

Gaggenau

Instruction manual

Instrucciones de uso

Instruções de serviço

Οδηγίες χρήσεω

VF 230

Deep fryer

Freidora

Fritadeira

Φριτέζα

Table of contents	3
Índice	16
Índice	29
Πίνακας περιεχομένων	42

Table of contents

Important safety information	4
Causes of damage	6
Environmental protection	6
Tips for saving energy	6
Environmentally-friendly disposal	6
Your new appliance	7
Deep fryer	7
Accessories	7
Special accessories	7
Operation	8
Switching on	8
Switching off	8
Melting the frying fat	8
Deep frying	8
Electronic short-term timer	9
Child lock	9
Overheating protection	9
Safety shut-off	9
Cold oil zone	10
Draining the frying oil or fat	10
Settings table	11
Tips and tricks	12
Tips for using oil or fat to fry food	12
Tips regarding the food	12
Tips regarding the deep frying	12
Care and cleaning	13
Cleaning the appliance	13
Do not use these cleaning agents	13
Trouble shooting	14
After-sales service	15

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at www.gaggenau.com and in the online shop www.gaggenau-eshop.com

⚠ Important safety information

Read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Retain the instruction manual and installation instructions for future use or for subsequent owners.

This appliance must be installed according to the installation instructions included.

Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty.

This appliance is intended for domestic use only. The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation. Only use this appliance indoors.

This appliance is intended for use up to a maximum height of 2000 metres above sea level.

This appliance is not intended for operation with an external clock timer or a remote control.

This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

Risk of fire!

- Hot oil and fat can ignite very quickly. Never leave hot fat or oil unattended. Never use water to put out burning oil or fat. Switch off the hotplate. Extinguish flames carefully using a lid, fire blanket or something similar.
- Deep-fat frying oil or fat can catch fire. Only use the deep-fat fryer with suitable deep-fat frying oil or fat. Do not exceed or fall short of the fill level. Liquefy deep frying fat before use. Observe the product-related deep-fat frying temperature.
- Old deep-fat frying oil or fat tends to foam and has a lower ignition temperature. Replace deep-fat frying oil or fat when it becomes brown, smells unpleasant and/or smokes prematurely.
- Water in hot oil generates a fat explosion. Never try to put out burning deep-fat frying oil or fat by pouring water on it.

In the event of fire:

- Unplug the appliance: Switch off the fuse in the fuse box.
- Cover with a stainless steel cover or fire blanket: The lack of oxygen will extinguish the fire.
- Switch off the extractor fan: The air draught strengthens the fire.
- The appliance becomes very hot and flammable materials could catch fire. Never store or use flammable objects (e.g. spray cans, cleaning agents) under the appliance or in its immediate vicinity. Never place flammable items on or in the appliance.

Risk of burns!

- The accessible parts become very hot when in operation. Never touch hot parts. Keep children at a safe distance.
- Water in hot oil generates a fat explosion. Take particular care when working with water near the hot appliance. Also take care when working with water near the cold appliance. Do not allow any water to enter the deep-fat frying oil or fat. Risk of a fat explosion when next heating the appliance up! Always close the cooled appliance with the cover.
- Water in hot oil generates a fat explosion. Replace deep-fat frying oil or fat when it contains a lot of water (e.g. due to frequent deep-fat frying of frozen food).
Signs of water in the deep-fat frying oil or fat:
 - Rising bubbles
 - Water droplets
 - Steam
 - Spitting during deep-fat frying
- Filling with wet foodstuffs and large quantities causes the deep-fat frying oil or fat to foam over. Dry wet foodstuffs thoroughly before deep-fat frying. Remove ice from frozen food. Fill the basket next to the deep-fat fryer, not in it or above it. Lower the deep-fat frying basket into the oil or fat slowly, several times.
- Water in hot oil generates a fat explosion. Dry the deep-fat frying basin carefully after cleaning before filling it with deep-fat frying oil or fat again.
- When the appliance cover is closed, heat will accumulate. Only close the appliance cover when the appliance has cooled down. Never switch the appliance on with the appliance cover closed. Do not rest food on the appliance cover or use it to keep food warm.

Risk of electric shock!

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers. If the appliance is faulty, unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Contact the after-sales service.
- The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
- Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

Causes of damage

Caution!

Damage from unsuitable accessories: only use designated original accessories. Only use the designated original deep frying baskets. Do not put the glass cover of the steamer on the deep fryer.

Caution!

Malfunction: Always turn control knobs to the OFF position when the appliance is not in operation.

Environmental protection

Your new appliance is particularly energy-efficient. Here you can find tips on how to save even more energy when using the appliance, and how to dispose of your appliance properly.

Tips for saving energy

Please observe the following tips to conserve energy while cooking:

- Only preheat the appliance for the time necessary to reach the required temperature.
- Always set the required temperature.
- Use oil or fat which is suitable for deep frying.

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

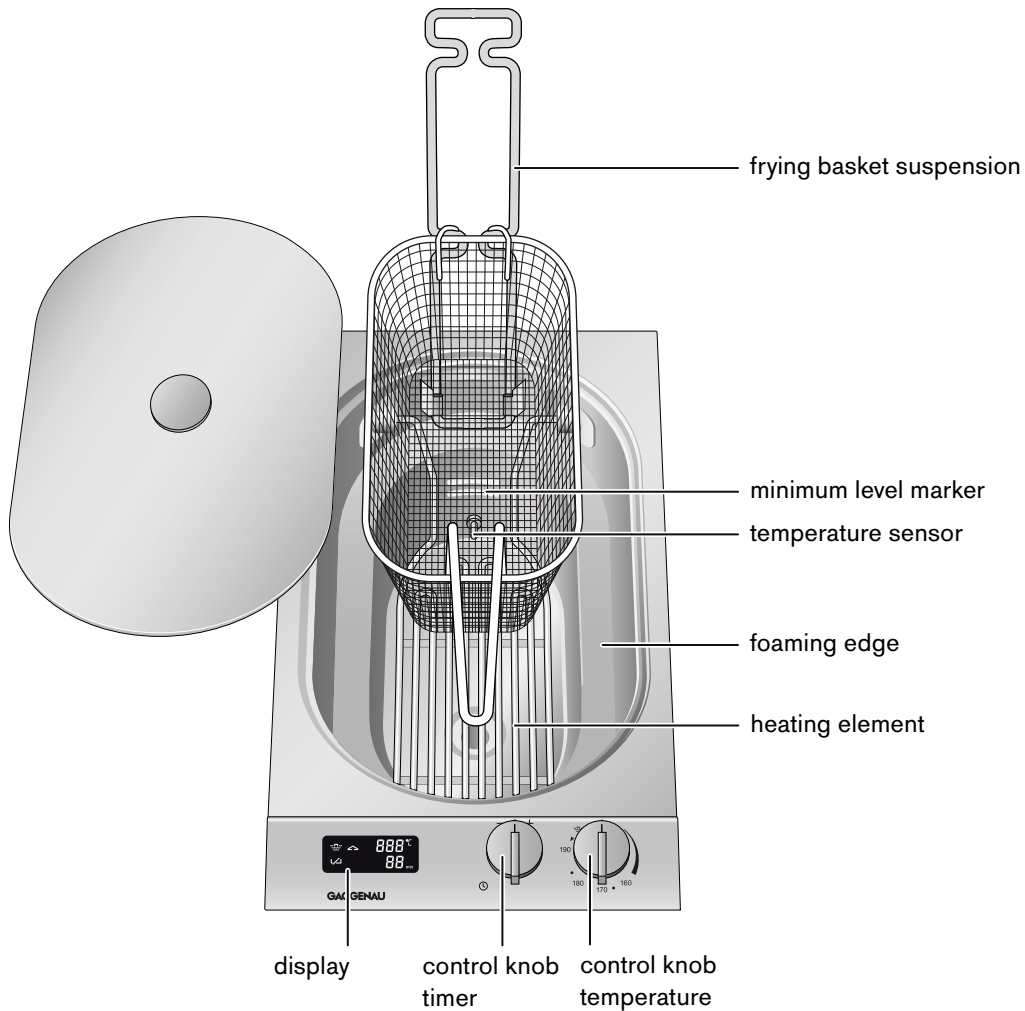


This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

Your new appliance

Your new appliance and its accessories are described in this section.

Deep fryer



Accessories

As standard, your appliance comes with the following accessories:

- stainless steel lid
- deep frying basket

Special accessories

You can order the following special accessories from your specialist dealer:


- VD 201 014 stainless steel appliance cover
- VD 201 034 aluminium appliance cover
- VV 200 014 stainless steel connection strip for combination with further Vario appliances
- VV 200 034 aluminium connection strip for combination with further Vario appliances

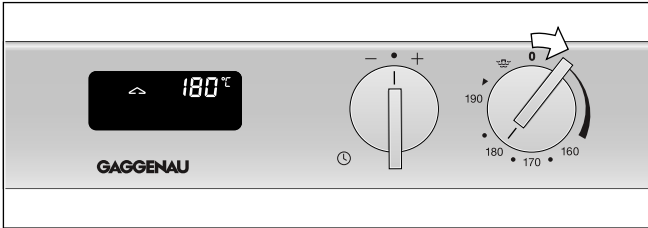
Only use the accessories as specified. The manufacturer accepts no liability if these accessories are used incorrectly.


Operation

Switching on

Before switching on the deep fryer make sure the frying basin contains frying oil or fat at least up to the minimum marker. When using frying fat, first melt it at the fat melting setting.

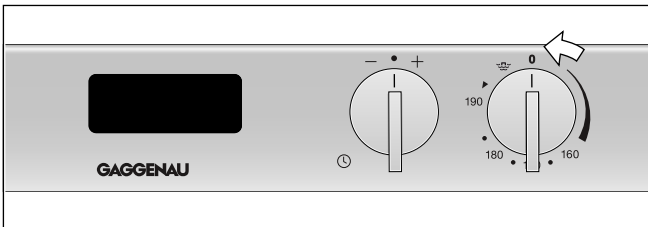
Turn the temperature control knob to the required temperature. The selected temperature is shown on the display.  lights in the display while the appliance is heating up.



You can set the temperature between 135 - 190 °C. Select the fat melting stage  to melt frying fat.




Switching off



Turn the temperature control knob to 0. The display goes off.

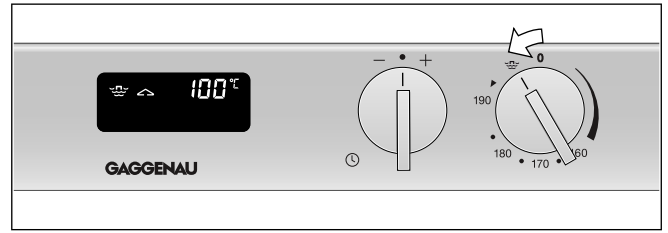


Melting the frying fat





The deep fryer features a fat melting setting. This makes it possible to gently melt frying fat without overheating of the heating element.

- 1 Place 3 kg of crushed fat in the deep fryer. Use fat from the fridge or at room temperature. Thaw frozen fat before melting.
- 2 Turn the temperature control knob left to the position . The symbols  and  and the temperature of 100 °C are shown on the display. After a few seconds a signal is sounded.



- 3 When the fat melting stage is finished, the  and  symbols go off. Now you can select the required temperature.



If you want to deep fry immediately after melting the fat you can proceed as follows:



- 1 Turn the temperature control knob left to the position . Wait for the signal tone, then turn the control knob **further to the left** to the required temperature (do not turn the control knob to the right past 0!).
- 2 During the fat melting stage the symbols  and  are shown on the display. The appliance then heats up automatically to the selected temperature. When the temperature has been reached the  symbol goes off.

Notes

- Owing to the low temperature in the cold oil zone, fat that has not melted may remain in this zone. Wait with deep frying until the  symbol has gone off.
- You can only start the fat melting setting if the temperature of the deep fryer is below 50 °C. If you select the fat melting setting while the temperature of the deep fryer is above 50 °C,  and 100 °C are shown on the display. The deep fryer will heat up to 100 °C.

Deep frying

Before switching on the deep fryer make sure the frying basin contains frying oil or fat at least up to the minimum marker. When using frying fat, first melt it at the fat melting setting.

- 1 Set the required temperature. The  heating up symbol is shown on the display. When the temperature has been reached the  symbol goes off.
- 2 Fill the food into the frying basket on the worktop beside the deep fryer (do not fill the frying basket directly over the deep fryer).
- 3 Lower the frying basket with the food into the oil or fat.
- 4 Having finished frying, lift out the basket and shake it lightly in order to remove excess oil or fat.

To allow the rest of the oil or fat to drip off, the basket can be hooked into the frying basket holder.

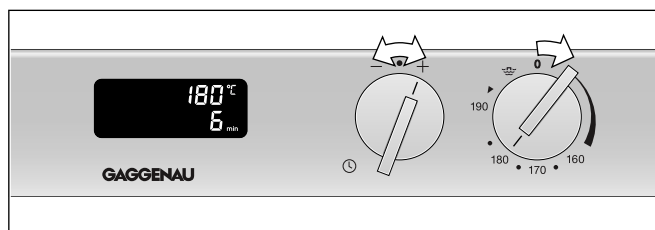
Electronic short-term timer

You can set the short-term timer between 1 and 90 minutes. The timer will not switch the deep fryer on or off.

You can use the short-term timer even when the deep fryer is switched off.

Setting the short-term timer

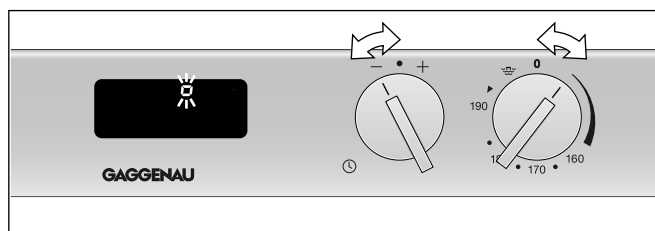
- 1 Turn the timer control knob to **+** or **-** to set the desired time.
- 2 The elapsing time is shown on the display. It is possible to change the programmed time while the timer is running.
- 3 After the programmed time has elapsed a signal is sounded. Move any control knob to switch off the signal.





Child lock

Activating the child lock

- 1 Turn the temperature control knob to the right to any temperature.
- 2 Turn the timer control knob to the left to the minus position. Hold the knob in this position.
- 3 Turn the temperature control knob back to 0.
- 4 Turn the timer control knob back to 0.



The  symbol lights up on the display and goes off after a short time. The child lock is activated. You can now turn the control knobs to any position without the appliance heating up.


If you turn a control knob while the child lock is activated, the  symbol lights up on the display and goes off after a short time.

De-activating the child lock

- 1 Turn the timer control knob to the left to the minus position. Hold the knob in this position.
- 2 Turn the temperature control knob to the right to any temperature.
- 3 Turn the timer control knob back to 0.

The child lock is de-activated.

Overheating protection

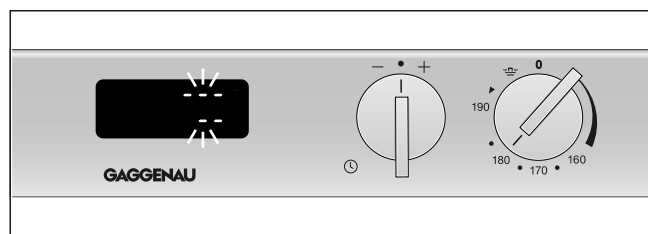
To protect the appliance and the furniture, the deep fryer switches the heating element off automatically when overheated.  appears on the display. Switch off the appliance and wait until it has cooled down.

Possible causes for overheating:

- The deep fryer has been switched on empty.
- There is not enough frying oil or fat in the frying basin (below the minimum marker).
- The frying oil or fat is too old.
- The appliance has been set to a frying temperature, although the frying fat is still cold and has not been melted on the fat melting setting.

Safety shut-off

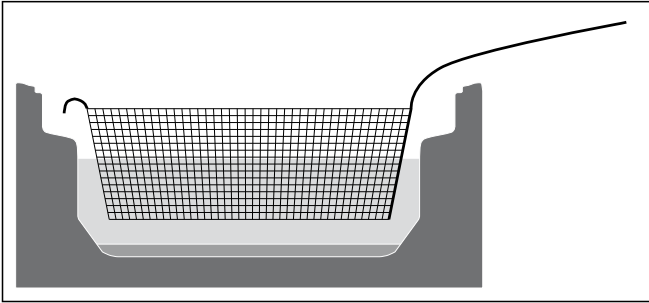
For your protection the appliance features safety shut-off. Every heating operation is switched off after four hours if the appliance is not operated during this time. Dashes flash on the display.



Turn the temperature control knob to 0. Then you can operate the appliance again normally.

Cold oil zone

Any water contained in the food sinks to the bottom of the deep fryer into so-called cold oil zone below the heating element. This prevents the oil frothing over. Also, any particles of food which break away during frying fall through the basket and sink to this cold zone. The lower temperature in this zone prevents the oil breaking down and considerably prolongs the time for which the oil or fat can be used. The foaming edge contains the foam that occurs during deep frying.



Risk of burns!

Water in hot oil generates a fat explosion. Before heating up the appliance, drain a small amount (approx. one cup) of water from the cold oil zone.

Draining the frying oil or fat

Risk of burns!

Before draining deep frying oil or fat wait until it has cooled to approx. 40 °C.

- 1 Unscrew the plastic cap from the drain valve.
- 2 Place a temperature resistant bucket (capacity at least 10 liters) underneath the drain valve.
- 3 Open the drain valve by pulling the handle down, drain the oil or fat.
- 4 Close the drain valve, screw the plastic cap back on.

Note: Dispose of used oil and fat in accordance with local regulations.

Settings table

Food	Temperature [°C]	Quantity	Deep frying time	Remarks
Snacks and starters				
Camembert, breaded	160	4	3 min.	
Spring rolls	160 - 170	4 - 6	4 - 6 min.	depending on size
Pears filled with Roquefort cheese	155	2	8 min.	turn frequently
Flaky pasties (e.g. filled with mushrooms, mince or feta cheese)	180 - 185	4 - 6	5 - 7 min.	depending on size
Vegetables				
Various vegetable pasties / vols au vent (e.g. aubergine and courgette slices, oyster mushroom, Brussels sprouts*, celery slices*, cauliflower florets*, mushroom heads)	175 - 180	—	3 - 6 min.	Depending on cooked state, deep fry without basket. Peel courgettes and aubergines before breading. The bread-crumbs will adhere better.
Onion rings	170	200 g	1 - 2 min.	
Vegetable strips (e.g. carrots, potatoes, leek)	175	100 - 200 g	1 - 2 min.	
Potatoe croquettes, homemade	175	10	3 - 4 min.	
French fries (fresh)	180	500 g	first 2 - 4 min, then 6 - 8 min.	Wait at least 15 minutes between the first and the second frying. Use starchy / floury potatoes.
Meat				
Meat balls	170	10	6 - 10 min.	
Scallop of veal, breaded Viennese style	180	2	1 - 2 min. each side	
Cordon bleu, pork	180	2	3 - 4 min. each side	
Chicken legs, breaded	165	4	25	turn once
Pieces of ham in sparkling wine dough	180	150 g	3 - 4 min.	
Fish and seafood				
Fritto Misto	160 / 180	—	2 - 3 min.	Deep fry fish at 160°C and meat at 180°C without basket.
Fish fillet, breaded	160	2	3 - 5 min.	depending on size and type of fish
King prawns in batter	180	10	4 - 5 min.	
Sweets				
Apple-beignets	180	5 - 6	3 - 4 min.	deep fry without basket
Berlin-style pancake	180	5 - 6	3 min. each side	deep fry without basket
Doughnuts	170	5 - 6	2 min. each side	deep fry without basket
Plum dumplings	175	4 - 6	5 min.	
Fruits wrapped in pastry**	180	—	2 - 3 min.	deep fry without basket

* pre-cooked firm

** e.g. pears, grapes, apricots, strawberries, pineapple slices, bananas, cherries, peach and kiwi halves

Food	Temperature [°C]	Quantity	Deep frying time	Remarks
'Schlosserbuben' (plum doughnuts)	160	10	6 min.	deep fry without basket
Shortbread	180	6	3 min. each side	deep fry without basket

* pre-cooked firm

** e.g. pears, grapes, apricots, strawberries, pineapple slices, bananas, cherries, peach and kiwi halves

The values given must be looked upon as a guideline which may differ depending on the type and condition of the food and personal taste.

Prepare frozen foods according to the information specified on the package.

Tips and tricks

Tips for using oil or fat to fry food

- When frying food, use only pure plant oils or fats that are suitable for high-temperature frying, such as groundnut oil, palm oil and coconut oil. Oils that are not suitable include virgin olive oil, soybean oil and wheatgerm oil. Avoid using blends of fat. Follow the manufacturer's instructions.
- Each time you use the fryer, use a skimming ladle afterwards to remove any large food remnants from the frying oil or fat. Alternatively, you can open the oil drain valve to drain off the food remnants. Wait until the frying oil or fat has cooled down to 40 °C or less.
- If you wish to reuse the frying oil or fat, line a metal sieve with a piece of paper towel and, once the oil or fat is lukewarm, pour it through the sieve.
- Replace the frying oil or fat regularly, and at the very latest when it starts to smell or taste unpleasant, foams significantly, starts to smoke (at 160-170 °C) or if the food no longer becomes crispy even at the correct temperature setting. Early smoking must not be confused with the steam that rises when moist food is placed in the fryer.
- Put the lid back on once the oil or fat has cooled down. This prevents impurities or water from contaminating the fat.

Tips regarding the food

- The following are suitable for deep frying: small pieces of meat and fish, vegetables, potatoes, pastries, fruit and breaded food.
- Moist foods such as fish, shellfish, pieces of meat, vegetables or fruit slices must be thoroughly dried.
- Foods with a high water content are not suitable for deep frying.

Tips regarding the deep frying

- Do not deep fry very large quantities at once so that the oil can circulate and release the heat quickly to the food. Shake the frying basket with the food to avoid it sticking and to help the oil circulate.
- The food should be completely covered by the deep frying oil or fat. Turn large food items after the first half of the frying time or push them down with a second frying basket.
- Fill the food into the frying basket on the worktop beside the deep fryer. Do not fill the frying basket directly over the deep fryer. This will help keep the deep frying oil or fat free from residues.
- Do not salt or season the food above the deep fryer to avoid soiling of the deep frying oil or fat.
- Moist or frozen food leads to particularly hefty foaming of the oil or fat when it is inserted. Slowly lower the filled basket several times. This prevents overflowing of the fat.
- Remove ice from deep frozen foodstuffs before deep frying.
- Set the recommended temperature.
 - Correct temperature: proteins form a protective crust. Only a small amount of fat is absorbed.
 - Temperature too high: the food is browned too quickly and remains raw on the inside.
 - Temperature too low: the food absorbs too much oil or fat.
- Dab freshly deep fried food with kitchen paper to reduce the amount of fat even more.

Care and cleaning

In this chapter you will find tips on how to maintain and clean your appliance correctly.

Risk of burns!

The appliance becomes hot during operation. Allow the appliance to cool down before cleaning.

Risk of burns!

Before draining deep frying oil or fat wait until it has cooled to approx. 40 °C.

Risk of burns!

Thoroughly dry the deep frying basin after cleaning before filling with frying oil or fat.

Risk of electric shock!

Do not use high pressure washers or steam cleaners to clean the appliance.

Cleaning the appliance

Cleaning the frying basin

- 1 Place a temperature resistant bucket (capacity at least 10 liters) underneath the drain valve. Drain the frying oil or fat. Close the drain valve.
- 2 Remove the frying basket. Tilt up the heating element. Wedge the heating element into the frying basket suspension.
- 3 Remove coarse residues with kitchen paper. Pour not more than 4 litres of warm soapy water into the frying basin.
- 4 Tilt the heating element back down. Clean the frying tub and the heating element with a soft brush. Soak stubborn soiling or remove with our grill-cleaning-gel (order number 00311761).
- 5 Place a temperature resistant bucket (capacity at least 10 liters) underneath the drain valve. Drain the water. Rinse thoroughly with clear water. Close the drain valve, screw the plastic cap back on.
- 6 Thoroughly dry the frying basin with a soft cloth.

Note: Do not apply any stainless steel care products on the frying basin as these are usually not food safe.





Part/surface	Recommended cleaning method
Frying basin, heating element	Clean with warm soapy water and a brush. Thoroughly dry with a soft cloth.
Frying basket	Clean in a dishwasher.
Frying basket suspension, stainless steel lid	Clean with warm soapy water.
Control panel	Clean with a soft, moist cloth and some soapy water; do not use too much water. Dry with a soft cloth. You can order a suitable care product for the control panel (order number 00311135) from your specialist retailer or online. Apply the care product evenly with a soft cloth on the control panel after cleaning.
Control knobs	Clean with a soft, moist cloth and some soapy water; do not use too much water. Caution! Damage to the appliance: Do not pull off the control knobs to clean them.

Do not use these cleaning agents

- Scouring or chemically aggressive cleaners
- Acidic cleaners (e.g. vinegar, citric acid, etc)
- Cleaners containing chlorine or with a high content of alcohol
- Oven cleaner
- Hard and scratchy sponges, brushes or scouring pads
- Thoroughly wash out new sponge cloths before using them.

Trouble shooting

Malfunctions often have simple explanations. Please read the following notes before calling the after-sales service.

Fault	Possible cause	Solution
 appears on the display. The deep fryer does not heat up.	The child lock has been activated.	Switch off the child lock.
The appliance switches off. Dashes flash on the display.	Safety shut-off.	Switch off the appliance. Then you can operate it again normally.
An error code (for example F01, F02, etc.) appears on the display.	Faulty electronics.	Call your local Gaggenau after-sales service.
 appears on the display. The deep fryer does not heat up.	Overheating protection: no or not enough oil or fat in the frying basin.	Switch off the appliance and leave to cool down fully. Fill with fat or oil at least up to the minimum marker.
	Overheating protection: the appliance has been set to a frying temperature, although the frying fat is still cold and has not been melted on the fat melting setting.	Switch off the appliance and leave to cool down fully. Select the fat melting setting  to melt the frying fat.
	The appliance has been switched on with the heating element tilted up or not fully down.	Switch off the appliance and leave to cool down fully. Tilt down the heating element.
	Overheating because the fat or oil is too old.	Switch off the appliance and leave to cool down fully. Change the fat or oil.
	If the  symbol does not go off after switching back on again although the appliance has fully cooled, please call your local Gaggenau customer service agency.	
Deep fried food is still raw on the inside.	Wrong temperature and frying time.	Reduce the temperature and extend the frying time.
The deep fried food no longer becomes the usual crispy brown.	Old fat or oil.	Use fresh fat or oil.

After-sales service

In the event of repairs please contact our after-sales service. We are committed to find the best solution also in order to avoid an unnecessary call-out.

Please quote the E number (product number) and the FD number (production number) of your appliance when contacting the after-sales service. The rating plate bearing these numbers can be found on the bottom of the appliance. For future reference you can note the data of your appliance and the telephone number of our after-sales service below.

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

After-sales service

Please note that calling out an after-sales service technician is not free of charge, even within the warranty period, should the problem result from an operating error.

Please find the contact data of all countries in the enclosed customer service list.

To book an engineer visit and product advice

GB 0344 892 8988

Calls charged at local or mobile rate.

IE 01450 2655

0.03 € per minute at peak.

Off peak 0.0088 € per minute.

AU 1300 368 339

NZ 09 477 0492

Trust the expertise of the manufacturer, and rest assured that the repair will be carried out by trained service technicians using original spare parts for your domestic appliance.

Índice

Indicaciones de seguridad importantes	17
Causas de daños	19
Protección del medio ambiente	19
Consejos para ahorrar energía	19
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	19
Su nuevo aparato	20
Freidora	20
Accesorio	20
Accesorios especiales	20
Manejo	21
Conectar	21
Apagar	21
Fundir la grasa de freír	21
Freír	21
Avisador de cocina electrónico	22
Seguro para niños	22
Protección contra sobrecalentamiento	22
Interrupción de seguridad	22
Zona de aceite frío	23
Vaciar el aceite o la grasa de freír	23
Tabla de ajuste	24
Consejos y trucos	25
Consejos sobre el aceite y la grasa para freír	25
Consejos acerca de los productos a freír	25
Consejos para freír	25
Cuidado y limpieza	26
Limpiar el aparato	26
No use los medios de limpieza siguientes	26
Solucionar anomalías	27
Servicio de atención al cliente	28

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: www.gaggenau.com y también en la tienda online: www.gaggenau-eshop.com

⚠ Indicaciones de seguridad importantes

Leer con atención las siguientes instrucciones. Solo así se puede manejar el aparato de forma correcta y segura. Conservar las instrucciones de uso y montaje para utilizarlas más adelante o para posibles futuros compradores.

Este aparato tiene que ser instalado según las instrucciones de montaje incluidas.

Comprobar el aparato al sacarlo de su embalaje. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.

Los aparatos sin enchufe deben ser conectados exclusivamente por técnicos especialistas autorizados. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. Utilizar el aparato exclusivamente para preparar alimentos y bebidas. Vigilarlo mientras está funcionando y emplearlo exclusivamente en espacios cerrados.

Este aparato está previsto para ser utilizado a una altura máxima de 2.000 metros sobre el nivel del mar.

Este aparato no está previsto para el funcionamiento con un reloj temporizador externo o un mando a distancia.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o psíquicas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando sea bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que le haya instruido en el uso correcto del aparato siendo consciente de los daños que se pudieran ocasionar.

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo supervisión.

Mantener los niños menores de 8 años alejados del aparato y del cable de conexión.

¡Peligro de incendio!

- El aceite caliente y la grasa se inflaman con facilidad. Estar siempre pendiente del aceite caliente y de la grasa. No apagar nunca con agua un fuego. Apagar la zona de cocción. Sofocar con cuidado las llamas con una tapa, una tapa extintora u otro medio similar.
- El aceite o la grasa para freír se pueden inflamar. Usar la freidora solo con aceite o grasa para freír adecuados. La capacidad no debe sobrepasarse ni quedarse por debajo. Derretir la grasa para freír antes de usarla. Respetar la temperatura para freír específica de los productos.
- El aceite o la grasa para freír ya usados tienden a producir espuma y poseen una temperatura de inflamación más baja. Cambiar el aceite o la grasa para freír cuando se vuelvan de color marrón, no huelan bien o desprendan humo antes de lo previsto.
- El agua en contacto con el aceite caliente produce una explosión de la grasa. En caso de que el aceite o la grasa para freír se inflamen, no apagar con agua.

En caso de incendio:

- Desconectar el aparato de la red: desconectar el fusible de la caja de fusibles.
- Colocar una tapa de acero inoxidable o una manta contra incendios: el fuego se apaga mediante desoxigenación.
- Apagar la campana extractora: la corriente de aire aviva el fuego.
- El aparato se calienta mucho, los materiales inflamables se pueden incendiar. No almacenar ni usar objetos inflamables (p. ej. aerosoles o productos de limpieza) debajo o demasiado cerca del aparato. No colocar objetos inflamables sobre el aparato o dentro de él.

¡Peligro de quemaduras!

- Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.
- El agua en contacto con el aceite caliente produce una explosión de la grasa. Tener especial precaución cuando se trabaja con agua cerca de un aparato caliente. Tener precaución también cuando se trabaja con agua cerca del aparato frío. No puede caer nada de agua en el aceite o la grasa para freír. ¡La grasa puede explotar al calentarla de nuevo! Cubrir siempre el aparato frío con la tapa.
- El agua en contacto con el aceite caliente produce una explosión de la grasa. Cambiar el aceite o la grasa para freír, cuando contengan mucha agua (p. ej. cuando se fríen alimentos congelados con frecuencia). Indicios de existencia de agua en el aceite o la grasa para freír:
 - formación de burbujas
 - gotas de agua
 - vapor de agua
 - salpicaduras fuertes al freír
- Si se emplean alimentos húmedos o el recipiente se llena con grandes cantidades, se producirá espuma en el aceite/la grasa para freír. Secar bien los alimentos antes de freírlos. Retirar el hielo en los alimentos congelados. Llenar la cesta junto a la freidora, en ningún caso dentro ni sobre ella. Sumergir la cesta despacio varias veces en el aceite o la grasa.
- El agua en contacto con el aceite caliente produce una explosión de la grasa. Después de limpiar el recipiente de la freidora, secarlo con cuidado antes de volver a llenarlo con aceite o grasa para freír.
- Si la tapa del aparato está puesta se producirá una acumulación de calor. Poner la tapa una vez el aparato esté frío. No encender nunca el aparato con la tapa puesta. No utilizar la tapa del aparato para conservar caliente o colocar objetos sobre ella.

¡Peligro de descarga eléctrica!

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está defectuoso, extraer el enchufe o desconectar el fusible en la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes. No dejar que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.
- La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.
- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Causas de daños

¡Atención!

Daños en el aparato debido a accesorio inadecuado: Utilice sólo accesorio original previsto. Utilice sólo las cestas para freidora previstas para este aparato. No utilice nunca la tapadera de cristal del aparato de cocción a vapor para la freidora.

¡Atención!

Fallo de funcionamiento: Girar la maneta de mando siempre a la posición cero si el aparato no está en funcionamiento.

Protección del medio ambiente

Su nuevo aparato presenta una gran eficiencia energética. Aquí se ofrecen consejos sobre cómo manejar el aparato ahorrando más energía y cómo desecharlo correctamente.

Consejos para ahorrar energía

Para una cocción con ahorro de energía siga los consejos siguientes:

- Precaliente la freidora sólo lo necesario hasta alcanzar la temperatura deseada.
- Ajuste siempre la temperatura recomendada.
- Utilice para freír aceite o grasa apropiada.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.



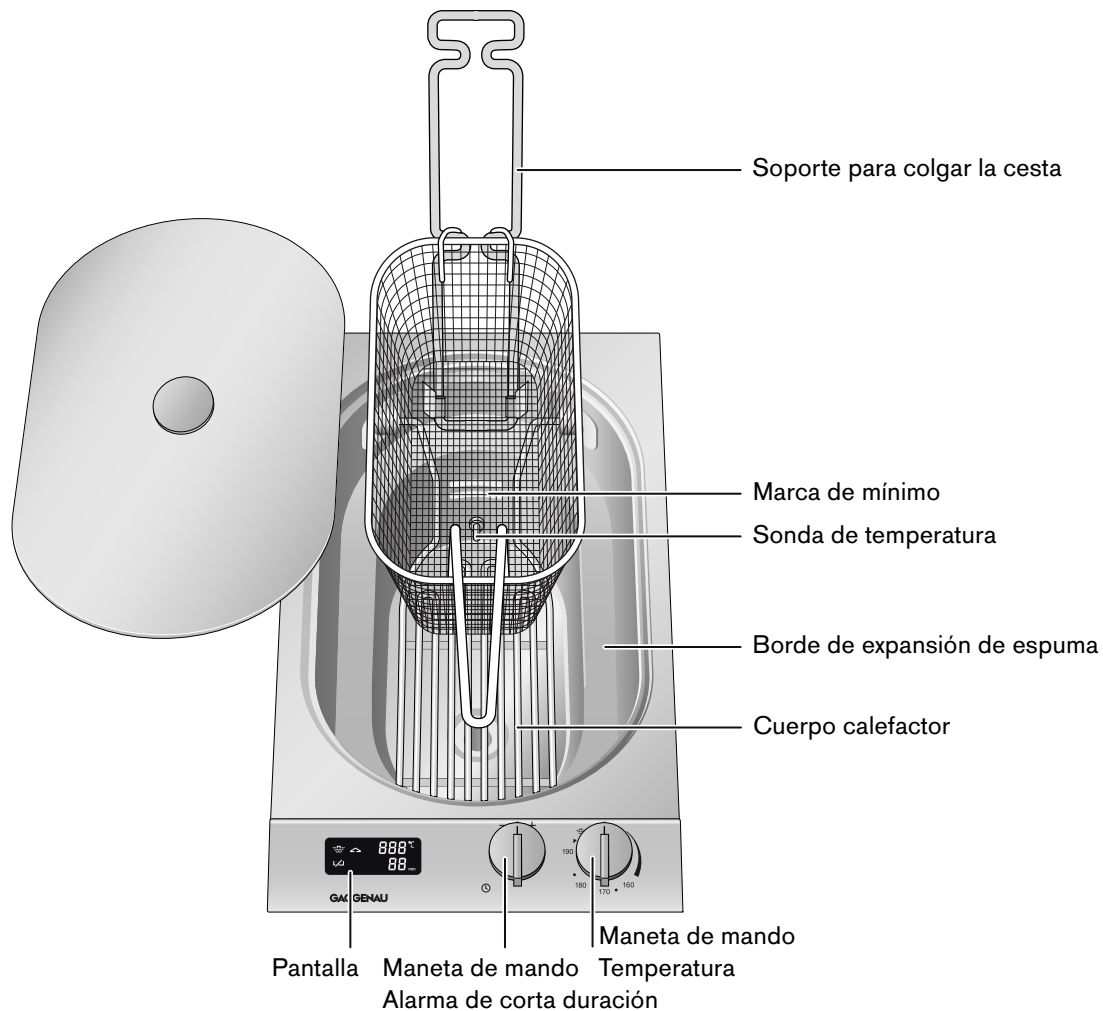
Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

Su nuevo aparato

En este apartado le presentamos su nuevo aparato y sus accesorios.

Freidora



Accesorio

El accesorio siguiente forma parte del suministro:

Cubierta de acero inoxidable

Cesta

Accesorios especiales

En su comerciante especializado, puede adquirir el accesorio indicado a continuación:

VD 201 014 Cubierta de aparato de acero inoxidable

VD 201 034 Cubierta de aparatos de aluminio

VV 200 014 Listón de unión de acero inoxidable, para combinar otros aparatos Vario


VV 200 034 Listón de unión de aluminio, para combinar otros aparatos Vario

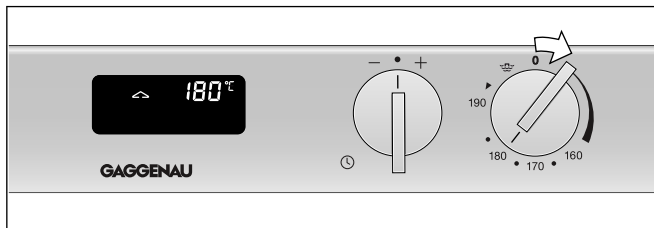
Utilice el accesorio tal como se ha prescrito. El fabricante no se hace responsable por un uso incorrecto.


Manejo

Conectar

Encienda la freidora sólo si la cesta está cubierta con suficiente aceite o bien grasa para freír hasta la marca de mínimo. Fundir la grasa de filtro primero en el nivel de fundición de grasa.

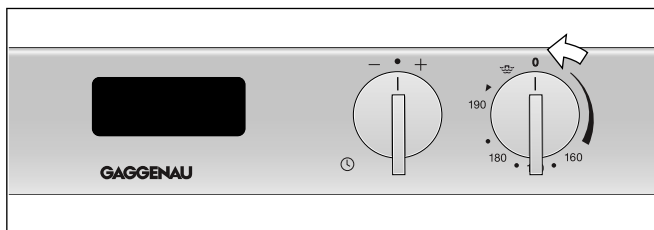
Gire la maneta de mando „Temperatura“ a la posición elegida. En la pantalla se muestra la temperatura ajustada. Mientras que caliente el aparato se ilumina el símbolo  en la pantalla.



Puede ajustar la temperatura entre 135 - 190 °C. Para fundir la grasa ajuste el nivel de fundición de grasa .



Apagar



Gire la maneta de mando Temperatura a la posición 0. La indicación en el display se apaga.

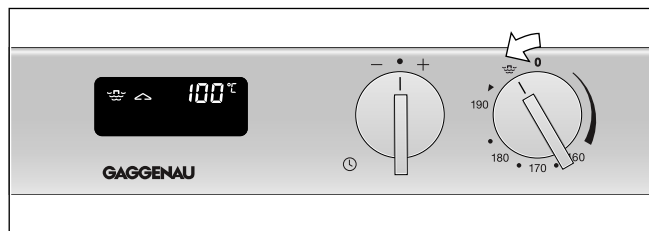


Fundir la grasa de freír





La freidora dispone de un nivel de fundición de grasa. Con este ajuste se funde la grasa lentamente, de este modo se evita un sobrecalentamiento del cuerpo calefactor.

- 1 Introduzca unos 3 kg, de grasa en la freidora en trozos pequeños. La grasa deberá estar a temperatura ambiente o de frigorífico y no congelada.
- 2 Girar el mando de temperatura hacia la izquierda a la posición . En la pantalla se muestran los símbolos y  la indicación de 100 °C. Transcurridos unos segundos suena una señal acústica.



- 3 Finalizado el nivel de fundición de grasa se apagan los símbolos  y . Ahora puede ajustar la temperatura deseada.



Si desea freír inmediatamente después de fundirse la grasa, puede proceder del modo siguiente:



- 1 Girar el mando de temperatura hacia la izquierda a la posición . Al momento que se escucha una señal, continuar girando el mando de operación **hacia la izquierda** a la temperatura elegida (¡no girar el mando hacia la derecha sobrepasando el 0!).
- 2 Durante el proceso de fundición se iluminan en la pantalla los símbolos  y . El aparato calienta a continuación automáticamente hasta alcanzar la temperatura preseleccionada. Al alcanzar la temperatura se apaga el símbolo .

Notas

- Debido a la temperatura baja en la zona de aceite frío, no puede quedar en esta zona aceite fundido. Comience la fritura al momento que se apague el símbolo .
- El nivel de fundición de grasa sólo se puede activar con una temperatura de aparato inferior a 50 °C. Si se activa el nivel de fundición de grasa con una temperatura de aparato superior a 50 °C, se ilumina el símbolo  y 100 °C en la pantalla. La freidora se calienta hasta llegar a los 100 °C.

Freír

Encienda la freidora sólo si la cesta está cubierta con suficiente aceite o bien grasa para freír hasta la marca de mínimo. Fundir la grasa de filtro primero en el nivel de fundición de grasa.

- 1 Ajustar la temperatura deseada. El símbolo de calentamiento  se ilumina. Si se ha alcanzado la temperatura ajustada, se apaga el símbolo .
- 2 Llenar la cesta sobre la encimera junto a la freidora (no dentro o sobre la freidora).
- 3 Sumergir la cesta con el producto a freír en el aceite o bien en la grasa.
- 4 Cuando el producto a freír este a su punto, extraiga la cesta y agítela ligeramente para eliminar el aceite o bien grasa excedente.

Para dejar escurrir el resto del aceite o grasa puede colgar la cesta en el soporte de colgar.

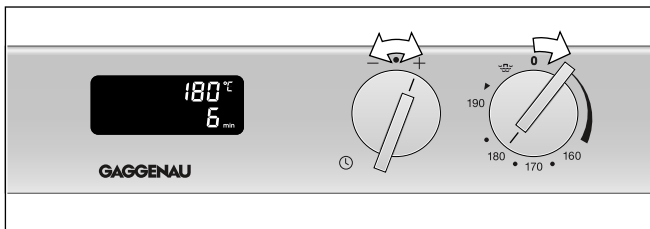
Avisador de cocina electrónico

El avisador de cocina lo puede ajustar entre 1 hasta 90 minutos. La freidora es conectada o desconectada por el avisador de cocina.

También puede usar el avisador de cocina con aparato desconectado.

Ajustar el avisador de cocina

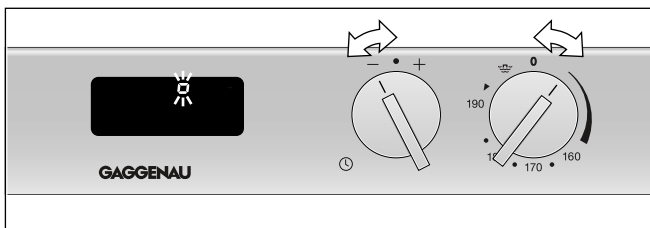
- 1 Girar la maneta de mando avisador de cocina a **+** o bien **-** para ajustar el tiempo deseado.
- 2 En la pantalla transcurre el tiempo ajustado. Puede modificar el tiempo ajustado mientras que transcurre el avisador de cocina.
- 3 Transcurrido el tiempo suena una señal. Gire brevemente la maneta de mando para desactivar la señal.





Seguro para niños

Conectar el bloqueo infantil

- 1 Girar la maneta de mando de temperatura hacia la derecha a cualquier temperatura.
- 2 Girar el mando de operación de tiempo corto hacia la izquierda a la posición menos y mantenerlo en esta posición.
- 3 Girar el mando de temperatura hacia atrás a la posición 0.
- 4 Girar el mando de operación tiempo corto hacia atrás a la posición 0.



En la pantalla se ilumina en el símbolo  y se apaga tras un tiempo corto. El seguro para niños está conectado. Ahora puede girar el mando de operación a cualquier posición sin que se caliente el aparato.


Si se gira en un mando de operación mientras que se encuentra conectado un bloqueo infantil, aparece en la pantalla el símbolo  que se apaga transcurrido un tiempo corto.

Desconectar la protección para los niños

- 1 Girar el mando de operación de tiempo corto hacia la izquierda a la posición menos y mantenerlo en esta posición.
- 2 Girar la maneta de mando de temperatura hacia la derecha a cualquier temperatura.
- 3 Girar el mando de operación tiempo corto hacia atrás a la posición 0.

El seguro para niños está desconectado.

Protección contra sobrecalentamiento

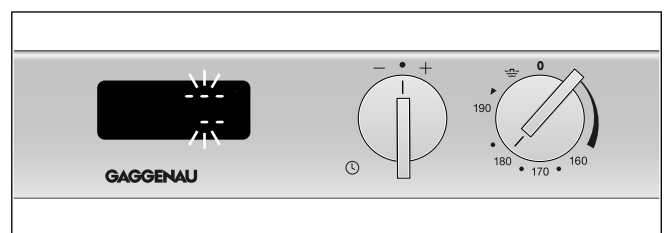
En caso de sobrecalentamiento el aparato desconecta automáticamente el elemento calefactor con el fin de proteger el aparato y los muebles empotrados. En la pantalla aparece el símbolo . Apague el aparato y deje que enfrie por completo.

El aparato podría sobrecalentarse si:

- la cuba de freír está vacía.
- en la cuba de freír hay insuficiente grasa o bien aceite de freír (por debajo de la marca de mínimo).
- se está usando aceite o grasa demasiado vieja.
- la grasa de freír fría no se ha fundido primero al nivel de fundición de grasa, sino que se ha de ajustar a una temperatura inmediata.

Interrupción de seguridad

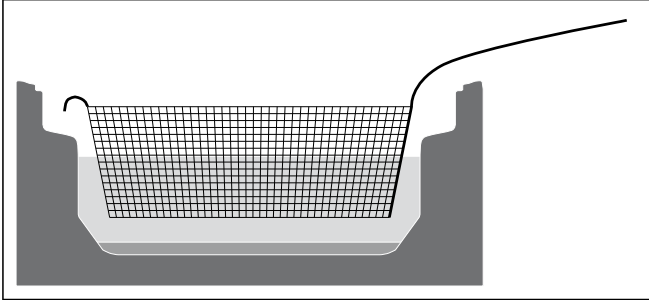
Para su protección el aparato va dotado con una desconexión de seguridad. Cada proceso de calentamiento se interrumpe a las 4 horas, si no se utiliza. En la pantalla se muestran rayas intermitentes.



Gire la maneta de mando "Temperatura" a 0 y podrá poner el aparato de nuevo en su funcionamiento habitual.

Zona de aceite frío

El agua contenido en el producto a freír desciende hacia abajo a la denominada zona de aceite frío debajo de la resistencia calefactora. De esta forma se evita en gran medida un desborde de aceite debido a la espuma. Incluso las partículas que caen a través de la cesta durante el proceso de freír, desciende a la zona de aceite frío. Por las temperaturas bajas en esta zona se prolonga notablemente el tiempo de uso de la grasa y aceite de freír. El borde de dilatación de espuma sirve para recoger la espuma que se produce al freír.



⚠ ¡Peligro de quemaduras!

El agua en aceite caliente genera una explosión de grasa. Eliminar pequeñas cantidades de agua antes de calentar vaciando una pequeña cantidad (aprox. 1 taza) de la zona de aceite frío.

Vaciar el aceite o la grasa de freír

⚠ ¡Peligro de quemadura!

Dejar enfriar el aceite o bien grasa de freír antes de vaciar a apróx. 40 °C.

- 1 Desenroscar la caperuza de protección del grifo de vaciado de aceite.
- 2 Colocar un cubo termorresistente (mín. 10 litros) debajo del grifo de vaciado de aceite.
- 3 Girar la maneta en el grifo de vaciado de aceite hacia abajo, vaciar el aceite o bien grasa.
- 4 Cerrar el grifo de vaciado de aceite, volver a enroscar la caperuza de protección.

Nota: Evacue el aceite o bien grasa de freír gastado conforme a las normativas locales.

Tabla de ajuste

Alimento	Temperatura [°C]	Cantidad de producto	Duración de fritura	Observaciones
Tapas y entremeses				
Camembert, rebozado	160	4	3 min.	
Rollos de primavera	160 - 170	4 - 6	4 - 6 min.	según tamaño
Peras con relleno de Roquefort	155	2	8 min.	Darle la vuelta a menudo
Empanadillas de hojaldre (p. ej. con champiñón, carne picada o relleno de queso de cabra)	180 - 185	4 - 6	5 - 7 min.	según el tamaño rehogar el relleno de carne previamente
Verduras				
Diferentes tipos de verduras con masa recubierta (p. ej. berenjenas y rodajas de Zucchini, setas de ostras, coliflor*, capullos de coliflor*, capullos de champiñón)	175 - 180	—	3 - 6 min.	Dependiendo del estado de cocción y tamaño; freír sin cesta. Pelar los calabacines y berenjenas antes de empanar. La masa de empanar adhiere mejor.
Aros de cebolletas	170	200 g	1 - 2 min.	
Tiras de verduras (p. ej. Zanahorias, Patatas, Puerro)	175	100 - 200 g	1 - 2 min.	
Croquetas de patatas, caseras	175	10	3 - 4 min.	
Patatas fritas (frescas)	180	500 g	primero 2 - 4 min, después 6 - 8 min.	Una pausa mínima de 15 minutos entre la fritura inicial y la fritura de acabado. Utilizar patatas de cocción harinosa.
Carne				
Albóndigas de carne picada	170	10	6 - 10 min.	
Filete de ternera, rebozado; Escalope vienés	180	2	1 - 2 min. de cada lado	
Cordon bleu, Cerdo	180	2	3 - 4 min de cada lado	
Muslitos de pollo, rebozados	165	4	25	darle la vuelta una vez
Piezas de jamón en con masa de cava	180	150 g	3 - 4 min.	
Pescado y marisco				
Fritura mixta	160 / 180	—	2 - 3 min.	Freír pescado a 160 °C, carne a 180 °C sin cesta.
Filete de pescado, rebozado	160	2	3 - 5 min.	Según tamaño y tipo de pescado
Cigalas rebozadas con masa	180	10	4 - 5 min.	
Postres				
Buñuelos de manzana	180	5 - 6	3 - 4 min.	freír sin cesta
Bollo berlinés	180	5 - 6	3 min de cada lado	freír sin cesta

* Precocinados crujiente

** p. ej. Peras, Uvas, Albaricoques, Fresas, Rodajas de piña, Plátanos, Cerezas, mitades de melocotón y kiwis

Alimento	Temperatura [°C]	Cantidad de producto	Duración de fritura	Observaciones
Donuts	170	5 - 6	2 min de cada lado	freír sin cesta
Albondiguilla de ciruelas	175	4 - 6	5 min.	
Frutas recubiertas de masa**	180	—	2 - 3 min.	freír sin cesta
Schlosserbuben	160	10	6 Min.	freír sin cesta
Buñuelos	180	6	3 min de cada lado	freír sin cesta

* Precocinados crujiente

** p. ej. Peras, Uvas, Albaricoques, Fresas, Rodajas de piña, Plátanos, Cerezas, mitades de melocotón y kiwis

Los datos que figuran aquí son meramente orientativos que pueden variar dependiendo de la naturaleza del alimento y de los gustos personales.

Los productos congelados se han de preparar siguiendo las indicaciones de la envoltura.

Consejos y trucos

Consejos sobre el aceite y la grasa para freír

- Para freír, utilizar solo aceites o grasas vegetales adecuados para freír que alcancen elevadas temperaturas. Son apropiados, por ejemplo, el aceite de cacahuete o de palma, así como la grasa de coco. Por el contrario, no deben emplearse aceite de oliva, de soja o de germen de trigo. Evitar el uso de mezclas de grasas. Observar las indicaciones del fabricante.
- Después de freír, eliminar siempre los restos grandes que hayan podido quedar en el aceite o la grasa con una espumadera. También se pueden eliminar los restos mediante la válvula para vaciado del aceite. Esperar hasta que el aceite o la grasa para freír se hayan enfriado hasta un máximo de 40 °C.
- Si se desea reutilizar el aceite o la grasa para freír, envolver un colador de metal con una servilleta de papel y tamizar el aceite o grasa haciéndolo pasar a través de él.
- Cambiar el aceite o grasa para freír con regularidad, como máximo cuando comience a oler o saber mal, cuando haga mucha espuma, (a 160-170 °), cuando eche humo o cuando los alimentos no queden crujientes a pesar de haber ajustado la temperatura correcta. La aparición de humo antes de tiempo no debe confundirse con el incremento de vapor de agua que se produce al añadir alimentos frescos.
- Colocar la tapa una vez que se haya enfriado. De este modo no penetrarán impurezas o agua en la grasa.

Consejos acerca de los productos a freír

- Para freír son aptos los alimentos siguientes: Pequeños trozos de carne y pescado, verdura, patatas, pastas, fruta y alimentos rebozados.
- Los productos para freír húmedos tales como pescado, crustáceos, trozos de carne así como rodajas de verdura y fruta, se han de secar bien.
- Los alimentos con un alto grado de contenido en agua no son aptos para freír.

Consejos para freír

- Con el fin de que pueda circular bien el aceite y llegue con rapidez el calor al producto que desea freír, no fría grandes cantidades a la vez. Agite el producto de fritura de modo que el aceite pueda circular mejor y no se aglutine.
- El producto a freír deberá estar cubierto por completo de aceite o bien grasa de freír. En caso contrario deberá darle la vuelta a los alimentos a la mitad del tiempo de fritura o empujarlos hacia abajo con una segunda cesta de freidora.
- Llenar la cesta sobre la encimera junto a la freidora no dentro o sobre la freidora. De este modo el aceite o bien la grasa de freír permanecerá más tiempo libre de residuos.
- No eche sal ni condimento por encima de la freidora con el fin de no ensuciar el aceite o bien la grasa de freír.
- La inserción de producto de freír húmedo o congelado produce espuma fuerte y agitada de la grasa. Descienda la cesta varias veces lentamente. De este modo evitara que se desborde la grasa.
- Retire el hielo del producto congelado antes de freír.
- Ajuste la temperatura recomendada.
 - Temperatura correcta: Las proteínas forman una costra protectora. De este modo no puede penetrar grasa.
 - Temperatura demasiado alta: La superficie forma una costra demasiado rápida. El interior queda crudo.

- Temperatura demasiado baja: El producto a freír absorbe demasiado grasa.
- Seque el producto a freír con un paño de cocina. De esta forma se reduce aun más la cantidad de grasa.

Cuidado y limpieza

En este capítulo encontrará consejos e indicaciones sobre un cuidado óptimo y limpieza de su aparato.

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

El aparato se calienta durante el funcionamiento. Antes de proceder a la limpieza del aparato, dejar que se enfríe.

⚠ ¡Peligro de quemadura!

Dejar enfriar el aceite o bien grasa de freír antes de vaciar a apróx. 40 °C.

⚠ ¡Peligro de quemadura!

Antes de llenar la cubeta con aceite o grasa para freír, deberá secar la cubeta de la freidora a fondo tras su limpieza.

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

Para limpiar el aparato, no emplear aparatos limpiadores de alta presión o por chorro de vapor.

Limpiar el aparato

Limpiar la cuba de freidora

- 1 Colocar un cubo termorresistente (mín. 10 litros) debajo del grifo de vaciado de aceite. Vaciar el aceite o la grasa de freír. Cerrar el grifo de vaciado de aceite.
- 2 Extraer la cesta. Abatir hacia arriba el elemento calefactor. Apretar el elemento calefactor en el soporte de la cesta.
- 3 Retirar los residuos gruesos de la cubeta de freidora con papel de cocina. Llenar la cubeta de freidora con 4 litros máx de agua templada con producto detergente.
- 4 Bajar el elemento calefactor. Limpiar la cubeta de freidora y elemento calefactor con cepillo de fregar blando. Dejar ablandar la suciedad persistente o eliminarla con nuestro Gel limpiador para Grill (Número de pedido 00311761).
- 5 Colocar un cubo termorresistente (mín. 10 litros) debajo del grifo de vaciado de aceite. Vaciar el agua. Enjuagar bien con agua limpia. Cerrar el grifo de vaciado de aceite, volver a enroscar la caperuza de protección.
- 6 Secar bien con un paño blando la cubeta de freidora.

Nota: No tratar la cubeta de freidora con un producto de conservación de acero inoxidable ya que a menudo no son aptos para alimentos.





Parte del aparato/ Superficie	Limpieza recomendada
Cubeta de freidora, Elemento calefactor	Limpiarla con cepillo de fregar y detergente y secar bien usando un paño blando.
Cesta	Lavavajillas
Sustentación de la cesta de freidora, Cubierta de acero inoxidable	Limpiar en agua templada y detergente.
Cuadro de mando	Limpiar con un paño blando húmedo y algo de detergente; el paño no debe estar húmedo en exceso. Frotar hasta secar con un paño seco. Para el cuidado de su panel de mando puede adquirir en su comerciante especializado o bien en nuestra tienda Online un aceite de conservación apropiado (Número de pedido 00311135). Aplique aceite de conservación después de la limpieza del panel de mando de forma uniforme con un paño.
Maneta de mando	Limpiar con un paño blando húmedo y algo de detergente; el paño no debe estar húmedo en exceso. ¡Atención! Daños en el aparato: No retirar la maneta del mando para su limpieza.

No use los medios de limpieza siguientes

- Productos de limpieza abrasivos o bien agresivos
- Limpiadores ácidos (p. ej. vinagre, ácido cítrico, etc.)
- Limpiadores con cloro o de alcohol intenso
- Pulverizadores para hornos
- Esponjas de fregar, cepillos o bien estropajos duros o abrasivos
- Lavar bien los paños de lavado nuevo antes de su uso

Solucionar anomalías

En ocasiones, las anomalías detectadas se pueden solucionar fácilmente. Antes de llamar al Servicio Técnico tenga en cuenta los siguientes consejos:

Anomalía	Posible causa	Solución
 aparece en la pantalla. La freidora no calienta.	El seguro para niños está activado.	Desconectar la protección para los niños
El aparato se desconecta. En la pantalla parpadean rayas.	Desconexión de seguridad.	Desconectar el aparato. Ahora lo puede volver a conectar como de costumbre.
El display muestra el mensaje de error (p. ej. F01, F02, etc.)	Error de la electrónica	Avisar al servicio de asistencia técnica de Gaggenau.
 se ilumina en la pantalla. La freidora no calienta.	Protección contra sobrecalentamiento: No hay o insuficiente aceite o bien grasa en la cesta.	Apagar el aparato y dejar enfriar por completo. Reponer alto de aceite o bien grasa hasta la marca de mínimo.
	Protección contra sobrecalentamiento: la grasa de freír fría no ha sido fundida al nivel de fundición de grasa sino que se ha ajustado a una temperatura superior.	Apagar el aparato y dejar enfriar por completo. Fundir la grasa con el nivel de fundición de grasa  .
	El aparato ha sido encendido con cuerpo calefactor desplegado o bien el cuerpo calefactor no se ha plegado hacia abajo del todo.	Apagar el aparato y dejar enfriar por completo. Bajar el elemento calefactor.
	Sobrecalentamiento debido a grasa o bien aceite viejo.	Apagar el aparato y dejar enfriar por completo. Cambiar la grasa o bien aceite de freír.
	Si se ilumina el símbolo  incluso después de encender aunque esté el aparato frío por completo, contacte con el servicio de atención al cliente de Gaggenau.	
El producto a freír esta crudo en su interior.	Temperatura y duración de fritura errónea.	Bajar la temperatura, prolongar la duración de fritura.
El producto a freír no se pone dorado crujiente.	Aceite o bien grasa vieja.	Usar grasa bien aceite nuevo.

Servicio de atención al cliente

Si su aparato necesita una reparación, nuestro servicio de atención al cliente estará encantado de ayudarle. Siempre encontramos la solución adecuada, incluso para evitar visitas innecesarias de los técnicos.

Cuando llame por teléfono, indique la referencia del producto (Nº E) y el número de fabricación (Nº FD) para que podamos ofrecerle un servicio cualificado. La placa de identificación con los números correspondientes los encontrará en la parte inferior del aparato. Para evitar tener que buscar los datos de su aparato cuando los precise, es aconsejable anotarlos aquí conjuntamente con el número de teléfono del Servicio de atención al cliente.

Nº E.

Nº FD.

Servicio de atención al cliente



Tenga en cuenta que la visita del técnico del servicio de atención al cliente no es gratuito en caso de que el mal funcionamiento sea debido a un manejo incorrecto del aparato.

Las señas de las delegaciones internacionales figuran en la lista adjunta de centros y delegaciones del Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 30 30 44

Confíe en la competencia del fabricante. De esa forma se asegura de que la reparación se lleva a cabo por personal técnico debidamente instruido, equipado con las piezas originales y de repuesto necesarias para su aparato.

Índice

Instruções de segurança importantes	30
Causas dos danos	32
Protecção do meio ambiente	32
Sugestões de poupança de energia	32
Eliminação ecológica	32
O seu aparelho novo	33
Fritadeira	33
Acessórios	33
Acessórios especiais	33
Utilização	34
Ligar	34
Desligar	34
Derreter a gordura	34
Fritar	34
Temporizador electrónico de tempo reduzido	35
Bloqueio de segurança	35
Protecção contra sobreaquecimento	35
Bloqueio de segurança	35
Zona do óleo frio	36
Drenar o óleo ou a gordura de fritura	36
Tabela de ajustes	37
Dicas e truques	38
Dicas sobre o óleo de fritura ou gordura para fritar	38
Dicas quanto aos alimentos a fritar	38
Dicas quanto à fritura	38
Cuidados e Limpeza	39
Limpar o aparelho	39
Não usar os seguintes produtos de limpeza	39
Reparar falhas	40
Serviço de Apoio ao Cliente	41

Obtenha mais informações relativas a produtos, acessórios, peças sobresselentes e Assistência Técnica na Internet: www.gaggenau.com e na loja Online: www.gaggenau-eshop.com

⚠️ Instruções de segurança importantes

Leia atentamente o presente manual. Só assim poderá utilizar o seu aparelho de forma segura e correcta. Guarde as instruções de utilização e montagem para consultas futuras ou para futuros utilizadores.

Este aparelho tem de ser instalado segundo as instruções de montagem incluídas.

Examine o aparelho depois de o desembalar. Se forem detectados danos de transporte, não ligue o aparelho.

Apenas os técnicos licenciados estão autorizados a ligar aparelhos sem ficha. A garantia não cobre danos causados por uma ligação incorrecta.

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso privado e doméstico. Use o aparelho apenas para a preparação de refeições e bebidas. Vigie o aparelho durante o funcionamento. Use o aparelho apenas em espaços fechados.

O aparelho foi concebido para ser utilizado até a uma altitude de 2000 metros acima do nível do mar, no máximo.

Este aparelho não foi previsto para ser utilizado com um temporizador externo ou um telecomando externo.

Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com pouca experiência ou conhecimentos, se estiverem sob vigilância de uma pessoa responsável pela sua segurança ou tiverem sido instruídas acerca da utilização segura do aparelho e tiverem compreendido os perigos decorrentes da sua utilização.

As crianças não devem brincar com o aparelho. As tarefas de limpeza e manutenção por parte do utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos e estejam sob vigilância.

As crianças menores de 8 anos devem manter-se afastadas do aparelho e do cabo de ligação.

Perigo de incêndio!

- O óleo e a gordura quentes incendeiam-se rapidamente. Nunca deixe óleo ou gordura quentes sem vigilância. Nunca apague fogo com água. Desligue a zona de cozinhar. Abafe as chamas com uma tampa, manta de amianto ou um objecto equivalente.
- O óleo ou gordura de fritura pode inflamar-se. Coloque a fritadeira em funcionamento apenas com óleo ou gordura de fritura adequado. Não utilize óleo ou gordura de fritura nem em demasia nem em falta. Proceda à liquefacção da gordura de fritura antes de a utilizar. Respeite a temperatura de fritura de cada produto.
- O óleo ou gordura de fritura que já tenha sido utilizado várias vezes tem tendência a fazer mais espuma e tem uma temperatura de inflamação mais baixa. Substitua o óleo ou gordura de fritura, quando ficar castanho, tiver um odor desagradável e/ou começar a fazer fumo.
- Deitar água sobre óleo a ferver provoca uma explosão de gordura. Nunca utilize água para apagar óleo ou gordura de fritura em chamas.

Em caso de incêndio:

- Desligar o aparelho da corrente: desligue o respectivo fusível na caixa de fusíveis.
- Colocar uma cobertura de aço inoxidável ou uma manta corta-fogo: o fogo apaga-se devido à desoxigenação.
- Desligar o exaustor: a extracção de ar intensifica o fogo.
- O aparelho fica muito quente; os materiais combustíveis podem inflamar-se. Nunca coloque nem utilize objectos inflamáveis (p. ex., latas de spray, produtos de limpeza) por baixo do aparelho ou nas suas imediações. Nunca coloque objectos inflamáveis sobre o aparelho nem no seu interior.

Perigo de queimaduras!

- As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho. Nunca toque nas peças quentes. Manter fora do alcance das crianças.
- Deitar água sobre óleo a ferver provoca uma explosão de gordura. Tenha especial cuidado ao mexer em água perto do aparelho, quando este já estiver quente. Tenha também cuidado ao mexer em água perto do aparelho, quando este estiver frio. Não deve entrar água para dentro do óleo ou da gordura de fritura. Existe perigo de explosão quando voltar a aquecer a gordura! Feche sempre o aparelho com a cobertura depois de o mesmo ter arrefecido.
- Deitar água sobre óleo a ferver provoca uma explosão de gordura. Substitua o óleo ou gordura de fritura, quando contiver demasiada água (p. ex., devido à fritura frequente de produtos ultracongelados). Sinais de água no óleo ou gordura de fritura:
 - subida de bolhas à superfície
 - gotas de água
 - vapor de água
 - salpicos fortes ao fritar
- Adicionar alimentos molhados e em grandes quantidades faz com que o óleo ou gordura de fritura forme espuma e transborde. Seque bem os alimentos molhados antes de os fritar. No caso de alimentos ultracongelados remova o gelo. Coloque os alimentos no cesto fora da fritadeira e não dentro ou sobre a mesma. Mergulhe lentamente o cesto de fritura no óleo ou gordura várias vezes.
- Deitar água sobre óleo a ferver provoca uma explosão de gordura. Seque cuidadosamente a cuba da fritadeira depois de a limpar e antes de a voltar a encher com óleo ou gordura de fritura.
- Com a cobertura do aparelho fechada, o calor acumula-se. Feche a cobertura do aparelho só depois de o aparelho ter arrefecido. Nunca ligue o aparelho com a cobertura fechada. Nunca utilize a cobertura do aparelho para manter os alimentos quentes nem como suporte.

Perigo de choque eléctrico!

- As reparações indevidas são perigosas. As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do serviço de assistência técnica. Se o aparelho estiver avariado, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.
- O isolamento dos cabos de electrodomésticos pode derreter em contacto com partes quentes do aparelho. Nunca coloque os cabos de electrodomésticos em contacto com partes quentes do aparelho.
- A humidade que se infiltra no aparelho pode dar origem a um choque eléctrico. Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.
- Um aparelho avariado pode causar choques eléctricos. Nunca ligue um aparelho avariado. Puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Causas dos danos

Atenção!

Danos no aparelho provenientes de acessórios inadequados: Utilizar apenas os acessórios originais. Utilizar apenas os cestos de fritura concebidos para este aparelho. Nunca utilizar a tampa de vidro da vaporeira para a fritadeira.

Atenção!

Falha de funcionamento: Rodar o botão de comando sempre para a posição zero, quando o aparelho não está em funcionamento.

Protecção do meio ambiente

O seu novo aparelho é especialmente eficiente do ponto de vista energético. Nesta secção encontrará conselhos para poupar ainda mais energia ao utilizar o seu aparelho e para o eliminar de forma adequada.

Sugestões de poupança de energia

Queira observar as seguintes sugestões relativamente ao cozinhar com poupança de energia:

- Pré-aqueça a fritadeira apenas até ter sido atingida a temperatura pretendida.
- Ajuste sempre a temperatura recomendada.
- Utilize apenas óleo ou gordura adequada para fritar.

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



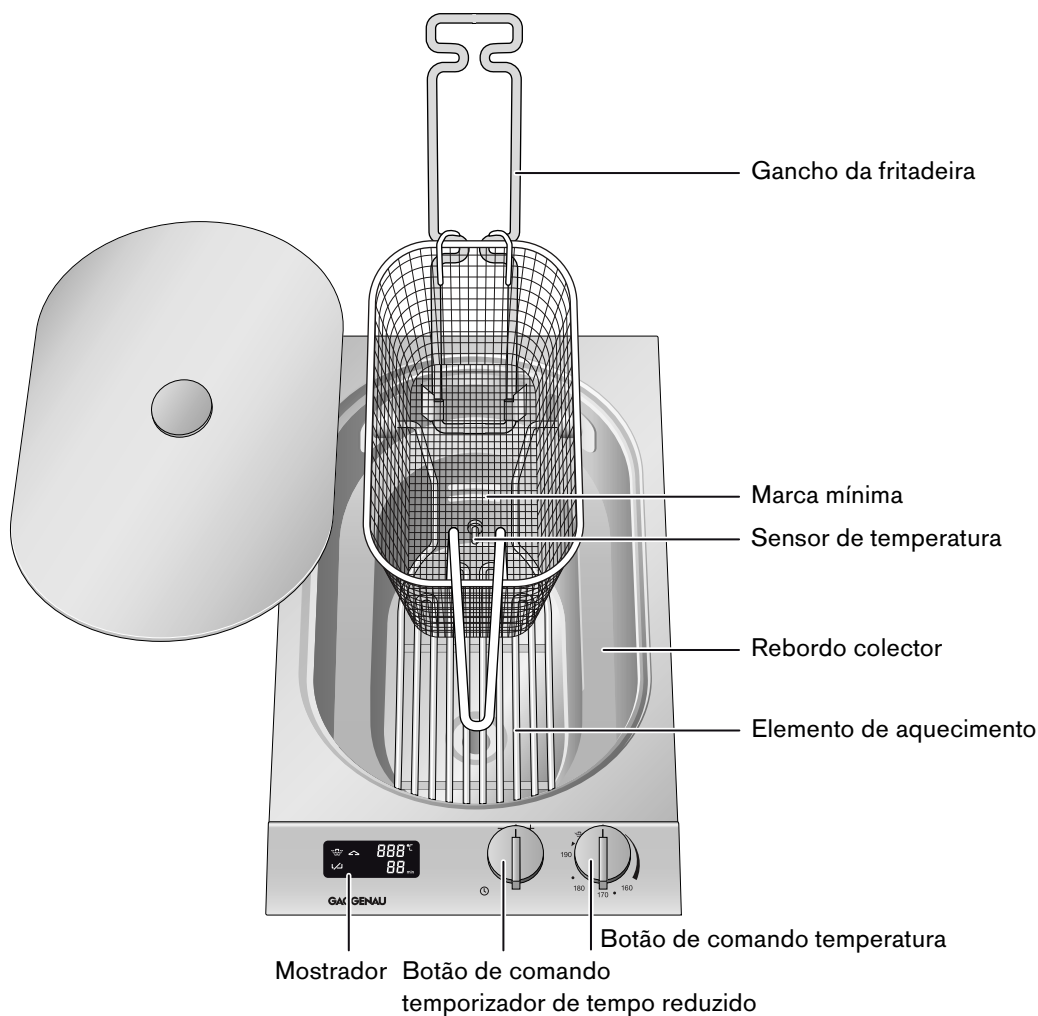
Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

O seu aparelho novo

Nesta secção vai conhecer o seu aparelho novo e encontrar informações relativamente aos acessórios.

Fritadeira



Acessórios

Os seguintes acessórios são fornecidos:

Cobertura em aço inoxidável

Cesto da fritadeira

Acessórios especiais

Poderá encomendar os seguintes acessórios através do seu revendedor:

VD 201 014 Cobertura do aparelho em aço inoxidável

VD 201 034 Cobertura do aparelho em alumínio

VV 200 014 Régua de união em aço inoxidável, para a combinação com outros aparelhos Vario


VV 200 034 Régua de união em alumínio, para a combinação com outros aparelhos Vario

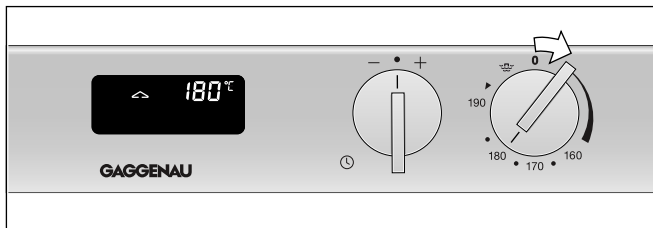
Utilize os acessórios apenas de acordo com as instruções. O fabricante não se responsabiliza quando os acessórios são utilizados de forma incorrecta.


Utilização

Ligar

Só ligue a fritadeira se a cuba tiver óleo ou gordura de fritura até, pelo menos, à marca mínima. Primeiro, derreter a gordura de fritar no nível de derretimento de gordura.

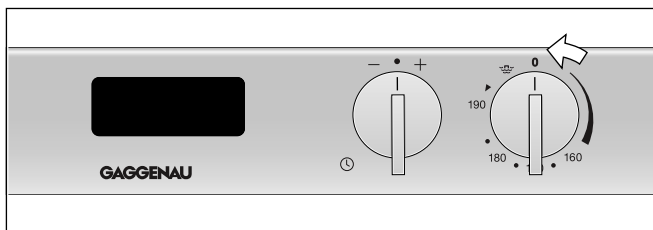
Rode o botão de comando da temperatura para a posição pretendida. A temperatura ajustada é exibida no mostrador. O mostrador exibe o símbolo  enquanto o aparelho aquece.



É possível ajustar a temperatura entre 135 - 190 °C. Para derreter gordura ajuste o nível de derretimento .




Desligar



Rode o botão de comando da temperatura para a posição 0. A indicação no mostrador apaga-se.

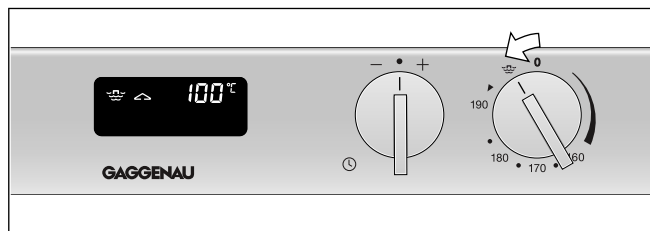


Derreter a gordura





A fritadeira dispõe de um nível de derretimento de gordura. Este ajuste permite derreter a gordura de fritura de forma delicada, e impede o sobreaquecimento do elemento de aquecimento.

- 1 Colocar 3 kg de gordura em pedaços na fritadeira. A gordura deverá estar à temperatura ambiente ou do frigorífico, não pode estar congelada.
- 2 Rodar o botão de comando da temperatura para a esquerda para a posição . No mostrador aparecem os símbolos  e  e a indicação 100 °C. Após alguns segundos é emitido um sinal.



- 3 Após conclusão do nível de derretimento de gordura apagam-se os símbolos  e . Agora pode ajustar as opções pretendidas.



Se desejar fritar imediatamente após o derretimento da gordura, também pode proceder da seguinte forma:



- 1 Rodar o botão de comando da temperatura para a esquerda para a posição . Assim que seja emitido um sinal, rodar o botão de comando **mais para a esquerda** para a temperatura pretendida (não rodar o botão de comando para a direita, passando o 0!).
- 2 Durante o processo de derretimento iluminam-se os símbolos  e  no mostrador. Em seguida, o aparelho aquece por si para a temperatura pré-seleccionada. Ao atingir a temperatura, o símbolo apaga-se .

Notas

- A temperatura reduzida na zona do óleo frio não permite que lá se deposite gordura não derretida. Proceda apenas à fritura depois do símbolo  se ter apagado.
- O nível de derretimento de gordura pode apenas ser activado com uma temperatura inferior a 50 °C. Se o nível de derretimento de gordura for activado com uma temperatura superior a 50 °C, é exibido o símbolo  e 100 °C no mostrador. A fritadeira aquece até aos 100 °C.

Fritar

Não ligue a fritadeira se o nível de óleo ou gordura da cuba não estiver, pelo menos, pela marca inferior. Primeiro, derreter a gordura de fritar no nível de derretimento de gordura.

- 1 Ajustar a temperatura pretendida. O símbolo de aquecimento  está iluminado. Ao atingir a temperatura ajustada, o símbolo de aquecimento  apaga-se.
- 2 Encher o cesto de fritura sobre o tampo de cozinha, ao lado da fritadeira (não dentro nem sobre a fritadeira).
- 3 Mergulhar o cesto de fritura com os alimentos que se pretendem fritar no óleo ou gordura.
- 4 Quando os alimentos estiverem fritos, retirar o cesto de fritura e agitá-lo levemente, para eliminar o óleo ou gordura em excesso.

Para deixar escorrer o restante óleo ou gordura, pode pendurar o cesto no elemento de fixação, previsto para o efeito.

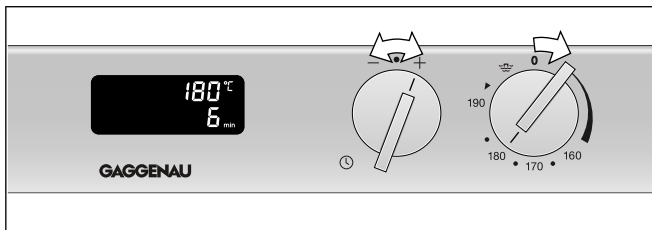
Temporizador electrónico de tempo reduzido

O temporizador de tempo reduzido pode ser ajustado entre 1 minutos e 90 minutos. O temporizador de tempo reduzido não liga nem desliga a fritadeira.

Também pode utilizar o temporizador de tempo reduzido com o aparelho desligado.

Ajustar o temporizador de tempo reduzido

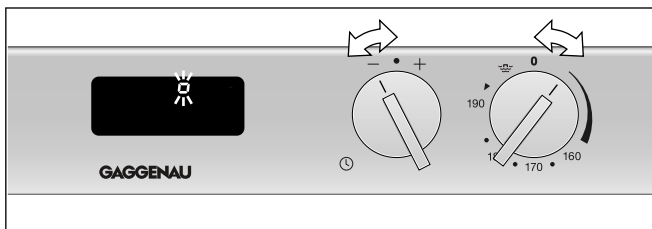
- 1 rodar o botão de comando do temporizador de tempo reduzido para **+** ou **-**, para ajustar o tempo pretendido.
- 2 O tempo ajustado decorre no mostrador. Pode alterar o tempo ajustado com o temporizador de tempo reduzido em funcionamento.
- 3 Depois de decorrido o tempo é emitido um sinal. Rode brevemente o botão de comando para desligar o sinal.





Bloqueio de segurança

Activar o bloqueio de segurança

- 1 Rodar o botão de comando da temperatura para a esquerda para a posição.
- 2 Rodar o botão de comando de tempo reduzido para a esquerda, para a posição Menos e mantê-lo nessa posição.
- 3 Rodar o botão de comando da temperatura para a posição 0.
- 4 Rodar o botão de comando de tempo reduzido para a posição 0.



O mostrador exibe o símbolo  que apaga após um curto espaço de tempo. O bloqueio de segurança está activado. Agora é possível rodar o botão de comando para uma posição qualquer sem que o aparelho aqueça.


Quando se roda um botão de comando com o bloqueio de segurança activado, o mostrador exibe o símbolo  que apaga após breves instantes.

Desactivar o bloqueio de segurança

- 1 Rodar o botão de comando de tempo reduzido para a esquerda para a posição Menos e mantê-lo nessa posição.
- 2 Rodar o botão de comando da temperatura para a esquerda, para uma posição qualquer.
- 3 Rodar o botão de comando de tempo reduzido para a posição 0.

O bloqueio de segurança está desactivado.

Protecção contra sobreaquecimento

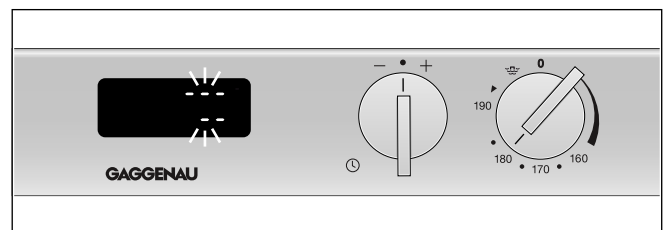
Em caso de sobreaquecimento o aparelho desliga automaticamente os elementos de aquecimento, de forma a proteger o aparelho e os móveis. No mostrador aparece o símbolo . Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer completamente.

O aparelho pode sobreaquecer:

- se a cuba estiver vazia.
- se a cuba contiver óleo ou gordura de fritura insuficiente (abaixo da marca mínima).
- se for utilizado óleo ou gordura de fritura muito usado.
- se a gordura de fritar não for primeiro derretida no nível de derretimento de gordura, e se for ajustada de imediato uma temperatura.

Bloqueio de segurança

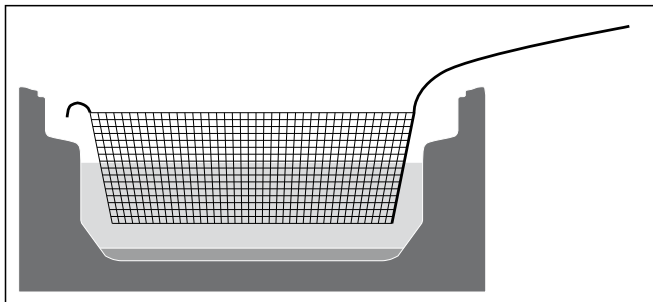
Para sua protecção, o aparelho está equipado com um bloqueio de segurança. Se, durante 4 horas, o aparelho não for utilizado, o processo de aquecimento será desactivado. No mostrador piscam traços.



Rode o botão de comando da temperatura para a posição 0 e, em seguida, pode voltar a colocar o aparelho em funcionamento, da forma habitual.

Zona do óleo frio

A água contida nos alimentos desce para a chamada zona do óleo frio, por baixo do elemento de aquecimento. Desta forma evita-se bastante o transbordamento do óleo. Também as partículas que caem pelo cesto durante a fritura descem para esta zona do óleo frio. As temperaturas baixas nesta zona prolongam consideravelmente o tempo de utilização do óleo ou gordura de fritura. O rebordo colectador destina-se a recolher a espuma que se forma durante a fritura.



⚠ Perigo de queimadura!

Água em óleo quente provoca uma explosão. Retirar pequenas quantidades de água antes de proceder ao aquecimento, drenando uma pequena quantidade (aprox. 1 chávena) da zona do óleo frio.

Drenar o óleo ou a gordura de fritura

⚠ Perigo de queimadura!

Antes de proceder à drenagem, deixar arrefecer o óleo ou a gordura de fritura para uma temperatura de aproximadamente 40 °C.

- 1 Desaparafusar a tampa de protecção da torneira de drenagem do óleo.
- 2 Colocar um balde resistente a temperaturas (com uma capacidade mínima de 10 litros) por baixo da torneira de drenagem do óleo.
- 3 Rodar a pega da torneira para baixo e drenar o óleo ou a gordura.
- 4 Fechar a torneira e voltar a aparafusar a tampa de protecção.

Nota: Elimine o óleo ou gordura de fritura usado de acordo com as normas locais.

Tabela de ajustes

Alimento	Temperatura [°C]	Quantidade	Tempo de fritura	Observações
Snacks e entradas				
Camembert, panado	160	4	3 min	
Crepes chineses	160 - 170	4 - 6	4 - 6 min	dependendo do tamanho
Peras com recheio de roquefort	155	2	8 min	virar frequentemente
Folhados (p. ex. com recheio de champignons, carne picada ou queijo de ovelha)	180 - 185	4 - 6	5 - 7 min	dependendo do tamanho, alourar primeiro o recheio de carne
Legumes				
Diversos legumes fritos em polme (p. ex. rodelas de beringela e curgete, pleurotos, couve-de-bruxelas*, rodelas de aipo*, couve-flor*, champignons)	175 - 180	—	3 - 6 min	Dependendo do estado de cozedura e tamanho; fritar sem cesto. Descascar as curgetes e as beringelas antes de as panar. O pão ralado adere melhor.
Argolas de cebola	170	200 g	1 - 2 min	
Tiras de legumes (p. ex. cenouras, batatas, alho-francês)	175	100 - 200 g	1 - 2 min	
Croquetes de batata, caseiros	175	10	3 - 4 min	
Batatas fritas (frescas)	180	500 g	primeiro 2 - 4 min, em seguida 6 - 8 min	No mínimo uma pausa de 15 minutos entre a fritura prévia e a fritura final. Usar batatas farinhaentas.
Carne				
Almôndegas	170	10	6 - 10 min	
Escalope de vitela, panado; escalope à moda de Viena	180	2	1 - 2 min cada lado	
Cordon bleu, porco	180	2	3 - 4 min cada lado	
Coxas de frango, panadas	165	4	25	virar uma vez
Pedaços de fiambre em polme de espumante	180	150 g	3 - 4 min	
Peixe e frutos do mar				
Fritto Misto	160 / 180	—	2 - 3 min	Fritar peixe a 160 °C, carne a 180 °C, sem cesto.
Filete de peixe, panado	160	2	3 - 5 min	dependendo do tamanho e tipo de peixe
Gambas fritas em polme	180	10	4 - 5 min	
Doces				
Beignets de maçã	180	5 - 6	3 - 4 min	fritar sem cesto
Panquecas Berlinenses	180	5 - 6	3 min cada lado	fritar sem cesto
Donuts	170	5 - 6	2 min cada lado	fritar sem cesto

* pré-cozinhada al dente

** p. ex. peras, uvas, alperces, morangos, rodelas de ananás, bananas, cerejas, metades de pêssego e kiwi

Alimento	Temperatura [°C]	Quantidade	Tempo de fritura	Observações
Knödel de ameixa	175	4 - 6	5 min	
Frutos fritos em polme**	180	—	2 - 3 min	fritar sem cesto
Ameixas secas fritas em massa doce	160	10	6 min	fritar sem cesto
Farturas	180	6	3 min cada lado	fritar sem cesto

* pré-cozinhada al dente

** p. ex. peras, uvas, alperces, morangos, rodela de ananás, bananas, cerejas, metades de pêsego e kiwi

Os valores da tabela de ajuste servem apenas para orientação, e podem variar em função das características do alimento e do gosto pessoal.

Preparar produtos congelados de acordo com as instruções da embalagem.

Dicas e truques

Dicas sobre o óleo de fritura ou gordura para fritar

- Para fritar, utilize unicamente óleo vegetal puro, que possa ser aquecido a altas temperaturas e adequado para fritar, ou gordura. São adequados, p. ex., o óleo de amendoim ou de palma, bem como a gordura de coco. Pelo contrário, não são adequados, p. ex., azeite virgem, óleo de soja ou germen de trigo. Evite misturas de gorduras. Respeite as instruções do fabricante.
- Depois de cada fritura, remova resíduos fortes de óleo de fritura ou de gordura para fritar, eventualmente existentes, com uma escumadeira. Pode também escoar os resíduos com a torneira de escoamento de óleo. Aguarde até que o óleo de fritura ou a gordura para fritar arrefeçam para uma temperatura máx. de 40°C.
- Caso pretenda reutilizar o óleo de fritura ou a gordura para fritar, coloque um filtro metálico com um papel de cozinha e deixe escorrer o óleo ou a gordura mornos.
- Substitua regularmente o óleo de fritura ou a gordura para fritar e, o mais tardar, quando apresentar um odor ou sabor desagradáveis, uma forte formação de espuma, começar a deitar fumo (a 160 - 170°C) ou quando os alimentos deixarem de ficar estaladiços com uma temperatura corretamente regulada. A formação precoce de fumo não deve ser confundida com uma subida do vapor de água devido à adição de alimentos húmidos.
- Após o arrefecimento, coloque a tampa. Deste modo, impedirá a entrada de sujidade ou de água na gordura.

Dicas quanto aos alimentos a fritar

- Os seguintes alimentos são adequados para fritar: pequenos pedaços de carne e peixe, legumes, batatas, massas para fritos, fruta, alimentos panados.
- Secar sempre muito bem os alimentos húmidos como peixe, crustáceos, pedaços de carne, fruta ou legumes em rodela.
- Os produtos alimentares com elevado teor de água não são adequados para fritar.

Dicas quanto à fritura

- Não frite quantidades demasiado grandes de uma vez, para que o óleo possa circular bem e o calor cozinhe rapidamente aos alimentos. Sacuda os alimentos para que estes não colem uns aos outros e o óleo possa circular melhor.
- Os alimentos devem ficar completamente cobertos pelo óleo ou gordura de fritura. Caso contrário, é necessário virá-los após metade do tempo de fritura ou pressioná-los com um segundo cesto.
- Encha o cesto de fritura sobre o tampo de cozinha, ao lado da fritadeira, e não dentro nem sobre a mesma. Desta forma o óleo ou a gordura de fritura mantém-se mais tempo sem resíduos.
- Não tempere alimentos sobre a fritadeira para não sujar o óleo ou a gordura.
- Colocar alimentos húmidos ou congelados na fritadeira provoca uma forte ebulição do óleo ou gordura de fritura. Baixe lentamente e várias vezes o cesto. Desta forma evita-se o extravasamento da gordura.
- Antes de proceder à fritura remova o gelo dos alimentos congelados.
- Ajuste a temperatura recomendada.
 - Temperatura correcta: Proteínas formam uma crosta protectora. Dessa forma não penetra muita gordura.
 - Temperatura demasiado alta: A superfície do alimento ganha crosta com demasiada rapidez. O interior fica cru.
 - Temperatura demasiado baixa: Os alimentos absorvem demasiada gordura.

- Seque os alimentos acabados de fritar com papel de cozinha. Desta forma reduz-se mais a quantidade de gordura.

Cuidados e Limpeza

Neste capítulo encontrará dicas e sugestões para os cuidados e a limpeza ideal do seu aparelho.

⚠ Perigo de queimaduras!

O aparelho aquece durante o funcionamento. Deixe o aparelho arrefecer antes de realizar a limpeza.

⚠ Perigo de queimadura!

Antes de proceder à drenagem, deixar arrefecer o óleo ou a gordura de fritura para uma temperatura de aproximadamente 40 °C.

⚠ Perigo de queimadura!

Após a limpeza, limpar bem a cuba, antes desta voltar a ser enchida com óleo ou gordura de fritura.

⚠ Perigo de choque eléctrico!

Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou a vapor para limpar o aparelho.

Limpar o aparelho

Limpar a cuba

- 1 Colocar um balde resistente a temperaturas (com uma capacidade mínima de 10 litros) por baixo da torneira de drenagem do óleo. Drenar o óleo ou a gordura de fritura. Fechar a torneira de drenagem.
- 2 Retirar o cesto da fritadeira. Orientar o elemento de aquecimento para cima. Fixar o elemento de aquecimento no gancho da fritadeira.
- 3 Retirar os resíduos da cuba com papel de cozinha. Encher a cuba com uma quantidade máx. de 4 litros de água quente com detergente.
- 4 Baixar o elemento de aquecimento. Limpar a cuba e o elemento de aquecimento com uma escova da louça macia. Deixar amolecer sujidade incrustada ou remover a mesma com o nosso gel de limpeza para grills (n.º de encomenda 00311761).
- 5 Colocar um balde resistente a temperaturas (com uma capacidade mínima de 10 litros) por baixo da torneira de drenagem do óleo. Drenar a água. Enxaguar muito bem com água. Fechar a torneira e voltar a aparafusar a tampa de protecção.
- 6 Secar muito bem a cuba com um pano macio.

Nota: Não tratar a cuba com produtos de tratamento para aço inoxidável, uma vez que, muitas vezes, não são adequados para alimentos.





Componente do aparelho/superfície	Limpeza recomendada
Cuba, elemento de aquecimento	Limpar com uma escova da louça macia e detergente, e secar muito bem com um pano macio.
Cesto da fritadeira	Detergente
Gancho da fritadeira, cobertura em aço inoxidável	Limpar com água quente e detergente.
Painel de comando	Limpar com um pano macio e húmido e um pouco de detergente; o pano não pode estar muito molhado. Secar com um pano macio. Existe um óleo de tratamento (n.º de encomenda 00311135) adequado para o painel de comando; este está disponível na nossa loja online ou na loja onde adquiriu o aparelho. Após a limpeza, aplique o óleo de tratamento uniformemente sobre o painel de comando, com um pano macio.
Botão de comando	Limpar com um pano macio e húmido e um pouco de detergente; o pano não pode estar muito molhado. Atenção! Danos no aparelho: Não retirar os botões de comando para efeitos de limpeza.

Não usar os seguintes produtos de limpeza

- Produtos de limpeza abrasivos ou agressivos
- Produtos de limpeza com substâncias ácidas (p. ex. vinagre, ácido cítrico, etc.)
- Produtos de limpeza com cloro ou elevado teor alcoólico
- Spray para limpeza de fornos
- Esponjas duras e abrasivas, escovas ou esfregões
- Panos de cozinha novos devem ser muito bem enxaguados antes de serem utilizados.

Reparar falhas

Muitas vezes, é fácil reparar as falhas que podem ocorrer. Observe as seguintes indicações antes de contactar o Serviço de Apoio ao Cliente.

Falha	Possível causa	Solução
 aparece no mostrador. A fritadeira não aquece.	O bloqueio de segurança está activado.	Desligar o bloqueio de segurança.
O aparelho desliga-se. No mostrador piscam traços.	Bloqueio de segurança	Desligar o aparelho. Em seguida é possível voltar a ligar o aparelho da forma habitual.
O mostrador apresenta uma mensagem de erro (p. ex. F01, F02, etc.)	Erro no sistema electrónico	Contactar o Serviço de Apoio ao Cliente da Gaggenau.
 é exibido no mostrador. A fritadeira não aquece.	Protecção contra sobreaquecimento: quantidade insuficiente ou nenhum óleo ou gordura na cuba.	Desligar o aparelho e aguardar que arrefeça completamente. Adicionar óleo ou gordura, pelo menos, até à marca mínima.
	Protecção contra sobreaquecimento: a gordura de fritar não foi primeiro derretida no nível de derretimento de gordura, ajustou-se de imediato uma temperatura mais elevada.	Desligar o aparelho e aguardar que arrefeça completamente. Derreter a gordura de fritar no nível de derretimento de gordura  .
	O aparelho foi ligado com o elemento de aquecimento rebatido para fora ou o elemento de aquecimento não está totalmente rebatido.	Desligar o aparelho e aguardar que arrefeça completamente. Baixar o elemento de aquecimento.
	Sobreaquecimento devido a gordura ou óleo muito usado.	Desligar o aparelho e aguardar que arrefeça completamente. Mudar a gordura ou o óleo de fritura.
	Se for exibido o símbolo  mesmo depois de ligar o aparelho, e apesar deste ter arrefecido completamente, contacte o Serviço de Apoio ao Cliente da Gaggenau.	
O interior do alimento está cru.	Temperatura e tempo de fritura incorrectos.	Baixar a temperatura, aumentar o tempo de fritura.
Os alimentos já não ficam estaladiços nem dourados.	Gordura ou óleo muito usado.	Usar gordura ou óleo novo.

Serviço de Apoio ao Cliente

Se o aparelho tiver de ser submetido a uma reparação, o nosso Serviço de Apoio ao Cliente está ao seu dispor. Encontramos sempre uma solução adequada, de forma a evitar deslocações desnecessárias dos técnicos.

Quando nos contactar queira indicar sempre o número de produto (n.º E) e o número de fabrico (n.º FD), para que lhe possamos prestar uma assistência qualificada. A placa de características com estes números encontra-se na parte inferior do aparelho. Para que, em caso de necessidade, não tenha de perder muito tempo à procura dos dados do seu aparelho e do número de telefone do Serviço de Apoio ao Cliente, pode inserir os mesmos neste local.

N.º E

N.º FD

Serviço de Apoio ao Cliente 

Tenha em conta que, no caso de utilização incorrecta, a visita do técnico do Serviço de Apoio ao Cliente não é gratuita, mesmo dentro período da garantia.

Os dados para contacto com todos os países encontram-se no índice dos Serviços Técnicos anexo.

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 21 4250 790

Confie na competência do fabricante. Terá assim a garantia que a reparação é efectuada por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica, equipados com peças de substituição originais para o seu electrodoméstico.

Πίνακας περιεχομένων

Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας	43
Αιτίες των ζημιών	45
Προστασία περιβάλλοντος	45
Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας	45
Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος	45
Η καινούργια σας συσκευή	46
Φριτέζα	46
Εξαρτήματα	46
Ειδικός εξοπλισμός	46
Χειρισμός	47
Ενεργοποίηση	47
Απενεργοποίηση	47
Λιώσιμο του λίπους της φριτέζας	47
Τηγάνισμα στη φριτέζα	47
Ηλεκτρονικό ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου	48
Ασφάλεια παιδιών	48
Προστασία υπερθέρμανσης	48
Διάταξη απενεργοποίησης ασφαλείας	48
Ζώνη κρύου λαδιού	49
Αδειασμα του λαδιού ή λίπους της φριτέζας	49
Πίνακας ρύθμισης	50
Συμβουλές και τεχνάσματα	52
Συμβουλές για το λάδι και το λίπος τηγανίσματος	52
Συμβουλές για τηγανητά φαγητά	52
Συμβουλές για τηγάνισμα στη φριτέζα	52
Φροντίδα και καθαρισμός	53
Καθαρισμός της συσκευής	53
Μη χρησιμοποιείτε τα ακόλουθα μέσα καθαρισμού	53
Αρση βλαβών	54
Σέρβις πελατών	55

Περαιτέρω πληροφορίες για τα προϊόντα, τα εξαρτήματα, τα ανταλλακτικά και το σέρβις θα βρείτε στο διαδίκτυο (Internet): www.gaggenau-home.com και στο online-shop: www.gaggenau-eshop.com

⚠ Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες. Μόνο τότε μπορείτε να χειριστείτε τη συσκευή σίγουρα και σωστά. Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης και συναρμολόγησης για μια αργότερη χρήση ή για τον επόμενο ιδιοκτήτη.

Η παρούσα συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με τις οδηγίες εγκατάστασης που περιλαμβάνονται.

Μετά την αφαίρεση από τη συσκευασία, ελέγξτε τη συσκευή. Σε περίπτωση ζημιάς κατά τη μεταφορά μην την συνδέσετε.

Μόνο ένας αδειούχος εγκαταστάτης επιτρέπεται να συνδέσει τις συσκευές χωρίς φως. Σε περίπτωση ζημιών που οφείλονται σε λάθος σύνδεση, δεν έχετε κανένα δικαίωμα εγγύησης.

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση και το οικιακό περιβάλλον. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την παρασκευή φαγητών και ποτών. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας επιτηρείτε τη συσκευή. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε κλειστούς χώρους.

Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση μέχρι ένα μέγιστο ύψος 2.000 μέτρων πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για τη λειτουργία με έναν εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ένα τηλεχειριστήριο.

Αυτή η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί από παιδιά άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία ή γνώση, όταν επιτηρούνται ή εάν έχουν λάβει σχετικές οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής από ένα άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που μπορούν να προκύψουν.

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να πραγματοποιηθούν από παιδιά, εκτός εάν είναι 8 ετών και άνω και επιτηρούνται.

Κρατάτε τα παιδιά που είναι κάτω των 8 ετών μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.

Κίνδυνος πυρκαγιάς!

- Το καυτό λάδι και λίπος παίρνουν γρήγορα φωτιά. Μην αφήνετε ποτέ χωρίς επιτήρηση το καυτό λάδι και λίπος. Μην σβήνετε ποτέ τη φωτιά με νερό. Απενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος. Σβήνετε τις φλόγες προσεκτικά με ένα καπάκι, μια κουβέρτα πυρόσβεσης ή κάτι παρόμοιο.
- Το λάδι ή το λίπος της φριτέζας μπορεί να αναφλεγεί. Θέτετε τη φριτέζα σε λειτουργία μόνο με κατάλληλο λάδι ή λίπος φριτέζας. Μην προσθέσετε λιγότερο ή περισσότερο λάδι ή λίπος από την ποσότητα πλήρωσης. Λιώσε το λίπος της φριτέζας πριν το χρησιμοποιήσετε. Τηρείτε τη θερμοκρασία τηγανίσματος στη φριτέζα που αντιστοιχεί στο προϊόν.
- Το παλιό λάδι ή λίπος της φριτέζας έχει την τάση να ξεχειλίζει, δημιουργώντας αφρό και έχει ένα χαμηλότερο σημείο ανάφλεξης. Αλλάξτε το λάδι ή λίπος της φριτέζας, όταν πάρει ένα καφέ χρώμα, αποκτήσει δυσάρεστη οσμή και/ή αρχίζει να καπνίζει πρόωρα.
- Το νερό σε καυτό λάδι δημιουργεί μια έκρηξη λίπους. Μην σβήνετε ποτέ με νερό το λάδι ή το λίπος της φριτέζας που καίγεται.

Σε περίπτωση φωτιάς:

- Αποσύνδεση της συσκευής από το ηλεκτρικό δίκτυο: Κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.
- Τοποθέτηση καλύμματος ανοξειδωτού χάλυβα ή αντιπυρικής κουβέρτας: Με την έλλειψη οξυγόνου σβήνει η φωτιά.
- Απενεργοποίηση του απορροφητήρα: Το ρεύμα του αέρα δυναμώνει τη φωτιά.
- Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ, τα εύφλεκτα υλικά μπορούν να αναφλεγούν. Μην αποθηκεύετε ή μη χρησιμοποιείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα (π.χ. κουτιά σπρέι, υγρά καθαρισμού) κάτω από τη συσκευή ή πολύ κοντά της. Μην τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα πάνω ή μέσα στη συσκευή.

Κίνδυνος εγκαύματος!

- Τα προσιτά μέρη/εξαρτήματα ζεσταίνονται πολύ κατά τη λειτουργία. Μην ακουμπάτε ποτέ τα καυτά μέρη/εξαρτήματα. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Το νερό σε καυτό λάδι δημιουργεί μια έκρηξη λίπους. Ιδιαίτερη προσοχή χρειάζεται, όταν χρησιμοποιείτε νερό κοντά στην καυτή συσκευή. Προσοχή απαιτείται επίσης, όταν χρησιμοποιείτε νερό κοντά στην κρύα συσκευή. Δεν επιτρέπεται να έρθει σε επαφή το νερό με το λάδι ή το λίπος της φριτέζας. Κίνδυνος μιας έκρηξης του λίπους στο ξαναζέσταμα! Κλείνετε την κρύα συσκευή πάντοτε με το κάλυμμα χάλυβα.
- Το νερό σε καυτό λάδι δημιουργεί μια έκρηξη λίπους. Αλλάξτε το λάδι ή το λίπος της φριτέζας, όταν περιέχει πολύ νερό (π.χ. λόγω συχνού τηγανίσματος με τη φριτέζα κατεψυγμένων τροφίμων).
Ενδείξεις για νερό στο λάδι ή στο λίπος της φριτέζας:
 - ανερχόμενες φυσαλίδες
 - σταγόνες νερού
 - υδρατμός
 - ισχυρό πιτσίλισμα κατά το τηγάνισμα με τη φριτέζα
- Η πλήρωση της συσκευής με πολύ υγρά τρόφιμα και σε μεγάλες ποσότητες οδηγεί στη δημιουργία αφρού και στο ξεχείλισμα του λαδιού ή του λίπους της φριτέζας. Στεγνώστε καλά τα υγρά τρόφιμα πριν το τηγάνισμα με τη φριτέζα. Από τα κατεψυγμένα τρόφιμα αφαιρέστε τον πάγο. Γεμίστε το καλάθι δίπλα στη φριτέζα, όχι μέσα ή πάνω από τη φριτέζα. Βυθίστε το καλάθι της φριτέζας αρκετές φορές αργά μέσα στο λάδι ή στο λίπος.
- Το νερό σε καυτό λάδι δημιουργεί μια έκρηξη λίπους. Στεγνώστε καλά τον κάδο της φριτέζας μετά τον καθαρισμό, προτού τον γεμίσετε ξανά με λάδι ή λίπος φριτέζας.
- Σε περίπτωση κλειστού καλύμματος της συσκευής δημιουργείται συσσώρευση θερμότητας. Κλείνετε το κάλυμμα της συσκευής, αφού πρώτα κρυώσει η συσκευή. Μην ενεργοποιείτε ποτέ τη συσκευή με κλειστό κάλυμμα. Μην χρησιμοποιείτε το κάλυμμα της συσκευής για τη διατήρηση του φαγητού ζεστού ή την εναπόθεση φαγητού.

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

- Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από έναν τεχνικό του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένο από εμάς. Εάν η συσκευή έχει βλάβη, τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- Στα καυτά μέρη της συσκευής μπορεί να λιώσει η μόνωση των καλωδίων των ηλεκτρικών συσκευών. Τα καλώδια σύνδεσης των ηλεκτρικών συσκευών δεν επιτρέπεται να έρθουν ποτέ σε επαφή με τα καυτά μέρη της συσκευής.
- Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μην χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.
- Μια ελαττωματική συσκευή μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μην ενεργοποιείτε ποτέ μια χαλασμένη συσκευή. Τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Αιτίες των ζημιών

Προσοχή!

Ζημιά στη συσκευή από ακατάλληλα εξαρτήματα:
Χρησιμοποιείτε μόνο τα προβλεπόμενα γνήσια εξαρτήματα. Χρησιμοποιείτε μόνο τα καλάθια φριτέζας, που προβλέπονται για αυτή τη συσκευή. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ το γυάλινο καπάκι του ατμομάγειρα φούρνου για τη φριτέζα.

Προσοχή!

Λειτουργική βλάβη: Γυρίζετε το διακόπτη χειρισμού πάντοτε στη μηδενική θέση, όταν η συσκευή είναι εκτός λειτουργίας.

Προστασία περιβάλλοντος

Η νέα σας συσκευή είναι ιδιαίτερα ενεργειακά αποτελεσματική. Επιπλέον θα βρείτε συμβουλές, πως μπορείτε με τη συσκευή σας να εξοικονομήσετε ακόμα περισσότερη ενέργεια και πως πρέπει να την αποσύρετε σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.

Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας

Προσέξτε παρακαλώ τις ακόλουθες συμβουλές για το μαγείρεμα με εξοικονόμηση ενέργειας:

- Προθερμάνετε τη φριτέζα μόνο τόσο, ώσπου να φθάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία.
- Ρυθμίζετε πάντοτε τη συνιστούμενη θερμοκρασία.
- Χρησιμοποιείτε μόνο κατάλληλο λάδι ή λίπος για τηγάνισμα στη φριτέζα.

Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος

Αποσύρετε τη συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.



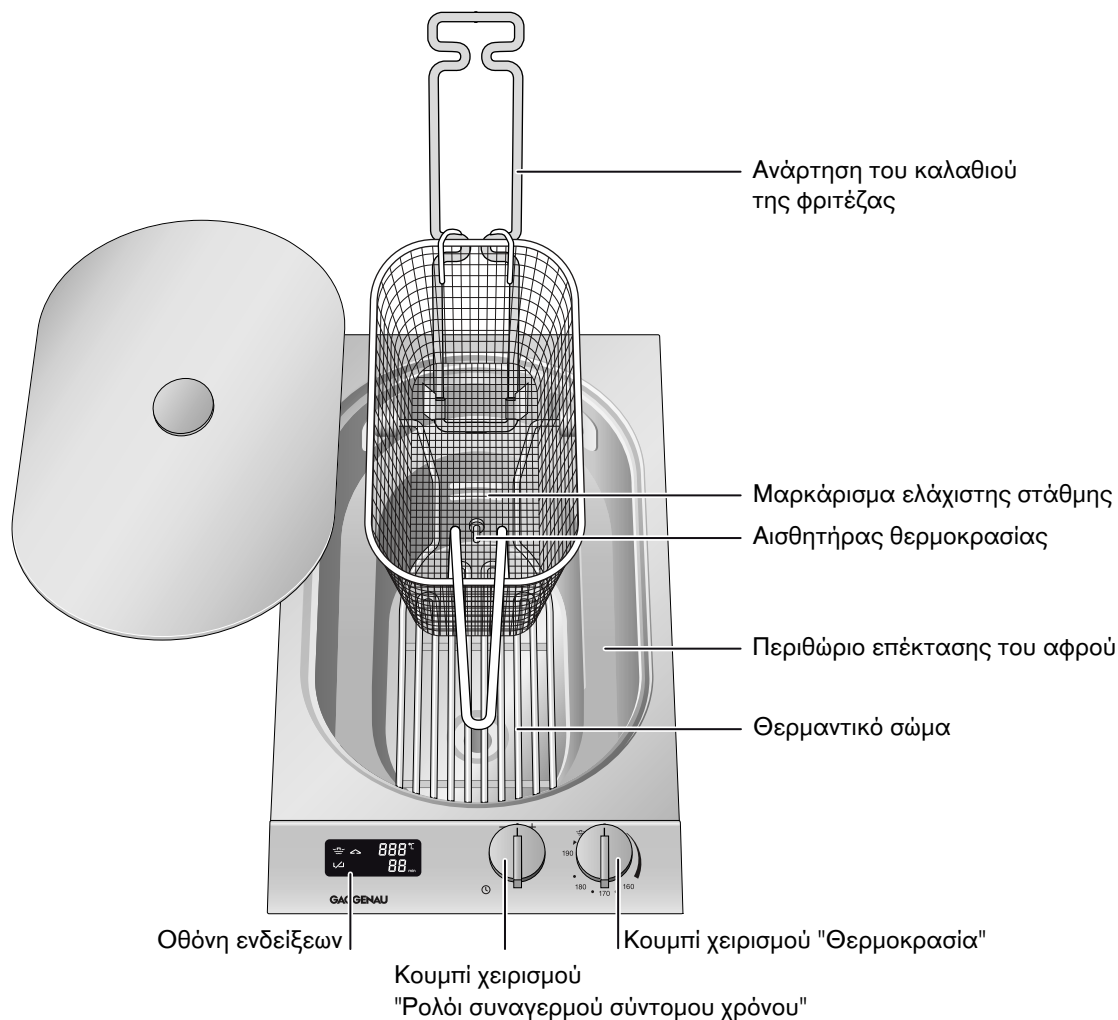
Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ.

Η καινούργια σας συσκευή

Εδώ θα γνωρίσετε την καινούργια σας συσκευή και θα βρείτε πληροφορίες για τα εξαρτήματα.

Φριτέζα



Εξαρτήματα

Τα ακόλουθα εξαρτήματα βρίσκονται στα υλικά παράδοσης:

Κάλυμμα ανοξειδωτου χάλυβα

Καλάθι φριτέζας

Ειδικός εξοπλισμός

Τα ακόλουθα εξαρτήματα μπορείτε να τα παραγγείλετε μέσω του ειδικού καταστήματος πώλησης:

VD 201 014 Καπάκι της συσκευής από ανοξειδωτο χάλυβα

VD 201 034 Καπάκι της συσκευής από αλουμίνιο

VV 200 014 Μπάρα σύνδεσης από ανοξειδωτο χάλυβα, για συνδυασμό με άλλες συσκευές Vario


VV 200 034 Μπάρα σύνδεσης από αλουμίνιο, για συνδυασμό με άλλες συσκευές Vario

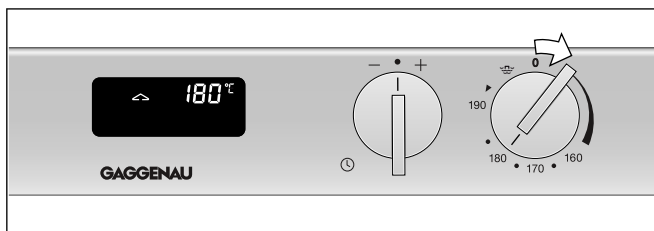
Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο, όπως αναφέρεται. Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται, όταν τα εξαρτήματα έχουν χρησιμοποιηθεί λάθος.


Χειρισμός

Ενεργοποίηση

Ενεργοποιήστε τη φριτέζα μόνο, όταν ο κάδος της φριτέζας έχει γεμίσει το λιγότερο μέχρι το μαρκάρισμα ελάχιστης στάθμης με λάδι ή λίπος της φριτέζας. Λιώνετε το λίπος της φριτέζας πρώτα στη βαθμίδα για λιώσιμο του λίπους.

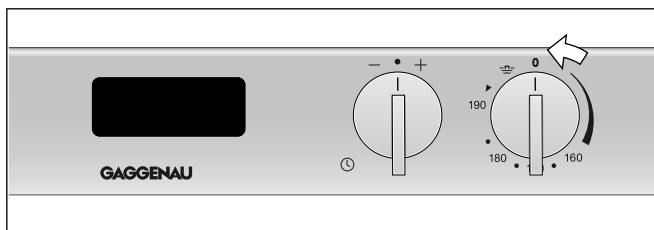
Γυρίστε το κουμπί χειρισμού "Θερμοκρασία" στη επιθυμητή θέση. Η ρυθμισμένη θερμοκρασία εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων της συσκευής. Το σύμβολο  ανάβει στην οθόνη ενδείξεων, όσο η συσκευή θερμαίνεται.



Μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία από 135 - 190 °C. Για να λιώσετε το λίπος, ρυθμίστε τη βαθμίδα για το λιώσιμο του λίπους .




Απενεργοποίηση



Γυρίστε το κουμπί χειρισμού "Θερμοκρασία" στη θέση 0. Η ένδειξη στην οθόνη ενδείξεων σβήνει.

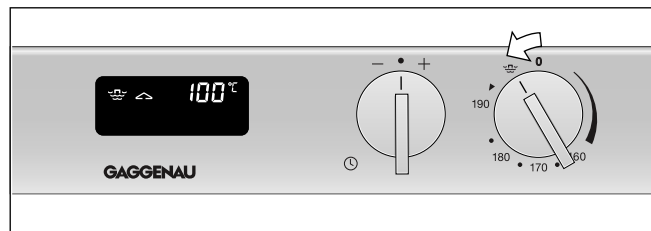


Λιώσιμο του λίπους της φριτέζας





Η φριτέζα διαθέτει μια βαθμίδα για το λιώσιμο του λίπους. Σε αυτή τη ρύθμιση το λίπος της φριτέζας λιώνει αργά και εμποδίζεται μια υπερθέρμανση του θερμαντικού σώματος.

- 1 Βάλτε στη φριτέζα 3 κιλά λίπος σε μικρά τεμάχια. Το λίπος πρέπει να βρίσκεται σε θερμοκρασία χώρου ή θερμοκρασία ψυγείου, δεν πρέπει να είναι κατεψυγμένο.
- 2 Γυρίστε το κουμπί χειρισμού "Θερμοκρασία" προς τα αριστερά στη θέση . Στην οθόνη ενδείξεων ανάβουν τα σύμβολα  και  και η ένδειξη 100 °C. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα ηχεί ένα σήμα.



- 3 Μετά τη λήξη της βαθμίδας για το λιώσιμο του λίπους σβήνουν τα σύμβολα  και . Τώρα μπορείτε να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία.



Εάν θέλετε να τηγανίσετε στη φριτέζα αμέσως μετά το λιώσιμο του λίπους, μπορείτε να προχωρήσετε επίσης ως εξής:



- 1 Γυρίστε το κουμπί χειρισμού "Θερμοκρασία" προς τα αριστερά στη θέση . Μόλις ηχήσει ένα σήμα, γυρίστε το κουμπί χειρισμού **ακόμα προς τα αριστερά** στην επιθυμητή θερμοκρασία (μη γυρίσετε το κουμπί χειρισμού προς τα δεξιά πέρα από το 0!).
- 2 Κατά τη διάρκεια που λιώνει το λίπος ανάβουν τα σύμβολα  και  στην οθόνη ενδείξεων. Μετά η συσκευή θερμαίνεται αυτόματα στην προεπιλεγμένη θερμοκρασία. Όταν επιτευχθεί η θερμοκρασία σβήνει το σύμβολο .

Υποδείξεις

- Λόγω της χαμηλής θερμοκρασίας στην κρύα ζώνη δεν μπορεί να παραμείνει εκεί λιωμένο λίπος. Τηγανίστε στη φριτέζα, αφού πρώτα σβήσει το σύμβολο .
- Η βαθμίδα για το λιώσιμο του λίπους μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνο σε μια θερμοκρασία της συσκευής κάτω από 50 °C. Η βαθμίδα για το λιώσιμο του λίπους μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνο σε μια θερμοκρασία της συσκευής κάτω από 50 °C, τότε ανάβουν το σύμβολο  και 100 °C στην οθόνη ενδείξεων. Η φριτέζα θερμαίνεται στους 100 °C.

Τηγάνισμα στη φριτέζα

Ενεργοποιήστε τη φριτέζα μόνο, όταν ο κάδος της φριτέζας έχει γεμίσει το λιγότερο μέχρι το μαρκάρισμα ελάχιστης στάθμης με λάδι ή λίπος της φριτέζας. Λιώνετε το λίπος της φριτέζας πρώτα στη βαθμίδα για λιώσιμο του λίπους.

- 1 Ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία. Το σύμβολο θέρμανσης  ανάβει. Όταν επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία, σβήνει το σύμβολο .
- 2 Γεμίστε το καλάθι της φριτέζας πάνω σε μια επιφάνεια εργασίας δίπλα στη φριτέζα (όχι μέσα ή πάνω από τη φριτέζα).
- 3 Βυθίστε το καλάθι της φριτέζας με το φαγητό στο λάδι ή λίπος.
- 4 Όταν το φαγητό έχει τηγανιστεί, αφαιρέστε το καλάθι της φριτέζας και τινάξτε το ελαφρά, για να απομακρύνετε το λάδι ή το λίπος που περισσεύει.

Για να αφήσετε το υπόλοιπο λάδι ή το λίπος να στραγγίξει, μπορείτε να κρεμάσετε το καλάθι της φριτέζας στη διάταξη ανάρτησης.

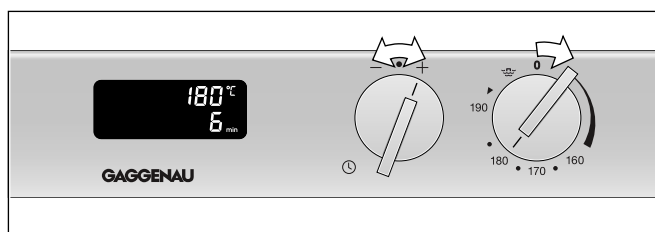
Ηλεκτρονικό ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου

Μπορείτε να ρυθμίσετε το ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου από 1 μέχρι 90 λεπτά. Η φριτέζα δεν ενεργοποιείται ή απενεργοποιείται με το ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου.

Το ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε επίσης και στην απενεργοποιημένη συσκευή.

Ρύθμιση του ρολογιού συναγερμού σύντομου χρόνου

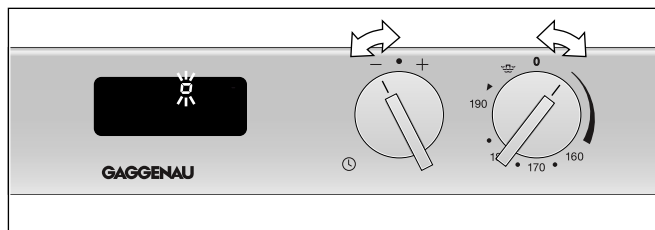
- 1 Γυρίστε το κουμπί χειρισμού "Ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου" στο **+** ή στο **-**, για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο.
- 2 Στην οθόνη τρέχει ο ρυθμισμένος χρόνος. Κατά τη διάρκεια που το ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου τρέχει, μπορείτε να αλλάξετε το ρυθμισμένο χρόνο.
- 3 Μετά τη λήξη του χρόνου ηχεί ένα σήμα. Γυρίστε λίγο το κουμπί χειρισμού, για να απενεργοποιήσετε το σήμα.





Ασφάλεια παιδιών

Ενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών

- 1 Γυρίστε το κουμπί χειρισμού "Θερμοκρασία" προς τα δεξιά σε μια οποιαδήποτε θερμοκρασία.
- 2 Γυρίστε το κουμπί χειρισμού "Σύντομος χρόνος" προς τα αριστερά στη θέση "Πλην" και κρατήστε το σ' αυτή τη θέση.
- 3 Επαναφέρετε το κουμπί χειρισμού "Θερμοκρασία" ξανά στη θέση "0".
- 4 Επαναφέρετε το κουμπί χειρισμού "Σύντομος χρόνος" ξανά στη θέση "0".



Στην οθόνη ενδείξεων ανάβει το σύμβολο  και σβήνει μετά από λίγο χρόνο. Η ασφάλεια παιδιών είναι ενεργοποιημένη. Μπορείτε τώρα να γυρίσετε το κουμπί χειρισμού σε μια οποιαδήποτε θέση, χωρίς να ζεσταθεί η συσκευή.


Όταν γυρίσει ένα κουμπί χειρισμού, κατά τη διάρκεια που η ασφάλεια παιδιών είναι ενεργοποιημένη, εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων το σύμβολο  και σβήνει μετά από λίγο χρόνο.

Απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών

- 1 Γυρίστε το κουμπί χειρισμού "Σύντομος χρόνος" προς τα αριστερά στη θέση "Πλην" και κρατήστε το σ' αυτή τη θέση.
- 2 Γυρίστε το κουμπί χειρισμού "Θερμοκρασία" προς τα δεξιά σε μια οποιαδήποτε θερμοκρασία.
- 3 Επαναφέρετε το κουμπί χειρισμού "Σύντομος χρόνος" ξανά στη θέση "0".

Η ασφάλεια παιδιών είναι απενεργοποιημένη.

Προστασία υπερθέρμανσης

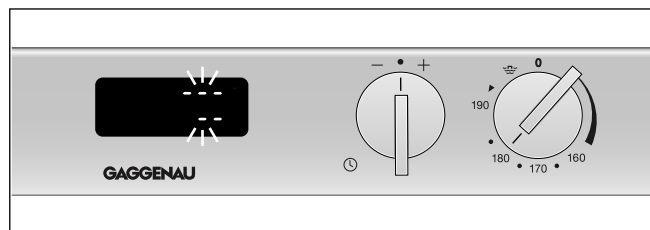
Σε περίπτωση υπερθέρμανσης η συσκευή απενεργοποιείται από μόνη της το θερμαντικό σώμα, για την προστασία της συσκευής και των ντουλαπιών. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται το σύμβολο . Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει εντελώς.

Η συσκευή μπορεί να υπερθερμανθεί, όταν:

- ο κάδος της φριτέζας είναι άδειος.
- στον κάδο της φριτέζας βρίσκεται πολύ λίγο λάδι ή λίπος της φριτέζας (κάτω από το μαρκαρίσμα ελάχιστης στάθμης).
- χρησιμοποιείτε πολύ παλιό λάδι ή λίπος της φριτέζας.
- το κρύο λίπος φριτέζας δε λιώνει πρώτα στη βαθμίδα τήξης λίπους, αλλά ρυθμιστεί αμέσως μια υψηλότερη θερμοκρασία.

Διάταξη απενεργοποίησης ασφαλείας

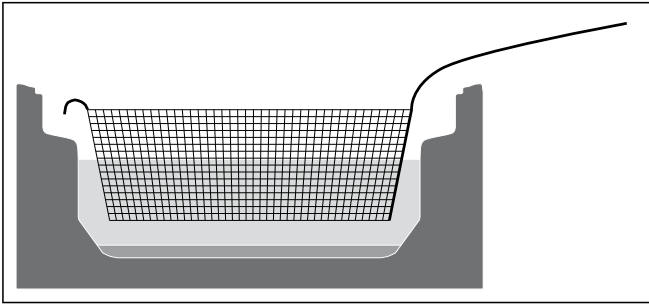
Για την προστασία σας η συσκευή είναι εξοπλισμένη με μια διάταξη απενεργοποίησης ασφαλείας. Κάθε διαδικασία θέρμανσης απενεργοποιείται μετά από 4 ώρες, όταν μέσα σ' αυτό το χρόνο δε λάβει χώρα κανένας χειρισμός. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζονται αναβοσβήνουσες παύλες.



Γυρίστε το κουμπί χειρισμού "Θερμοκρασία" στο 0, μετά μπορείτε να θέσετε ξανά τη συσκευή σε λειτουργία όπως συνήθως.

Ζώνη κρύου λαδιού

Το νερό που υπάρχει στο τηγανιζόμενο φαγητό κατεβαίνει στη λεγόμενη ζώνη κρύου λαδιού κάτω από το θερμαντικό σώμα. Έτσι αποφεύγεται σε μεγάλο βαθμό η δημιουργία αφρού και το ξεχειλίσμα του λαδιού. Επίσης και τα κομμάτια, που κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος με τη φριτέζα πέφτουν μέσα από το καλάθι, βυθίζονται σ' αυτή την ζώνη κρύου λαδιού. Λόγω των χαμηλών θερμοκρασιών σε αυτή την περιοχή αυξάνεται σημαντικά ο χρόνος χρήσης του λαδιού ή λίπους της φριτέζας. Το περιθώριο επέκτασης του αφρού εξυπηρετεί στη συλλογή του αφρού που δημιουργείται στο τηγάνισμα με τη φριτέζα.



⚠ Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Το νερό σε καυτό λάδι δημιουργεί μια έκρηξη λίπους. Απομακρύνετε λίγο νερό πριν τη θέρμανση, αδειάζοντας μια μικρή ποσότητα (περίπου 1 φλιτζάνι) από την ζώνη κρύου λαδιού.

Άδειασμα του λαδιού ή λίπους της φριτέζας

⚠ Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Πριν το άδειασμα αφήστε να κρώσει το λάδι ή το λίπος της φριτέζας περίπου στους 40 °C.

- 1 Ξεβιδώστε το προστατευτικό κάλυμμα από τη βάνα εκκένωσης του λαδιού.
- 2 Τοποθετήστε έναν ανθεκτικό στη θερμοκρασία κουβά (ελάχ. 10 λίτρα) κάτω από τη βάνα εκκένωσης του λαδιού.
- 3 Γυρίστε τη λαβή στη βάνα εκκένωσης του λαδιού προς τα κάτω, αδειάστε το λάδι ή το λίπος.
- 4 Κλείστε τη βάνα εκκένωσης του λαδιού, βιδώστε ξανά το προστατευτικό κάλυμμα.

Υπόδειξη: Αποσύρετε το μεταχειρισμένο λάδι ή λίπος φριτέζας σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς.

Πίνακας ρύθμισης

Φαγητό για μαγείρεμα	Θερμοκρασία [°C]	Ποσότητα φαγητού	Χρόνος τηγάνισματος στη φριτέζα	Παρατηρήσεις
Σνακ και ορεκτικά				
Camembert, πανέ	160	4	3 λεπτά	
Δίπλες με γέμιση λαχανικών	160 - 170	4 - 6	4 - 6 λεπτά	ανάλογα με το μέγεθος
Αχλάδια με γέμιση ροκφόρ	155	2	8 λεπτά	συχνό γύρισμα
Πιτάκια από φύλλο ζύμης (π.χ. με γέμισημανιταριών, κιμά ή τυριού φέτας)	180 - 185	4 - 6	5 - 7 λεπτά	ανάλογα με το μέγεθος, σοτάρετε προηγουμένως τη γέμιση κρέατος
Λαχανικά				
Διάφορα λαχανικά τυλιγμένα σε ζύμη (π.χ. φέτες από μελιτζάνες και κολοκυθάκια, λεπτά μανιτάρια (Austern), λαχανάκια Βρυξελλών*, φέτες σέλινου*, άνηθ κουνουπιδιού*, κεφάλια μανιταριών)	175 - 180	—	3 - 6 λεπτά	Ανάλογα με την κατάσταση μαγειρέματος και το μέγεθος: Τηγάνισμα στη φριτέζα χωρίς καλάθι. Αφαιρέστε τη φλούδα από τα κολοκυθάκια και τις μελιτζάνες πριν το τύλιγμα στη τριμμένη φρυγανιά. Η τριμμένη φρυγανιά κολλά μετά καλύτερα.
Δακτυλίδια κρεμμυδιού	170	200 γρ.	1 - 2 λεπτά	
Τεμαχισμένα λαχανικά (π.χ. καρότα, πατάτες, πράσα)	175	100 - 200 γρ.	1 - 2 λεπτά	
Κροκέτες από πατάτες, σπιτικές	175	10	3 - 4 λεπτά	
Τηγανητές πατάτες (φρέσκες)	180	500 γρ.	πρώτα 2 - 4 λεπτά, μετά 6 - 8 λεπτά	Το λιγότερο 15 λεπτά διάλειμμα ανάμεσα στο προτηγάνισμα στη φριτέζα και στο τελικό μαγείρεμα. Χρησιμοποιήστε κατάλληλες πατάτες (που λιώνουν στο βράσιμο).
Κρέας				
Κεφτεδάκια	170	10	6 - 10 λεπτά	
Μοσχαρίσιο σνίτσελ, πανέ, σνίτσελ Βιέννης	180	2	1 - 2 λεπτά από κάθε μεριά	
Cordon bleu, χοιρινό	180	2	3 - 4 λεπτά από κάθε μεριά	
Μπούτια κοτόπουλου, πανέ	165	4	25	μία φορά γύρισμα
Κομμάτια ζαμπόν σε ζύμη καμπανίτη	180	150 γρ.	3 - 4 λεπτά	
Ψάρι και θαλασσινά				
Fritto Misto	160 / 180	—	2 - 3 λεπτά	Ψάρι στους 160 °C, κρέας στους 180 °C, τηγάνισμα στη φριτέζα χωρίς καλάθι.
Φιλέτο ψαριού, πανέ	160	2	3 - 5 λεπτά	ανάλογα με το μέγεθος και το είδος του ψαριού
Μεγάλες γαρίδες τυλιγμένες σε ζύμη	180	10	4 - 5 λεπτά	

* προμαγειρεμένα σφιχτά

** π.χ. αχλάδια, σταφύλια, βερίκοκα, φράουλες, φέτες ανανά, μπανάνες, κεράσια, μισά ροδάκινα και ακτινίδια

Φαγητό για μαγείρεμα	Θερμοκρασία [°C]	Ποσότητα φαγητού	Χρόνος τηγάνισματος στη φριτέζα	Παρατηρήσεις
Γλυκά				
Φέτες μήλου τυλιγμένες σε ζύμη	180	5 - 6	3 - 4 λεπτά	τηγάνισμα στη φριτέζα χωρίς καλάθι
Βερολινέζικα ντόνατς με μαρμελάδα	180	5 - 6	3 λεπτά από κάθε μεριά	τηγάνισμα στη φριτέζα χωρίς καλάθι
Ντόνατς	170	5 - 6	2 λεπτά από κάθε μεριά	τηγάνισμα στη φριτέζα χωρίς καλάθι
Τρουφάκια με δαμάσκηνα	175	4 - 6	5 λεπτά	
Φρούτα τυλιγμένα σε ζύμη**	180	—	2 - 3 λεπτά	τηγάνισμα στη φριτέζα χωρίς καλάθι
Ψητά γεμιστά δαμάσκηνα (Schlosserbuben)	160	10	6 λεπτά	τηγάνισμα στη φριτέζα χωρίς καλάθι
Τουλουμπάκια	180	6	3 λεπτά από κάθε μεριά	τηγάνισμα στη φριτέζα χωρίς καλάθι
* προμαγειρεμένα σφιχτά				
** π.χ. αχλάδια, σταφύλια, βερίκοκα, φράουλες, φέτες ανανά, μπανάνες, κεράσια, μισά ροδάκινα και ακτινίδια				

Οι τιμές του πίνακα ρύθμισης χρησιμεύουν μόνο ως ενδεικτικές τιμές, τις οποίες μπορείτε να αλλάξετε ανάλογα με τη σύσταση του τροφίμου και την προσωπική σας γεύση.

Παρασκευάζετε τα κατεψυγμένα τρόφιμα σύμφωνα με τα στοιχεία της συσκευασίας.

Συμβουλές για το λάδι και το λίπος τηγάνισματος

- Χρησιμοποιείτε για το τηγάνισμα στη φριτέζα μόνο πολύ θερμαινόμενο, κατάλληλο για το τηγάνισμα στη φριτέζα, καθαρό φυτικό λάδι ή λίπος. Κατάλληλο είναι π.χ. φιστικέλαιο ή φοινικέλαιο καθώς και λίπος ινδοκάρυδου. Ακατάλληλο είναι π.χ. παρθένο ελαιόλαδο, σογιέλαιο ή σιτέλαιο. Αποφύγετε τα μείγματα λίπους. Προσέχετε τα στοιχεία του κατασκευαστή.
- Απομακρύνετε μετά από κάθε τηγάνισμα στη φριτέζα ενδεχομένως τα υπάρχοντα, χοντρά υπολείμματα από το λάδι ή το λίπος τηγάνισματος με μια τρυπητή κουτάλα. Μπορείτε να αδειάσετε τα υπολείμματα επίσης μέσω της βάνας εκκένωσης. Περιμένετε, μέχρι να κρυώσει το λάδι ή το λίπος τηγάνισματος το πολύ στους 40 °C.
- Όταν θέλετε να επαναχρησιμοποιήσετε το λάδι ή το λίπος τηγάνισματος, καλύψτε τη μεταλλική σήτα με μια χαρτοπετσέτα και αφήστε το χλιαρό λάδι ή λίπος να περάσει από μέσα.
- Αντικαταστήστε το λάδι ή λίπος τηγάνισματος τακτικά και το αργότερο, όταν μυρίζει δυσάρεστα, έχει άσχημη γεύση ή δημιουργείται πολύ αφρός, (στους 160 - 170 °C) αρχίζει να καπνίζει ή τα φαγητά με σωστά ρυθμισμένη θερμοκρασία δε γίνονται πλέον τραγανά. Ένα αρχικό κάπνισμα δεν πρέπει να συγχέεται με τον ανερχόμενο υδρατμό κατά την προσθήκη υγρών τροφίμων.
- Μετά την ψύξη τοποθετήστε το καπάκι. Έτσι δεν περνά καθόλου ρύπανση ή νερό στο λίπος.

Συμβουλές για τηγανητά φαγητά

- Τα ακόλουθα τρόφιμα είναι κατάλληλα για τηγάνισμα με τη φριτέζα: Μικρά κομμάτια από κρέας και ψάρι, λαχανικά, πατάτες, ζυμαρικά, φρούτα, πανέ τρόφιμα.
- Τα υγρά τρόφιμα, όπως ψάρι, μύδια, κομμάτια κρέατος, φέτες λαχανικών ή φέτες φρούτων, πρέπει πάντοτε να στεγνώνουν καλά.
- Τα τρόφιμα που εμπεριέχουν πολύ νερό δεν είναι κατάλληλα για τηγάνισμα με τη φριτέζα.

Συμβουλές για τηγάνισμα στη φριτέζα

- Μην τηγανίζετε στη φριτέζα πάρα πολύ μεγάλες ποσότητες με μια φορά, για να μπορεί το λάδι να κυκλοφορεί καλά και να αποδίδει τη θερμότητα γρήγορα στο φαγητό. Κουνήστε τα κομμάτια του φαγητού, για να μην κολλούν μεταξύ τους και για την καλύτερη κυκλοφορία του λαδιού.
- Το φαγητό που τηγανίζεται πρέπει να καλύπτετε εντελώς από το λάδι ή το λίπος της φριτέζας. Διαφορετικά πρέπει να γυρίσει μετά το πέρας του μισού χρόνου τηγάνισματος ή να κρατιέται κάτω μ' ένα δεύτερο καλάθι φριτέζας.
- Γεμίστε το καλάθι της φριτέζας πάνω σε μια επιφάνεια εργασίας δίπλα στη φριτέζα, όχι μέσα ή πάνω από τη φριτέζα. Έτσι παραμένει το λάδι ή το λίπος της φριτέζας για μεγαλύτερη διάρκεια καθαρό από υπολείμματα.
- Μην αλατίζετε και μην καρυκεύετε πάνω από τη φριτέζα, για να μην ρυπάνετε το λάδι ή το λίπος της φριτέζας.
- Η τοποθέτηση στη φριτέζα υγρού ή κατεψυγμένου φαγητού οδηγεί στη δημιουργία ιδιαίτερα σφοδρού αφρού του λαδιού ή του λίπους της φριτέζας. Κατεβάστε αρκετές φορές αργά το καλάθι της φριτέζας μέσα στο καυτό λίπος. Έτσι αποφεύγεται το ξεχείλισμα του λίπους.
- Απομακρύνετε τον πάγο από τα κατεψυγμένα τρόφιμα πριν το τηγάνισμα με τη φριτέζα.
- Ρυθμίστε τη συνιστούμενη θερμοκρασία.
 - Σωστή θερμοκρασία: Οι πρωτεΐνες δημιουργούν μια προστατευτική κρούστα. Έτσι μπορεί να εισχωρήσει στο φαγητό μόνο λίγο λίπος.
 - Πολύ υψηλή θερμοκρασία: Η επιφάνεια του φαγητού αποκτά πολύ γρήγορα μια κρούστα. Το εσωτερικό παραμένει ωμό.
 - Πολύ χαμηλή θερμοκρασία: Το φαγητό απορροφάει πολύ λίπος.
- Στεγνώνετε τα φρεσκοτηγανισμένα φαγητά με μια πετσέτα της κουζίνας. Έτσι μειώνετε η ποσότητα του λίπους ακόμα μια φορά.

Φροντίδα και καθαρισμός

Σε αυτό το κεφάλαιο θα βρείτε συμβουλές και υποδείξεις για την ιδανική φροντίδα και το σωστό καθαρισμό της συσκευής σας.

⚠ Κίνδυνος εγκαύματος!

Η συσκευή θερμαίνεται πολύ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Πριν τον καθαρισμό αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

⚠ Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Πριν το άδειασμα αφήστε να κρυώσει το λάδι ή το λίπος της φριτέζας περίπου στους 40 °C.

⚠ Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Στεγνώστε καλά τον κάδο της φριτέζας μετά τον καθαρισμό, προτού τον γεμίσετε ξανά με λάδι ή λίπος φριτέζας.

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Για τον καθαρισμό της συσκευής μη χρησιμοποιείτε καμία συσκευή καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευή εκτόξευσης ατμού.

Καθαρισμός της συσκευής

Καθαρισμός του κάδου της φριτέζας

- 1 Τοποθετήστε έναν ανθεκτικό στη θερμοκρασία κουβά (ελάχ. 10 λίτρα) κάτω από τη βάνα εκκένωσης του λαδιού. Αδειάστε το λάδι ή το λίπος της φριτέζας. Κλείστε τη βάνα εκκένωσης του λαδιού.
- 2 Αφαιρέστε το καλάθι της φριτέζας. Σηκώστε το θερμαντικό σώμα προς τα επάνω. Στερεώστε το θερμαντικό σώμα σταθερά στην ανάρτηση του καλαθιού της φριτέζας.
- 3 Απομακρύνετε τα χοντρά υπολείμματα στον κάδο της φριτέζας με χαρτί κουζίνας. Γεμίστε τον κάδο της φριτέζας το πολύ με 4 λίτρα ζεστό νερό με απορρυπαντικό πιάτων.
- 4 Κατεβάστε το θερμαντικό σώμα. Καθαρίστε τον κάδο της φριτέζας και το θερμαντικό σώμα με μια μαλακιά βούρτσα καθαρισμού. Αφήστε τη σκληρή ρύπανση να μουλιάσει ή απομακρύνετε τη με το δικό μας καθαριστικό ζελέ γκριλ (αριθμός παραγγελίας 00311761).
- 5 Τοποθετήστε έναν ανθεκτικό στη θερμοκρασία κουβά (ελάχ. 10 λίτρα) κάτω από τη βάνα εκκένωσης του λαδιού. Αδειάστε το νερό. Ξεπλύνετε καλά με καθαρό νερό. Κλείστε τη βάνα εκκένωσης του λαδιού, βιδώστε ξανά το προστατευτικό κάλυμμα.
- 6 Στεγνώστε τον κάδο της φριτέζας καλά με ένα μαλακό πανί.

Υπόδειξη: Μην καθαρίζετε τον κάδο της φριτέζας με υλικά φροντίδας ανοξειδωτού χάλυβα, επειδή αυτά τα υλικά πολλές φορές δεν είναι κατάλληλα για τα τρόφιμα.

Μέρος συσκευής/ εξωτερική επιφάνεια

Συνιστούμενος καθαρισμός

Κάδος της φριτέζας,
θερμαντικό σώμα

Καθαρίζετε το δοχείο μαγειρέματος με μια μαλακιά βούρτσα καθαρισμού και απορρυπαντικό πιάτων και στεγνώνετε το καλά μ' ένα μαλακό πανί.

Καλάθι φριτέζας

Πλυντήριο πιάτων

Ανάρτηση του καλαθιού
της φριτέζας, κάλυμμα
ανοξειδωτού χάλυβα

Καθαρίστε σε ζεστό νερό και απορρυπαντικό πιάτων.

Κονσόλα χειρισμού

Καθαρίζετε τα κουμπιά χειρισμού μ' ένα μαλακό, υγρό πανί και λίγο απορρυπαντικό πιάτων. Το πανί δεν επιτρέπεται να είναι πολύ υγρό. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.

Για τη φροντίδα της κονσόλας χειρισμού μπορείτε να προμηθευτείτε στα ειδικά καταστήματα πώλησης ή στο Online Shop της εταιρείας μας ένα κατάλληλο λάδι φροντίδας (αριθμός παραγγελίας 00311135). Απλώστε το λάδι φροντίδας με ένα μαλακό πανί, μετά τον καθαρισμό, ομοιόμορφα πάνω στην κονσόλα χειρισμού.

Κουμπιά χειρισμού

Καθαρίζετε τα κουμπιά χειρισμού μ' ένα μαλακό, υγρό πανί και λίγο απορρυπαντικό πιάτων. Το πανί δεν επιτρέπεται να είναι πολύ υγρό.

Προσοχή!





Ζημιές στη συσκευή: Για τον καθαρισμό μην αφαιρέσετε τα κουμπιά χειρισμού.

Μη χρησιμοποιείτε τα ακόλουθα μέσα καθαρισμού

- Διαβρωτικά ή δυνατά καθαριστικά
- Καθαριστικά που εμπεριέχουν οξέα (π.χ. ξίδι, κιτρικό οξύ, κτλ.)
- Καθαριστικά που εμπεριέχουν χλώριο ή μεγάλη αναλογία αλκοόλης
- Σπρέι καθαρισμού φούρνων
- Σκληρά ή τραχιά σφουγγάρια, σκληρές βούρτσες
- Πριν τη χρήση πλένετε καλά τα νέα σφουγγάρια

Άρση βλαβών

Συχνά μπορείτε να επιδιορθώσετε εύκολα μόνοι σας τις παρουσιαζόμενες βλάβες. Προτού καλέσετε το σέρβις πελατών, προσέξτε τις ακόλουθες υποδείξεις.

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Λύση
Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται  . Η φριτέζα δε θερμαίνει.	Η ασφάλεια παιδιών είναι ενεργοποιημένη.	Απενεργοποιήστε την ασφάλεια παιδιών.
Η συσκευή απενεργοποιείται. Στην οθόνη ενδείξεων αναβοσβήνουν παύλες.	Απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας.	Απενεργοποιήστε τη συσκευή. Μετά μπορείτε να ενεργοποιήσετε ξανά τη συσκευή, ως συνήθως.
Η οθόνη ενδείξεων δείχνει ένα μήνυμα σφάλματος (π.χ. F01, F02, κτλ.)	Σφάλμα ηλεκτρονικού συστήματος	Καλέστε το σέρβις πελατών της εταιρείας Gaggenau.
Στη οθόνη ενδείξεων ανάβει  . Η φριτέζα δε θερμαίνει.	Προστασία υπερθέρμανσης: Δεν υπάρχει καθόλου ή υπάρχει μόνο πολύ λίγο λάδι ή λίπος στον κάδο της φριτέζας.	Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει εντελώς. Προσθέστε λάδι ή λίπος το λιγότερο μέχρι το μαρκάρισμα ελάχιστης στάθμης.
	Προστασία υπερθέρμανσης: Το κρύο λίπος φριτέζας δεν έλιωσε στη βαθμίδα τήξης λίπους, αλλά ρυθμίστηκε αμέσως μια υψηλότερη θερμοκρασία.	Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει εντελώς. Λιώνετε το λίπος της φριτέζας στη βαθμίδα τήξης λίπους  .
	Η συσκευή ενεργοποιήθηκε με ανοιχτό το θερμαντικό σώμα ή το θερμαντικό σώμα δεν είναι εντελώς κατεβασμένο κάτω.	Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει εντελώς. Κατεβάστε το θερμαντικό σώμα.
	Υπερθέρμανση λόγω παλιού λίπους ή λαδιού.	Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει εντελώς. Αντικαταστήστε το λίπος ή το λάδι της φριτέζας.
	Σε περίπτωση που εξακολουθεί να ανάβει το σύμβολο  ακόμα και μετά την ενεργοποίηση, παρόλο που η συσκευή έχει κρυώσει εντελώς, ειδοποιήστε το σέρβις πελατών της εταιρείας Gaggenau.	
Το τηγανισμένο φαγητό είναι εσωτερικά ωμό.	Λάθος θερμοκρασία και χρόνος τηγανίσματος στη φριτέζα.	Χαμηλώστε τη θερμοκρασία, αυξήστε το χρόνο τηγανίσματος στη φριτέζα.
Το τηγαντό φαγητό δε γίνεται πλέον τραγανό και ροδοκόκκινο.	Παλιό λίπος ή λάδι.	Χρησιμοποιήστε φρέσκο λίπος ή λάδι.

Σέρβις πελατών

Εάν η συσκευή σας πρέπει να επισκευαστεί, βρίσκεται στη διάθεσή σας η υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας. Εμείς βρίσκουμε πάντοτε μια κατάλληλη λύση, επίσης και για την αποφυγή των περιττών επισκέψεων του τεχνικού.

Αναφέρετε στο τηλεφώνημα τον αριθμό προϊόντος (Αριθ. E) και τον αριθμό κατασκευής (Αριθ. FD), για να μπορούμε να σας βοηθήσουμε σωστά. Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς θα την βρείτε στην κάτω μεριά της συσκευής. Για να μην ψάχνετε πολύ σε περίπτωση που χρειαστεί, μπορείτε να καταχωρήσετε εδώ τα στοιχεία της συσκευής σας και τον αριθμό τηλεφώνου του σέρβις πελατών.

E-Nr.

FD-Nr.

Σέρβις πελατών

Προσέξτε, ότι η επίσκεψη του τεχνικού του σέρβις πελατών, σε περίπτωση ενός εσφαλμένου χειρισμού, ακόμα και κατά τη διάρκεια της εγγύησης, δεν είναι δωρεάν.

Τα στοιχεία επικοινωνίας όλων των χωρών θα τα βρείτε στον πίνακα Υπηρεσίες τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών που παραδίδεται μαζί.

Εντολή επισκευής και συμβουλές σε περίπτωση βλάβης

GR 18 182

Αστική χρέωση

Εμπιστευτείτε την εμπειρία του κατασκευαστή. Έτσι εξασφαλίζετε, ότι η επισκευή γίνεται από εκπαιδευμένους τεχνικούς του σέρβις, που είναι εξοπλισμένοι με τα γνήσια ανταλλακτικά για τη δική σας οικιακή συσκευή.

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

GAGGENAU



9000516836 en, es, pt, el (951020)