezza.	Spegnere l'apparecchio. Quindi riaccenderlo come di consueto.
Sul display appare una comunicazione di errore (per es. F01, F02, ecc.)	Errore dell'elettronica	Contattare il Servizio assistenza clienti Gaggenau.
L/∟ si accende sul display. La friggitrice non riscalda.	Protezione antisurriscaldamento: non c'è olio o grasso o ce n'è troppo poco nella vasca.	Spegnere e lasciar raffreddare completamente l'apparecchio. Versare olio o grasso almeno fino a raggiungere il livello minimo.
	Protezione antisurriscaldamento: del grasso freddo non è stato sciolto al livello di fusione del grasso, ma è stata subito regolata una temperatura più alta.	Spegnere e lasciar raffreddare completamente l'apparecchio. Sciogliere il grasso al livello di fusione .
	L'apparecchio è stato acceso con la resistenza ribaltata o la resistenza non è completamente abbassata.	Spegnere e lasciar raffreddare completamente l'apparecchio. Abbassare la resistenza.
	Surriscaldamento dovuto a grasso o olio vecchio.	Spegnere e lasciar raffreddare completamente l'apparecchio. Sostituire il grasso o l'olio.
	Se si accende il simbolo L/∟ anche dopo l'accensione, nonostante l'apparecchio sia completamente raffreddato, contattate il Servizio assistenza clienti Gaggenau.	
Il cibo fritto è crudo internamente.	Temperatura o durata di cottura errate.	Abbassare la temperatura, prolungare la durata di cottura.
Le pietanze non sono più croccanti e dorate.	Grasso o olio vecchi.	Usare grasso o olio freschi.

Servizio assistenza

Se il vostro apparecchio richiede una riparazione, il nostro servizio assistenza clienti è a vostra disposizione. Troviamo sempre la soluzione giusta, anche per evitare inutili interventi tecnici.

Quando contattate il Servizio assistenza, indicate il numero del prodotto (E-Nr.) e il numero di produzione (FD-Nr.); ci consentirete di fornirvi un servizio qualificato. La targhetta riportante i suddetti numeri la troverete sulla parte bassa dell'apparecchio. Per evitare di cercare a lungo in caso di necessità, potete inserire qui i dati del vostro apparecchio e il numero di telefono del servizio assistenza.

N. E

N. FD

Servizio assistenza 

Ricordate che la richiesta del servizio assistenza nel caso di uso errato non è gratuito nemmeno durante il periodo di garanzia.

Trovate i dati di contatto di tutti i paesi nell'accluso elenco dei centri di assistenza clienti.

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-091240

Linea verde

CH 0848 840 040

Fidatevi della competenza del Costruttore. In questo modo avrete la garanzia di una riparazione effettuata da tecnici qualificati e con pezzi di ricambio originali per il vostro elettrodomestico.

Gaggenau Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München
www.gaggenau.com

GAGGENAU

