

**Gaggenau**

Bruksanvisning

Brugsanvisning

Bruksveiledning

Käyttöohje

# VF 230

Fritös

Elektrisk fritøse

Frityrkoker

Friteerauskone

<b>Innehållsförteckning</b>	<b>3</b>
<b>Indholdsfortegnelse</b>	<b>17</b>
<b>Innholdsfortegnelse</b>	<b>31</b>
<b>Sisällysluettelo</b>	<b>44</b>

---

## Innehållsförteckning

---

<b>Viktiga säkerhetsanvisningar!</b>	<b>4</b>
Orsaker till skador	6
<b>Återvinning</b>	<b>6</b>
Energispartips	6
Återvinning	6
<b>Din nya apparat</b>	<b>7</b>
Fritös	7
Tillbehör	7
Specialtillbehör	7
<b>Användning</b>	<b>8</b>
Sätta på	8
Stänga av	8
Smälta frityrfett	8
Friterar	8
Elektronisk timer	9
Barnsäkring	9
Överhettningsskydd	9
Säkerhetsavstängning	9
Kalloljezon	10
<b>Tappa ur frityrolja eller frityrfett</b>	<b>10</b>
<b>Tillagningstabell</b>	<b>11</b>
<b>Råd och tips</b>	<b>13</b>
Tips på frityrolja eller -fett	13
Lämpliga livsmedel för fritering	13
Friteringstips	13
<b>Skötsel och rengöring</b>	<b>14</b>
Rengöra apparaten	14
Använd inte dessa rengöringsmedel	14
<b>Åtgärda fel</b>	<b>15</b>
<b>Kundservice</b>	<b>16</b>

Utförligare information om produkter, tillbehör, reservdelar och service hittar du på Internet: [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) och onlineshop: [www.gaggenau-eshop.com](http://www.gaggenau-eshop.com)

## **⚠ Viktiga säkerhetsanvisningar!**

Läs bruksanvisningen noggrant. Det är viktigt för att du ska kunna använda enheten säkert och på rätt sätt. Spara bruks- och monteringsanvisningen för framtida bruk och eventuella kommande ägare.

Vid installation måste de medföljande monteringsanvisningarna följas.

Kontrollera enheten efter uppäckning. Anslut inte enheten om den har transportskador.

Det är bara behörig elektriker som får göra fast anslutning av enheten. Vid skador på grund av felanslutning gäller inte garantin.

Enheten är bara avsedd för normalt hemmabruk. Enheten är bara avsedd för tillagning av mat och dryck. Håll enheten under uppsikt vid användning. Använd bara enheten inomhus.

Skåpet är avsett att användas på en nivå upp till högst 2000 meter över havet.

Enheten är inte avsedd för användning med extern timer eller fjärrkontroll.

Barn under 8 år och personer med begränsade fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller som saknar erforderliga erfarenheter eller kunskaper, får endast använda enheten under överinseende av en annan person som ansvarar för säkerheten eller om de får lära sig hur man använder enheten säkert och vilka risker som finns.

Låt inte barn leka med enheten. Barn som ska rengöra eller använda enheten bör vara över 8 år, och då endast under uppsikt.

Barn under 8 år bör hållas på avstånd från både enheten och anslutningskabeln.

### **Brandrisk!**

- Varma oljor och fetter kan snabbt börja brinna. Lämna aldrig varma oljor och fetter utan uppsikt. Släck inte elden med vatten. Slå av kokzonen. Kväv elden med ett lock, brandfilt eller liknande.
- Frityrolja/-fett kan fatta eld. Använd endast särskild frityrolja/-fett i fritösen. Korrekt mängd olja ska varken över- eller underskridas. Se till att frityroljan har flytande form innan du använder den. Följ anvisningarna om frityrtemperaturer.
- Gammal frityrolja/-fett tenderar att skumma över och har en lägre antändningstemperatur. Byt frityrolja/-fett om det har blivit brunt, luktar illa och/eller ryker redan på ett tidigt stadium.
- Vatten i het olja orsakar fettexplosion. Brännet frityrolja/-fett får aldrig lösas upp med vatten.

#### **I händelse av eldsvåda:**

- Koppla ur enhetens nätkontakt: slå av säkringen i säkringsskåpet.
- Lägg på lock av rostfritt stål eller en brandfilt: elden slocknar vid syrebrist.
- Stäng av fläkten: luftdraget förstärker elden.
- Enheten blir mycket varm, brännbara föremål kan fatta eld. Brännbara föremål (t.ex. sprejflaskor, rengöringsmedel) får inte förvaras under eller i närheten av enheten. Lägg aldrig brännbara föremål på eller i enheten.

## Risk för brännskador!

- Komponenterna blir mycket varma när enheten är i drift. Vidrör aldrig heta komponenter. Håll barn på avstånd.
- Vatten i het olja orsakar fettexplosion. Var särskilt försiktig om du arbetar med vatten i närheten av den varma enheten. Var även försiktig om du arbetar med vatten i närheten av kall enhet. Det får inte finnas något vatten i frityroljan. Det kan vid nästa upphettning orsaka en fettexplosion! Stäng enheten med locket så snart den har svalnat.
- Vatten i het olja orsakar fettexplosion. Byt frityrolja eller -fett om den innehåller mycket vatten (t.ex. efter fritering av djupfrysta livsmedel).  
Tecken på vatten i frityrolja eller -fett:
  - begynnande bubbelbildning
  - vattendroppar
  - vattenånga
  - kraftigt stänk vid fritering
- Saftiga fyllningar och stora volymer kan få frityroljan/-fettet att skumma över. Torka av blöta livsmedel noga före friteringen. Avlägsna is på djupfrysta livsmedel. Fyll korgen när den står bredvid och inte i eller över fritösen. Sänk långsamt ner frityrkorgen i oljan eller fettet.
- Vatten i het olja orsakar fettexplosion. Låt frityrträget torka noga när du har rengjort det, innan du fyller det med frityrolja/-fett igen.
- När locket ligger på kommer inte värmen ut. Lägg inte på locket förrän enheten har svalnat. Starta aldrig enheten när locket ligger på. Använd inte locket för varmhållning eller som avställningsyta.

## Risk för stötar!

- Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer. Om enheten är trasig, dra ur kontakten eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service.
- Sladdisoleringen på elapparater kan smälta vid kontakt med heta delar på enheten. Se till så att sladdar till elapparater inte kommer i kontakt med heta delar på enheten.
- Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!
- En trasig enhet innebär risk för stötar. Slå aldrig på en trasig enhet. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!

## Orsaker till skador

### Obs!

Olämpligt tillbehör skadar apparaten: Använd endast det rätta originaltillbehöret. Använd bara de frityrkorgar som är avsedda för denna apparat. Använd aldrig ångkokarens glaslock till fritösen

### Obs!

Funktionsfel: Vrid alltid vredet till nolläge, när apparaten inte är i drift.

---

## Återvinning

---

Enheten är mycket energieffektiv. Här finns tips på hur du sparar effekt när du använder enheten samt hur du skrotar enheten när den är uttjänt.

## Energispartips

### Beakta följande tips till energisnål matlagning:

- Förvärm fritösen bara så länge att den har uppnått önskad temperatur.
- Ställ alltid in den rekommenderade temperaturen.
- Använd olja eller fett som är lämpligt för friteringen.

## Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



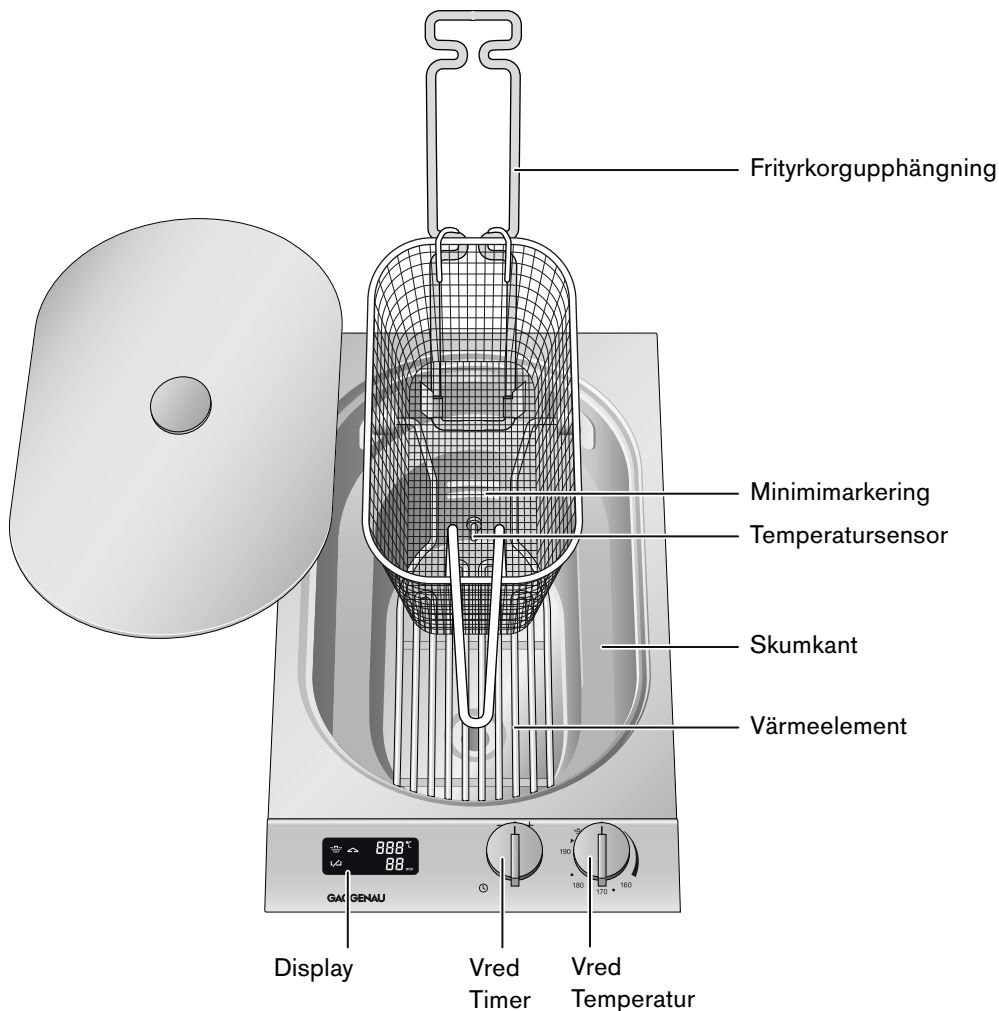
Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter.

## Din nya apparat

Här lär du känna din nya apparat och får du information om tillbehöret.

### Fritös



### Tillbehör

Följande tillbehör ingår som standardtillbehör:

Lock i ädelstål

Frityrkorg

### Specialtillbehör

Följande tillbehör kan du beställa hos din fackhandlare:

VD 201 014 Lock i ädelstål

VD 201 034 Lock av aluminium

VV 200 014 Kombilist av ädelstål, för kombination med ytterligare Vario-enheter


VV 200 034 Kombilist av aluminium, för kombination med ytterligare Vario-enheter

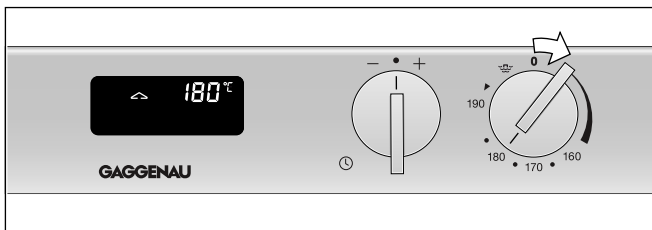
Använd tillbehöret endast enligt anvisningarna. Tillverkaren bär inget ansvar, om tillbehöret används på fel sätt.


## Användning

### Sätta på

Sätt bara på fritösen när friturebehållaren är fylld minst upp till minimimarkeringen med fritureolja eller friturefett. Smält först friturefettet i fettsmältningsläget.

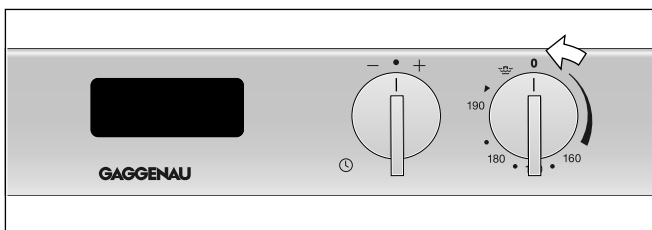
Vrid temperaturvredet till önskat läge. Den inställda temperaturen syns på displayen. Symbolen  lyser i displayen så länge som apparaten värms upp.



Du kan ställa in temperaturen från 135 - 190 °C. Ställ in fettsmältningsläget  när du ska smälta fett.






### Stänga av

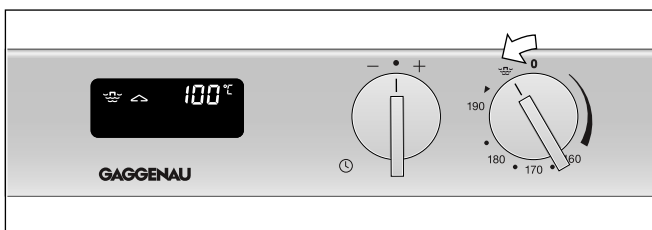
Vrid temperaturvredet till läge 0. Indikeringen i displayen slocknar.







### Smälta friturefett

Fritösen är utrustad med ett fettsmältningsläge. Vid denna inställning smälts fettet varsamt och överhettning av värmelementet undviks.



- 1 Lägg 3 kg fett fördelat i bitar i fritösen. Fettet ska ha rums- eller kylskåpstemperatur. Det får inte vara djupfryst.
- 2 Vrid temperaturvredet åt vänster till läge . I displayen lyser symbolerna  och  och indikeras 100 °C. Efter några sekunder hörs en signal.
- 3 När fettet är färdigsmält slocknar symbolerna  och . Nu kan du ställa in önskad temperatur.



Om du vill fritera direkt efter fettsmältningen, gör då så här:



- 1 Vrid temperaturvredet åt vänster till läge . Så snart som du hör en ljudsignal vrid vredet **vidare åt vänster** till önskad temperatur (vrid inte vredet åt höger över 0!).
- 2 Medan smältningen pågår lyser symbolerna  och  i displayen. Därefter värmer apparaten automatiskt upp till förvald temperatur. När den inställda temperaturen uppnås lyser symbolen .

### Anvisning

- På grund av den låga temperaturen kan det finnas kvar osmält fett i kalloljezonen. Fritera inte förrän symbolen  har slocknat.
- Fettsmältningsläget kan bara aktiveras vid en temperatur under 50 °C. Om man aktiverar fettsmältningsläget vid en temperatur på över 50 °C, lyser symbolen  och 100 °C i displayen. Fritösen värms upp till 100 °C.

### Fritera

Sätt bara på fritösen när friturebehållaren är fylld minst upp till minimimarkeringen med fritureolja eller friturefett. Smält först friturefettet i fettsmältningsläget.

- 1 Ställ in önskad temperatur. Uppvärmningssymbolen  lyser. När den inställda temperaturen har uppnåtts, slocknar symbolen .
- 2 Fyll på friturekorgen på en arbetsyta bredvid fritösen (inte i eller över fritösen).
- 3 Sänk ned friturekorgen med livsmedlet i oljan eller fettet.
- 4 Lyft ur friturekorgen när livsmedlet är färdigfriterat och skaka den lätt för att få bort överflödiga olja eller fett.

För att låta den kvarvarande oljan resp. fettet droppa av kan du hänga upp friturekorgen i upphängningsanordningen.



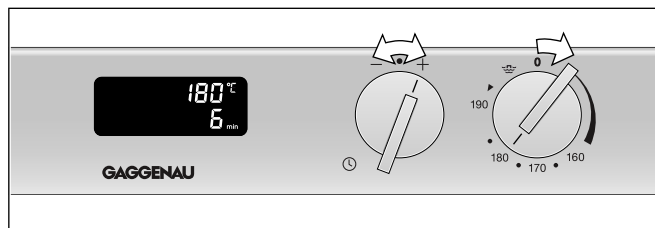
## Elektronisk timer

Timern kan du ställa in från 1 till 90 minuter. Fritösen slås inte på eller från med timern.

Du kan använda timern även när apparaten är avstängd.

### Ställa in timern

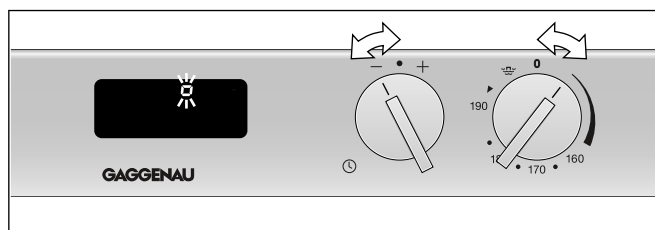
- 1 Vrid timerns vred till **+** eller **-** för att ställa in den önskade tiden.
- 2 Den inställda tiden räknas ned och kan avläsas i displayen. Du kan ändra den inställda tiden medan timern är igång.
- 3 När tiden är slut hörs en ljudsignal. Vrid kort på vredet för att stänga av signalen.





## Barnsäkring

### Koppla på barnsäkringen

- 1 Vrid temperaturvredet åt höger till valfri temperatur.
- 2 Vrid timervredet åt vänster till läge minus och håll vredet i detta läge.
- 3 Vrid tillbaka temperaturvredet till läge 0.
- 4 Vrid tillbaka timervredet till läge 0.



På displayen lyser symbolen  och slocknar efter en kort tid. Barnsäkringen är påkopplad. Du kan nu vrida vredet till vilket läge som helst utan att apparaten värms upp.


Om man vrider ett vred medan barnsäkringen är påkopplad, visas symbolen  på displayen och slocknar efter en kort tid.

### Koppla från barnsäkringen.

- 1 Vrid timervredet åt vänster till läge minus och håll vredet i detta läge.
- 2 Vrid temperaturvredet åt höger till valfri temperatur.
- 3 Vrid tillbaka timervredet till läge 0.

Barnsäkerhetsspärren är avaktiverad.

## Överhettningsskydd

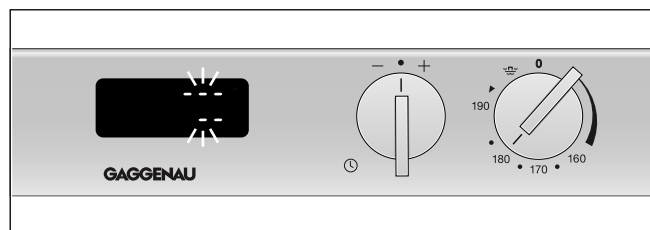
För att skydda apparaten och inbyggdsmöbeln vid överhettning slår apparaten automatiskt från värmeelementet vid överhettning. På displayen visas symbolen . Slå från apparaten och låt den kylas av fullständigt.

### Apparaten kan överhettas om:

- frityrbehållaren är tom.
- man har för litet frityrolja eller frityrfett (under minimimarkeringen) i frityrbehållaren.
- man använder gammal frityrolja eller gammalt frityrfett.
- kallt frityrfett inte först smälts i smältläget utan en högre temperatur ställs in meddetsamma.

## Säkerhetsavstängning

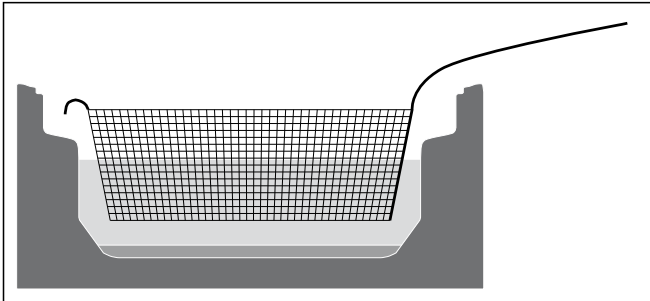
För din egen säkerhets skull är apparaten utrustad med en säkerhetsavstängning. Varje uppvärmningsprocess stängs av efter 4 timmar, om inga inställningar har ändrats under denna tid. I displayen visas blinkande bindestreck.



Vrid temperaturvredet till 0. Därefter kan du använda apparaten precis som vanligt igen.

## Kalloljezon

Vattnet i livsmedlet som friteras sjunker ned i den s.k. kalloljezonen under värmeelementet. På så sätt förhindras nästan helt att oljan skummar över. Även mindre delar som under friteringen faller ur korgen sjunker ner i denna kalloljezon. Genom att temperaturen är lägre i detta område kan man använda frityroljan resp. frityrfettet betydligt längre. Överskumningskanten fångar upp det skum som bildas under friteringen.



### **⚠ Risk för brännskador!**

Vatten i het olja utlöser en fettexplosion. Ta bort små mängder vatten före uppvärmningen genom att tappa av en liten mängd (c:a 1 kopp) ur kalloljezonen.

---

## Tappa ur frityrolja eller frityrfett

---

### **⚠ Risk för brännskador!**

Låt frityroljan eller frityrfettet kylas av till ca. 40 °C före avtappningen.

- 1 Skruva av locket på oljeavtappningskranen.
- 2 Ställ en temperaturbeständig spann (minst 10 liter) under oljeavtappningskranen.
- 3 Vrid greppet på oljeavtappningskranen neråt och tappa ur oljan resp. fett.
- 4 Stäng oljeavtappningskranen, skruva på locket igen.

**Anvisning:** Lämna den använda frityroljan eller frityrfettet till miljöriktig avfallshantering enligt de lokala bestämmelserna.

## Tillagningstabell

Livsmedel	Temperatur [°C]	Mängd	Friteringstid	Anmärkingar
<b>Tilltugg och smårätter</b>				
Camembert, panerad	160	4	3 min.	
Vårullar	160 - 170	4 - 6	4 - 6 min.	Allt efter storlek
Päron med roquefortfyllning	155	2	8 min.	vänd ofta
Smördegsknyten (t.ex. fyllda med champinjoner, köttfärs eller fårost)	180 - 185	4 - 6	5 - 7 min.	Allt efter storlek, köttfyllning ska först fräsas
<b>Grönsaker</b>				
Olika sorters inbakade grönsaker (t.ex. aubergin- och squashskivor, ostronsvamp, brysselkål*, selleriskivor*, blomkålsbuketter*, champinjonhattar)	175 - 180	–	3 - 6 min.	Beroende på förkokningsgrad och storlek, friteras utan korg. Skala squash och auberginer före paneringen. Då fastnar panaden bättre.
Lökringar	170	200 g	1 - 2 min.	
Grönsaksstavar (t.ex. av morötter, potatis, purjo)	175	100 - 200 g	1 - 2 min.	
Potatiskroketter, hemmalagade	175	10	3 - 4 min.	
Pommes frites (färsk)	180	500 g	först 2 - 4 min., därefter 6 - 8 min.	Minst 15 minuters paus mellan förfriteringen och färdiglagningen. Använd mjölig potatis.
<b>Kött</b>				
Köttbullar	170	10	6 - 10 min.	
Kalvschnitzel, panerad; wienerschnitzel	180	2	1 - 2 min. per sida	
Cordon bleu, av gris	180	2	3 - 4 min. per sida	
Kycklinglår, panerade	165	4	25	vänd en gång
Skinkbitar i sektdeg	180	150 g	3 - 4 min.	
<b>Fisk och havets frukter</b>				
Fritto Misto	160 / 180	–	2 - 3 min.	Friteras fisk vid 160 °C, kött vid 180 °C utan korg.
Fiskfilé, panerad	160	2	3 - 5 min.	allt efter storlek och fisksort
Inbakade jätteräkor	180	10	4 - 5 min.	

\* förkokt, med tuggmotstånd

\*\* t.ex. päron, vindruvor, aprikoser, jordgubbar, ananasskivor, bananer, körsbär, persik- och kiwihalvor

Livsmedel	Temperatur [°C]	Mängd	Friteringstid	Anmärkingar
<b>Söta rätter</b>				
Äppelmunkar	180	5 - 6	3 - 4 min.	Friteras utan korg
Berlinare (fritymuffins)	180	5 - 6	3 min. per sida	Friteras utan korg
Doughnuts (amerikanska muffins)	170	5 - 6	2 min. per sida	Friteras utan korg
Plommonknödel	175	4 - 6	5 min.	
Inbakad frukt**	180	–	2 - 3 min.	Friteras utan korg
Fyllda katrinplommonknyten	160	10	6 min.	Friteras utan korg
Spritsade kakor	180	6	3 min. per sida	Friteras utan korg
* förkokt, med tuggmotstånd				
** t.ex. päron, vindruvor, aprikoser, jordgubbar, ananasskivor, bananer, körsbär, persik- och kiwihalvor				

Tillagningstabellens värden är riktvärden som kan variera beroende på livsmedlets beskaffenhet och den personliga smaken.

Tillaga djupfrysta varor enligt anvisningarna på förpackningarna.

### Tips på frityrolja eller -fett

- Använd bara rena, vegetabiliska oljor eller fetter som tål hög temperatur och är avsedda för fritering. Lämpliga är t.ex. jordnöts- eller palmolja samt kokosfett. Olämpliga är t.ex. olivolja, soja- och vetegroddsolja. Blanda inte olika fetter. Följ tillverkarens anvisningar.
- Ta bort eventuella grovrester i frityroljan eller -fettet med hålslev efter varje fritering. Du kan även få bort dem via oljeavtappningen. Vänta tills frityroljan eller -fettet svalnat till max. 40°C.
- Vill du återanvända frityrolja eller -fett, lägg en pappershandduk i metallsil och sila av oljan eller fettet när det är ljummet.
- Byt frityrolja eller -fett regelbundet och direkt om det luktar, smakar illa, skummar kraftigt, börjar ryka (vid 160 - 170°C) eller maten inte längre blir knaprig vid rätt inställd temperatur. Förväxla inte rykandet med den vattenånga som avgår vid tillsats av fuktiga livsmedel.
- Lägg på locket när allt svalnat. Då slipper du att smuts och vatten hamnar i fettet.

### Lämpliga livsmedel för fritering

- Följande livsmedel är lämpliga för fritering: små kött- och fiskbitar, grönsaker, potatis, pasta, frukt, panerade livsmedel.
- Torka alltid noggrant av fuktiga livsmedel före friteringen, t.ex. fisk, skaldjur, köttbitar, grönsaks- eller fruktskivor.
- Livsmedel med hög vattenhalt lämpar sig inte för fritering.

### Friteringstips

- Fritera inte för stora mängder på en gång så att oljan kan cirkulera ordenligt och värmen kan avges snabbt till matvarorna. Skaka upp matvaran så att den inte klibbar ihop och oljan kan cirkulera bättre.
- Matvarorna skall vara helt och hållet täckta av frityroljan eller frityrfettet. Annars måste de vändas efter halva friteringstiden eller tryckas ned med en andra frityrkorg.
- Fyll på frityrkorgen på en arbetsyta bredvid fritösen (inte i eller över fritösen). Då hålls frityroljan eller frityrfettet längre fritt från rester.
- Salta eller krydda inte över fritösen så att frityroljan eller frityrfettet inte förorenas.
- Läger man i fuktiga eller djupfrysta livsmedel skummar frityroljan eller frityrfettet upp särskilt våldsamt. Sänk ner frityrkorgen långsamt flera gånger. På så sätt undviker du att fettet rinner över.
- Ta bort isen hos djupfrysta livsmedel före friteringen.
- Ställ in den rekommenderade temperaturen.
  - Rätt temperatur: Äggviteämnen bildar en skyddande skorpa. Detta innebär att bara litet fett kan tränga in i varan.
  - För hög temperatur: Matvarans skorpa bildas för snabbt. Matvaran är rå inuti.
  - För låg temperatur: Matvaran tar upp för mycket fett.
- Torka genast av livsmedlen med hushållspapper när de är nyfriterade. Då minskas fettmängden ytterligare.

---

## Skötsel och rengöring

---

I detta kapitel finner du tips och anvisningar till hur du bäst sköter och rengör din apparat.

### Risk för brännskador!

Enheten blir het vid användning. Låt enheten svalna före rengöring.

### Risk för brännskador!

Låt frituren eller friturefettet kylas av till ca. 40 °C före avtappningen.

### Risk för brännskador!

Torka ur friturebehållaren noggrant efter rengöringen, innan du fyller på fritureolja eller friturefett igen.

### Risk för stötar!

Rengör aldrig enheten med högtryckstvätt eller ångrengöring.

## Rengöra apparaten

### Rengöra friturebehållaren

- 1 Ställ en temperaturbeständig spann (minst 10 liter) under oljetappningskranen. Tappa ur frituren eller friturefettet. Stäng oljetappningskranen.
- 2 Ta bort friturekorgen. Fäll upp värmeelementet. Kläm fast värmeelementet i friturekorgens upphängningsanordning.
- 3 Ta bort grova rester i friturebehållaren med hushållspapper. Fyll friturebehållaren med max. 4 liter varmt vatten med diskmedel.
- 4 Fäll ner värmeelementet. Rengör friturebehållaren och värmeelementet med mjuk diskborste. Envis smuts kan blötas upp eller tas bort med vår Grillrengörings-gel (beställnummer 00311761).
- 5 Ställ en temperaturbeständig spann (minst 10 liter) under oljetappningskranen. Tappa ur vattnet. Skölj efteråt noggrant med rent vatten. Stäng oljetappningskranen, skruva på locket igen.
- 6 Torka ur friturebehållaren noggrant med mjuk duk.

**Anvisning:** Behandla inte friturebehållaren med vårdmedel för ädelstål, eftersom sådana medel för det mesta inte är lämpliga för matlagingskärl.


Apparatdel/yta	Rekommenderad rengöring
Friturebehållare, värmeelement	Rengör med mjuk diskborste och diskmedel och torka ur noggrant med mjuk duk.
Friturekorg	Diskmaskin
Upphängningsanordning för friturekorg, lock i ädelstål	Rengör med varmt vatten och diskmedel.
Manöverpanel	Rengör med mjuk, fuktig trasa och litet diskmedel; trasan får inte vara för våt. Eftertorka med mjuk duk.  För skötsel av manöverpanelen kan du köpa lämplig skötselolja hos din fackhandlare eller i vår Online Shop (beställnummer 00311135). Fördela skötseloljan jämnt med en mjuk duk på manöverpanelen efter rengöringen.
Vred	Rengör med mjuk, fuktig trasa och litet diskmedel; trasan får inte vara för våt.  <b>Obs!</b>  Skada på apparaten: Dra inte av vreden när du rengör dem.

## Använd inte dessa rengöringsmedel

- Skurpulverhaltiga eller skarpa rengöringsmedel
- Syrahaltiga rengöringsmedel (t.ex. ättika, citronsyra osv.)
- Klorhaltiga eller starkt alkoholhaltiga rengöringsmedel
- Ugnsspray
- Hårda, repande disksvampar, borstar eller skurnylon
- Tvätta ur nya svampdukar grundligt innan du använder dem

## Åtgärda fel

Om fel uppstår kan du ofta åtgärda dem lätt själv. Beakta nedanstående anvisningar innan du anlitar kundservicen.

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd
<input type="checkbox"/> visas i displayen. Fritösen värms inte upp.	Barnsäkringen är aktiverad.	Koppla från barnsäkringen.
Apparaten stängs av. I displayen blinkar bindestreck.	Säkerhetsavstängning.	Slå från apparaten. Sedan kan du slå på den som vanligt igen.
Displayen visar felmeddelande (t.ex. F01, F02, etc.)	Fel på elektroniken	Anlita Gaggenau kundservice.
<input type="checkbox"/> lyser i displayen. Fritösen värms inte upp.	Överhettningsskydd: Ingen eller för litet olja eller fett i frityrbehållaren.	Slå från apparaten och låt den kylas av fullständigt. Fyll i olja eller fett minst upp till minimimarkeringen.
	Överhettningsskydd: Du har inte smält det kalla friteringsfettet i smältläget utan ställt in en högre temperatur med en gång.	Slå från apparaten och låt den kylas av fullständigt. Smält frityrfettet i fettsmältningsläget  .
	Apparaten har kopplats på med uppfällt värmeelement eller också är värmeelementet inte fullständigt nerfällt.	Slå från apparaten och låt den kylas av fullständigt. Fäll ner värmeelementet.
	Överhettning på grund av att fettet eller oljan är för gammal.	Slå från apparaten och låt den kylas av fullständigt. Byt frityrfettet eller frityroljan.
	Lyser symbolen <input type="checkbox"/> även efter påslagningen, trots att apparaten är fullständigt avkyld, ta kontakt med Gaggenau kundservice.	
Den friterade matvaran är rå inuti.	Fel temperatur och friteringstid.	Sänk temperaturen, förläng friteringstiden.
Det friterade livsmedlet blir inte längre knaprigt brunt.	Fettet eller oljan är för gammal.	Använd färskt fett eller färsk olja.

---

## Kundservice

---

Om din apparat behöver repareras finns vår kundservice till för dig. Vi hittar alltid en passande lösning, även för att du ska slippa onödiga besök av tekniker.

Ange produktnumret (E-nr.) och tillverkningsnumret (FD-nr.) när du ringer upp oss, så att vi kan ge dig kvalificerad hjälp. Typskylten med nummerna finner du på apparatens undersida. Här kan du fylla i data för din apparat och telefonnumret till din kundservice, så att du har dem nära till hands om de skulle behövas.

---

**E-nr.**

**FD-nr.**

---

---

**Kundservice** 

---

Observera: Ett besök av kundserviceteknikern är inte kostnadsfritt om apparaten använts på fel sätt, inte ens under garantitiden.

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

### Reparationsuppdrag och råd vid fel

**S** 08 - 734 13 70  
local rate

Lita på tillverkarens kunnande. Då vet du att det är utbildade servicetekniker som gör reparationen med originalreservdelar till din vitvara.



---

## Indholdsfortegnelse

---

<b>Vigtige sikkerhedsanvisninger</b>	<b>18</b>
Årsager for skader	19
<b>Miljøbeskyttelse</b>	<b>20</b>
Tip for at spare på energi	20
Miljøvenlig bortskaffelse	20
<b>Deres nye apparat</b>	<b>21</b>
Fritøse	21
Tilbehør	21
Specialtilbehør	21
<b>Betjening</b>	<b>22</b>
Tænde	22
Slukke	22
Smelte friturefedt	22
Friturestege	22
Elektronisk minutur	23
Børnesikring	23
Overophedningssikring	23
Sikkerhedsafbryder	23
Koldoliezone	24
<b>Aftappe fritureolie eller -fedt</b>	<b>24</b>
<b>Indstillingstabel</b>	<b>25</b>
<b>Tips og tricks</b>	<b>27</b>
Tips om fritureolie eller -fedt	27
Tips om madvarer, der skal frituresteges	27
Tips vedr. friturestegningen	27
<b>Vedligeholdelse og rengøring</b>	<b>28</b>
Rengøre apparatet	28
Disse rengøringsmidler må ikke benyttes	28
<b>Afhjælp fejl</b>	<b>29</b>
<b>Kundeservice</b>	<b>30</b>

Der findes yderligere oplysninger om produkter, tilbehør, reservedele og services på internettet: [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) og Online-Shop: [www.gaggenau-eshop.com](http://www.gaggenau-eshop.com)

## **Vigtige sikkerhedsanvisninger**

Læs denne vejledning omhyggeligt igennem. Det er en forudsætning for, at apparatet kan betjenes sikkert og korrekt. Opbevar brugs- og montagevejledningen til senere brug eller til kommende ejere af apparatet.

Dette apparat skal installeres i henhold til medfølgende monteringsvejledning.

Kontroller apparatet, når det er pakket ud. Apparatet må ikke tilsluttes, hvis det har transportskader.

Apparater uden netstik må udelukkende tilsluttes af en autoriseret fagmand. Der kan ikke gøres krav gældende om garantiydelse ved skader, der skyldes forkert tilslutning.

Dette apparat er udelukkende beregnet til anvendelse i private husholdninger. Apparatet må udelukkende anvendes til tilberedning af madretter og drikkevarer. Apparatet skal være under opsyn, når det er i drift. Anvend kun apparatet indendørs.

Dette apparat er beregnet til brug i en højde på op til maksimalt 2000 meter over havets overflade.

Dette apparat er ikke beregnet til brug med et eksternt tidsur eller en fjernbetjening.

Dette apparat kan benyttes af børn fra en alder af 8 år og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden, hvis de er under opsyn af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og har forstået de farer og risici, der kan være forbundet med brugen af apparatet.

Børn må ikke bruge apparatet som legetøj. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, med mindre de er over 8 år gamle og er under opsyn.

Børn, som er under 8 år, skal altid befinde sig på sikker afstand af apparatet og dets tilslutningsledning.

### **Brandfare!**

- Varm olie og fedtstof kan hurtigt blive antændt. Lad aldrig varm olie eller fedtstof være uden opsyn. Sluk aldrig ild med vand. Sluk for kogezone. Kvæl forsigtigt flammerne med et låg, et brandtæppe eller lignende.

- Fritureolie og -fedt kan nemt antændes. Anvend kun friteusen med egnet fritureolie eller -fedt. Kom hverken for lidt eller for meget i. Fiturefedt skal smeltes før brug. Overhold den produktspecifikke frituretemperatur.
- Gammel fritureolie eller -fedt har en tendens til at løbe over og har en lavere antændelsestemperatur. Skift fritureolie eller -fedt, hvis det bliver brunt, lugter ubehageligt og/eller begynder at ryge meget tidligt.
- Vand i varm olie medfører en fedteksplosion. Sluk aldrig brændende fritureolie eller -fedt med vand.

### **I tilfælde af brand:**

- Afbryd apparatet fra lysnettet: Afbryd sikringen i hfi-relæet.
- Læg afdækningen af rustfrit stål eller et brandtæppe over: Branden går ud, fordi ilten fjernes.
- Sluk emhætten: Luftudsugning forstærker ilden.
- Apparatet bliver meget varmt, brændbare materialer kan blive antændt. Opbevar og anvend aldrig brændbare genstande, f.eks. spraydåser, rengøringsmidler, under apparatet eller i umiddelbar nærhed af apparatet. Læg aldrig brændbare genstande på eller ind i apparatet.

### **Fare for forbrænding!**

- De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Rør aldrig ved de varme dele. Hold børn på sikker afstand.
- Vand i varm olie medfører en fedteksplosion. Vær meget forsigtig, når De arbejder med vand i nærheden af det varme apparat. Vær også forsigtig, når De arbejder med vand i nærheden af det afkølede apparat. Der må ikke komme vand i fritureolien eller -fedtet. Fare for fedteksplosion ved fornyet opvarmning! Dæk altid det afkølede apparat til med afdækningen.

- Vand i varm olie medfører en fedtekspllosion. Skift fritureolie eller -fedt, når det indeholder for meget vand (f.eks. ved hyppig friturestegning af opvarm dybfrost). Tegn på vand i fritureolie eller -fedt:
  - Opstigende bobler
  - Vanddråber
  - Vanddamp
  - Kraftige sprøjt ved friturestegning
- Hvis De fylder fugtige madvarer og store mængder i, skummer fritureolien eller -fedtet over. Tør våde madvarer grundigt før friturestegning. Fjern is ved dybfrosne madvarer. Fyld kurven ved siden af friteusen, ikke nede i eller over den. Sænk friturekurven flere gange langsomt ned i olien eller fedtet.
- Vand i varm olie medfører en fedtekspllosion. Tør friturebeholderen grundigt af efter rengøring, før den igen fyldes med fritureolie eller -fedt.
- Hvis apparatets afdækning lukkes, ophobes der varme. Luk først afdækningen, når apparatet er kølet af. Tænd aldrig apparatet med lukket afdækning. Apparatets afdækning må ikke anvendes til varmholdning eller afsætning.

### **Fare for elektrisk stød!**

- Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.
- Isoleringen på ledninger i elektriske apparater kan smelte, hvis de berører varme dele. Sørg for, at tilslutningskablet ved elektriske apparater ikke kommer i kontakt med de varme dele.
- Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Anvend aldrig højtryksrensere eller dampstråler.
- Et defekt apparat kan forårsage et elektrisk stød. Tænd aldrig for et defekt apparat. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet. Kontakt kundeservice.

### **Årsager for skader**

#### **Pas på!**

Skade på apparatet pga. ikke egnet tilbehør: Benyt kun det beregnede originaltilbehør. Benyt kun friturekurve, som er beregnet til dette apparat. Benyt aldrig dampkogerens glaslæg til fritøsen.

#### **Pas på!**

Funktionsfejl: Betjeningsknappen skal altid drejes til nulstilling, når apparatet ikke er i drift.

---

## Miljøbeskyttelse

---

Det nye apparat er meget energieffektivt. Her findes tips om, hvordan der kan spares på energien ved brugen af apparatet, og om hvordan det bortskaffes korrekt.

### Tip for at spare på energi

Venligst vær opmærksom på følgende tip vedr. energibesparende madlavning.

- Opvarm fritøsen kun så længe, indtil den har nået den ønskede temperatur.
- Indstil altid den anbefalede temperatur.
- Benyt til friturestegningen kun egnet olie eller fedt.

### Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.



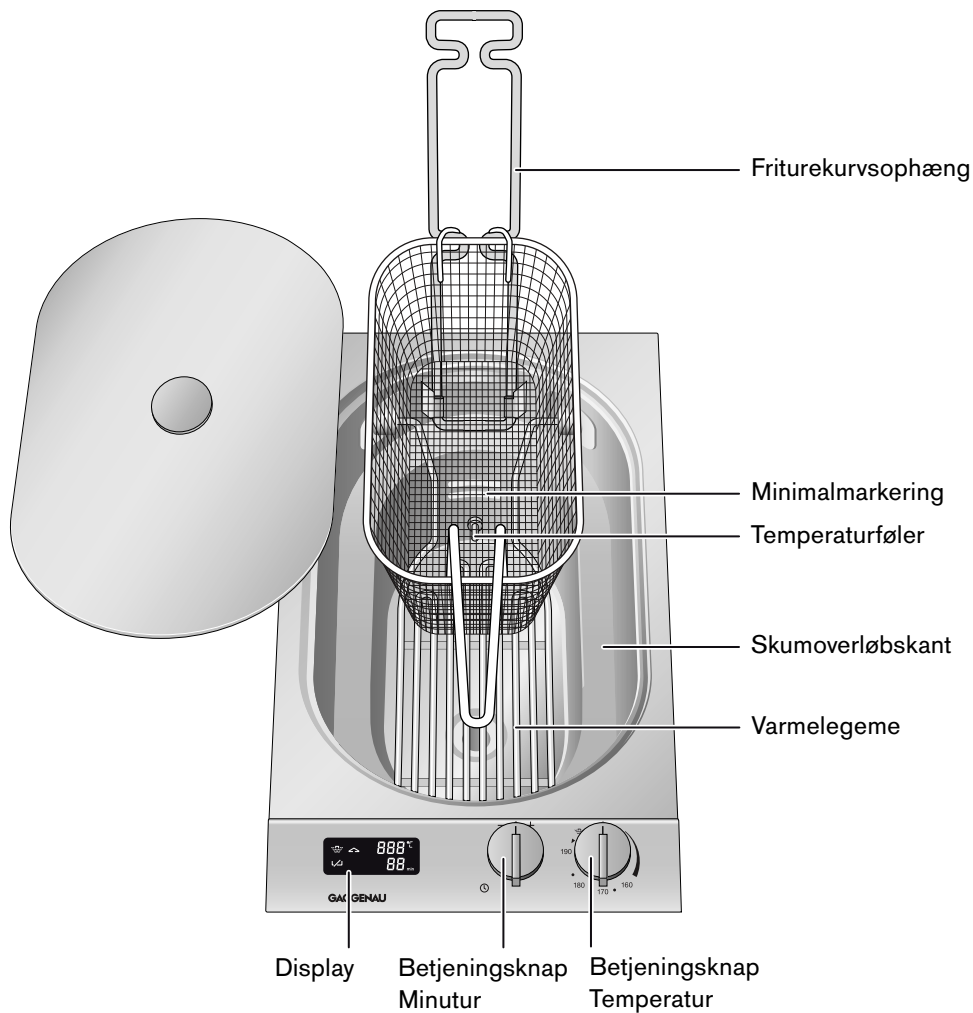
Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

## Deres nye apparat

Her lærer De Deres nye apparat at kende og får informationer vedr. tilbehøret.

### Fritøse



### Tilbehør

Det følgende tilbehør medfølger i leveringen:

Afdækningslåg i ædelstål

Friturekurv

### Specialtilbehør

Følgende tilbehør kan De bestille via Deres forhandler:

VD 201 014 Låg i ædelstål

VD 201 034 Låg i aluminium

VV 200 014 Kombiliste i ædelstål til kombination med yderligere Vario-apparater


VV 200 034 Kombiliste i aluminium til kombination med yderligere Vario-apparater

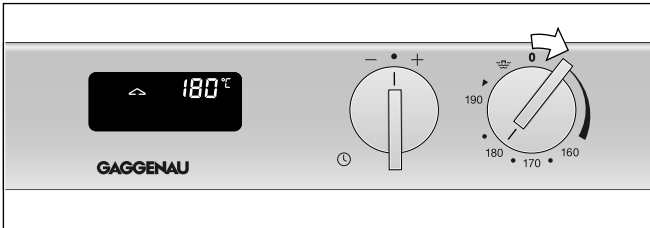
Benyt tilbehøret kun som angivet. Producenten er ikke ansvarlig, hvis tilbehøret anvendes forkert.


## Betjening

### Tænde

Tænd kun for fritøsen, når friturebaljen mindst til minimalmarkeringen er fyldt med fritureolie eller -fedt. Friturefedt skal først smeltes på fedtsmeltningsstrinet.

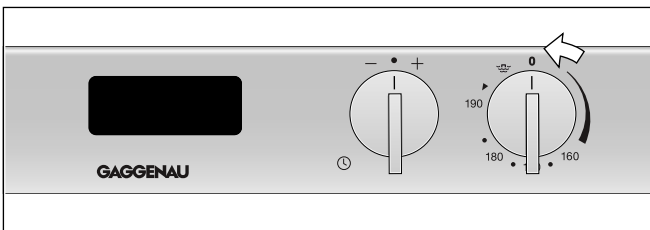
Drej betjeningsknappen Temperatur til den ønskede position. Den indstillede temperatur vises i displayet. Symbolet  lyser i displayet, så længe apparatet opvarmes.



De kan indstille temperaturen fra 135 - 190 °C. For at smelte fedt indstiller De fedtsmeltningsstrinet .




### Slukke



Drej betjeningsknappen Temperatur til position 0. Indikeringen i displayet går ud.

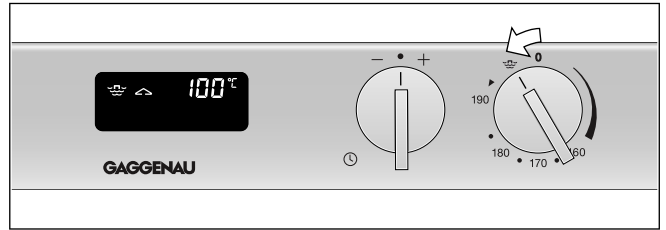


### Smelte friturefedt





Fritøsen har et fedtsmeltningsstrin. Ved denne indstilling smeltes friturefedtet skånsomt, og man undgår en overophedning af varmelegemet.

- 1 Kom ca. 3 kg fedt i småstykker i fritøsen. Fedtet burde have stue- eller køleskabstemperatur, men ikke være dybfrossent.
- 2 Drej betjeningsknappen Temperatur mod venstre til position . I displayet lyser symbolerne  og  og indikeringen 100 °C. Efter nogle sekunder høres et signal.



- 3 Efter at fedtsmeltningsstrinet er afsluttet, slukkes symbolerne  og . Nu kan De indstille den ønskede temperatur.



Når De vil friturestege direkte efter fedtsmeltningen, kan De også gøre det på følgende måde:



- 1 Drej betjeningsknappen Temperatur mod venstre til position . Så snart der høres et signal, drejes betjeningsknappen **længere til venstre** til den ønskede temperatur (betjeningsknappen må ikke drejes til højre hen over 0!).
- 2 Under smeltningprocessen lyser symbolerne  og  i displayet. Derefter opvarmer apparatet selvstændigt til den valgte temperatur. Når den indstillede temperatur er nået, slukkes symbolet .

### Anvisninger

- Pga. den lave temperatur i koldoliezonen kan der være ikke smeltet fedt i denne zone. De må først friturestege, når symbolet  er gået ud.
- Fedtsmeltningsstrinet kan kun aktiveres ved en apparattemperatur på under 50 °C. Aktiveres fedtsmeltningsstrinet ved en apparattemperatur på over 50 °C, så lyser symbolet  og 100 °C i displayet. Fritøsen opvarmer til 100 °C.

### Friturestege

Tænd kun for fritøsen, når friturebaljen mindst til minimalmarkeringen er fyldt med fritureolie eller -fedt. Friturefedt skal først smeltes på fedtsmeltningsstrinet.

- 1 Indstil den ønskede temperatur. Opvarmningssymbolet  lyser. Er den indstillede temperatur blevet opnået, så går symbolet  ud.
- 2 Friturekurven skal påfyldes på et arbejdsbord ved siden af fritøsen (ikke i eller over fritøsen).
- 3 Sænk friturekurven med madvarerne ned i olien eller fedtet.
- 4 Når madvarerne er færdigstegte, tag friturekurven ud og ryst den lidt for at fjerne overskydende olie eller fedt.

For at lade resterende olie eller fedt dryppe af kan De hænge friturekurven ind i ophænget.

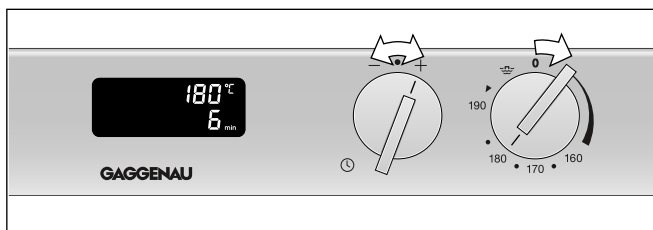
## Elektronisk minutur

Minutret kan De indstille mellem 1 og 90 minutter. Fritøsen tændes og slukkes ikke af minutret.

De kan benytte minutret også, når der er slukket for apparatet.

### Indstille minutret

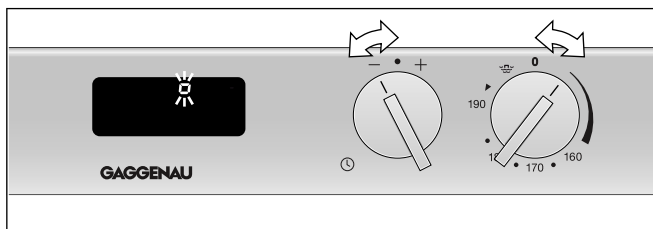
- 1 Drej betjeningsknappen Minutur til **+** eller **-** for at indstille den ønskede tid.
- 2 Den indstillede tid udløber i displayet. De kan forandre den indstillede tid, mens minutret udløber.
- 3 Når tiden er udløbet, høres et signal. Drej betjeningsknappen kort for at slukke for signalet.





## Børnesikring

### Tænde for børnesikringen

- 1 Drej betjeningsknappen Temperatur mod højre til en hvilken som helst temperatur.
- 2 Drej betjeningsknappen Minutur mod venstre til position Minus og hold den i denne position.
- 3 Drej betjeningsknappen Temperatur tilbage til position 0.
- 4 Drej betjeningsknappen Minutur tilbage til position 0.



I displayet lyser symbolet  og går ud efter kort tid. Børnesikringen er tændt. Nu kan De dreje betjeningsknappen til en hvilken som helst position, uden at apparatet opvarmer.


Når der drejes en betjeningsknap, mens børnesikringen er tændt, vises symbolet  i displayet og går ud efter kort tid.

### Slå børnesikringen fra

- 1 Drej betjeningsknappen Minutur mod venstre til position Minus og hold den i denne position.
- 2 Drej betjeningsknappen Temperatur mod højre til en hvilken som helst temperatur.
- 3 Drej betjeningsknappen Minutur tilbage til position 0.

Børnesikringen er slået fra.

## Overophedningssikring

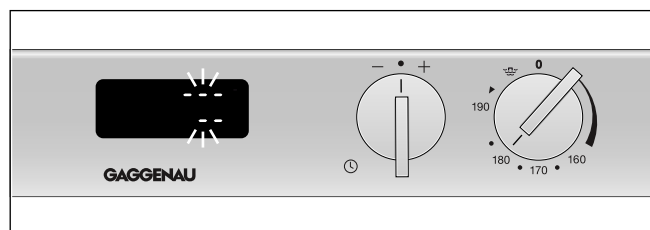
Ved overophedning slår apparatet automatisk varmelegemet fra for at beskytte apparatet og køkkenelementet. I displayet fremkommer symbolet . Sluk for apparatet og lad det fuldstændigt afkøle.

### Apparatet kan overophedes, når:

- friturebaljen er tom.
- der er for lidt fritureolie eller -fedt i friturebaljen (under minimalmarkeringen).
- der benyttes meget gammel(t) fritureolie eller -fedt.
- koldt friturefedt ikke først smeltes på fedtsmeltningsstrinet, men der indstilles en temperatur med det samme.

## Sikkerhedsafbryder

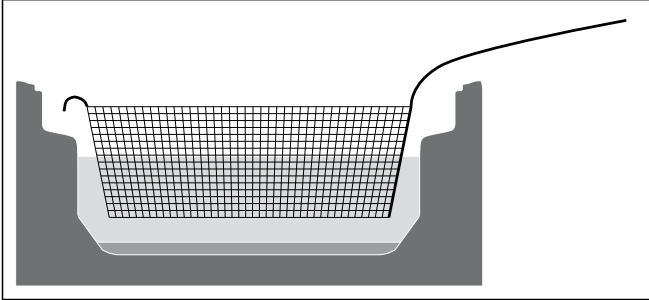
Til Deres sikkerhed er apparatet udstyret med en sikkerhedsafbryder. Ethvert opvarmningsforløb slukkes efter 4 timer, hvis der ikke sker nogen betjening i løbet af denne tid. I displayet fremkommer blinkende bindestreger.



Drej betjeningsknappen Temperatur til 0, så kan De tage apparatet i drift som sædvanlig.

## Koldoliezone

Vandet, som befinder sig i madvarerne, der frituresteges, synker nedad i den såkaldte koldoliezone under varmelegemet. Derved undgår man i videst mulig omfang, at olien skummer over. Også partikler, som under friturestegningen falder gennem kurven, synker ned i denne koldoliezone. Pga. de lave temperaturer i dette område kan hhv. fritureolien eller -fedtet anvendes i væsentlig længere tid. Skumoverløbskanten er beregnet til at optage skummet, der opstår under friturestegningen.



### Forbrændingsfare!

Vand i varm olie skaber en fedteksplosion. Små mængder vand skal fjernes ved at aftappe en lille mængde (ca. 1 kop) fra koldoliezonen, inden olien opvarmes.

---

## Aftappe fritureolie eller -fedt

---

### Forbrændingsfare!

Lad fritureolie eller -fedt afkøle til ca. 40 °C, inden den/det aftappes.

- 1 Skru beskyttelseshætten fra olieafløbshanen.
- 2 Sæt en temperaturbestandig spand (min. 10 liter) hen under olieafløbshanen.
- 3 Drej håndtaget ved olieafløbshanen nedad, aftap olie resp. fedt.
- 4 Luk olieafløbshanen, skru beskyttelseshætten på igen.

**Bemærk:** Bortskaf brugt fritureolie eller -fedt i henhold til de lokale bestemmelser.



## Indstillingstabel

Madvarer	Temperatur [°C]	Madvarernes mængde	Stegetid	Bemærkninger
<b>Snacks og forretter</b>				
Camembert, paneret	160	4	3 min.	
Forårssruller	160 - 170	4 - 6	4 - 6 min.	alt afhængig af størrelsen
Pærer med Roquefort-fyld	155	2	8 min.	skal vendes hyppigt
Butterdejstasker (f.eks. fyldt med champignoner, hakket kød eller fåreost)	180 - 185	4 - 6	5 - 7 min.	afhængig af størrelsen skal kødfarsen brunes først
<b>Grøntsager</b>				
Forskellige grøntsager i dej (f.eks. aubergine- og squashskiver, østershatte, rosenkål*, selleriskiver*, blomkålsbuketter*, champignonhoveder)	175 - 180	–	3 - 6 min.	Alt afhængig af tilberedningstilstand og størrelse; frituresteges uden kurv. Squash og auberginer skrælles inden paneringen. Paneringen sidder så bedre fast.
Løgringe	170	200 g	1 - 2 min.	
Grøntsagsstrimler (f.eks. gulerødder, kartofler, porre).	175	100 - 200 g	1 - 2 min.	
Kartoffelkroetter, hjemmelavet	175	10	3 - 4 min.	
Pommes frites, (frisk)	180	500 g	først 2 - 4 min., derefter 6 - 8 min.	Mindst 15 minutters pause mellem første friturestegning og den endelige friturestegning. Brug melete kartofler.
<b>Kød</b>				
Frikadelleboller	170	10	6 - 10 min.	
Kalveschnitzel, paneret; Wiener Schnitzel	180	2	1 - 2 min. pr. side	
Cordon bleu, svin	180	2	3 - 4 min. pr. side	
Kyllingelår, paneret	165	4	25	skal vendes en gang
Skinkestykker i champagnedej	180	150 g	3 - 4 min.	
<b>Fisk og alt godt fra havet</b>				
Fritto Misto	160 / 180	–	2 - 3 min.	Fisk ved 160 °C, kød ved 180 °C frituresteges uden kurv.
Fiskefilet, paneret	160	2	3 - 5 min.	afhængig af størrelsen og fiskens art
Kæmperejer i dej	180	10	4 - 5 min.	

\* allerede kogt halvmørt

\*\* f.eks. pærer, vindruer, abrikoser, jordbær, ananasskiver, bananer, kirsebær, halve fersken og kiwier

Madvarer	Temperatur [°C]	Madvarer- nes mængde	Stegetid	Bemærkninger
<b>Søde sager</b>				
Æble-beigneter	180	5 - 6	3 - 4 min.	frituresteges uden kurv
Berliner	180	5 - 6	3 min. pr. side	frituresteges uden kurv
Doughnuts	170	5 - 6	2 min. pr. side	frituresteges uden kurv
Dejbolle med sveskefyld	175	4 - 6	5 min.	
Frugt i dej**	180	–	2 - 3 min.	frituresteges uden kurv
Blommebeigneter	160	10	6 min.	frituresteges uden kurv
Småkager lavet med sprøjte	180	6	3 min. pr. side	frituresteges uden kurv
* allerede kogt halvmørt				
** f.eks. pærer, vindruer, abrikoser, jordbær, ananasskiver, bananer, kirsebær, halve fersken og kiwier				

Indstillingstabellens værdier er kun vejledende værdier, som De kan variere alt afhængig af levnedsmidlernes beskaffenhed og personlig smag.

Dybfrostvarer tilberedes i henhold til oplysningerne på pakken.

### Tips om fritureolie eller -fedt

- Anvend kun rene planteolier eller fedt, der er egnet til fritering, og som tåler opvarmning til høje temperaturer. F.eks. er jordnødde- eller palmeolie og kokosfedt velegnede til fritering. Jomfru-olivenolie, soja- eller hvedekimolie er uegnede til fritering. Undgå olie- og fedtblandinger. Følg producentens anvisninger.
- Fjern altid større urenheder fra fritureolien eller -fedtet ved hjælp af en hulske efter friteringen. Urenheder kan også lukkes ud igennem olieaftapningshanen. Vent, til fritureolien eller -fedtet er kølet ned til en temperatur på maks. 40 °C.
- Dæk en metalsigte med filterpapir, og lad den håndvarme olie eller fedtet løbe igennem, hvis fritureolien eller -fedtet skal anvendes igen.
- Fritureolie og -fedt skal udskiftes med regelmæssige mellemrum og senest, hvis den begynder at lugte eller smage ubehageligt, hvis den skummer kraftigt op eller begynder at ryge (ved 160 - 170 °C), eller hvis retterne ikke mere bliver sprøde, selv om temperaturen er indstillet korrekt. At olie eller fedt begynder at ryge ved en lav temperatur skal ikke forveksles med, at der stiger vanddamp op, når der lægges fugtige levnedsmidler i fritureolien eller -fedtet.
- Læg låg på, når olien eller fedtet er kølet af. På den måde forhindres det, at der kommer urenheder eller vand i olien/fedt.

### Tips om madvarer, der skal frituresteges

- Følgende levnedsmidler er egnet til friturestegning: små kød- og fiskestykker, grøntsager, kartofler, dejvarer, frugt, panerede levnedsmidler.
- Fugtige madvarer som fisk, skaldyr, kødstykker, grøntsags- eller frugtskiver skal altid tørres grundigt af.
- Levnedsmidler, der indeholder meget vand, er ikke egnede til friturestegning.

### Tips vedr. friturestegningen

- Frituresteg ikke for store mængder på én gang, således at olien godt kan cirkulere og afgive varmen hurtigt til madvarerne. Ryst friturekurven med madvarerne, således at disse ikke klister til hinanden og olien bedre kan cirkulere.
- Madvarerne skal være fuldstændigt tildækket af fritureolien eller -fedtet. Ellers skal de vendes efter den halve friteringstid og trykkes nedad med en ekstra friturekurv.
- Påfyld friturekurven på et arbejdsbord ved siden af fritøsen, men ikke i eller over fritøsen. På den måde forbliver fritureolien eller -fedtet længere fri for rester.
- Brug salt og krydderier ikke over fritøsen for ikke at forurene fritureolien eller -fedtet.
- Når der ilægges fugtige eller frosne madvarer, skummer fritureolien eller -fedtet særdeles voldsomt. Sænk friturekurven i flere trin langsomt ned. Derved undgår man, at fedtet løber over.
- Fjern isen fra dybfrostvarer, inden de friturestes.
- Indstil den anbefalede temperatur.
  - Korrekt temperatur: Æggehvite stoffer danner en beskyttende skorpe. Dermed kan kun lidt fedt trænge ind.
  - For høj temperatur: Skorpen på madvarernes overflade dannes for hurtigt. Madvarerne forbliver rå indeni.
  - For lav temperatur: Madvarerne optager for meget fedt.
- Tør frisk friturestegte madvarer med et stykke køkkenrulle. Derved reduceres fedtmængden endnu mere.

## Vedligeholdelse og rengøring

I dette afsnit finder De tips og henvisninger for en optimal vedligeholdelse og rengøring af Deres apparat.

### ⚠ Fare for forbrænding!

Apparatet bliver meget varmt under brugen. Lad apparatet køle af, inden det rengøres.

### ⚠ Forbrændingsfare!

Lad fritureolie eller -fedt afkøle til ca. 40 °C, inden den/det aftappes.

### ⚠ Forbrændingsfare!

Tør friturebaljen efter rengøringen omhyggeligt ud, inden den påfyldes igen med fritureolie eller -fedt.

### ⚠ Fare for elektrisk stød!

Apparatet må aldrig rengøres med højtryks- eller dampstrålerenser.

## Rengøre apparatet

### Rense friturebaljen

- 1 Sæt en temperaturbestandig spand (min. 10 liter) hen under olieafløbshanen. Aftap fritureolie eller -fedt. Luk olieafløbshanen.
- 2 Tag friturekurven ud. Klap varmelegemet opad. Fastsæt varmelegemet til friturekurvsophænget.
- 3 Grove rester i friturebaljen fjernes med et stykke køkkenrulle. Friturebaljen fyldes med maks. 4 liter varmt vand med opvaskemiddel.
- 4 Klap varmelegemet ned. Rens friturebaljen og varmelegemet med en blød opvaskebørste. Fastsiddende snavs skal lægges i blød eller fjernes med vores grillrens-gel (bestillingsnr. 00311761).
- 5 Sæt en temperaturbestandig spand (min. 10 liter) hen under olieafløbshanen. Aftap vandet. Skyl grundigt efter med klart vand. Luk olieafløbshanen, skru beskyttelseshætten på igen.
- 6 Tør friturebaljen grundigt ud med en blød klud.

**Bemærk:** Friturebaljen må ikke behandles med plejemidler til ædelstål, da disse hyppigt ikke er egnede til levnedsmidler.





Apparatdel/overflade	Anbefalet rengøring
Friturebalje, varmelegeme	Renses med en blød opvaskebørste og opvaskemiddel og tørres grundigt af med en blød klud.
Fiturekurv	Opvaskemaskine
Fiturekurvsophæng, låg i ædelstål	Renses i varmt vand og opvaskemiddel.
Betjeningspanel	Renses med en blød, fugtig klud og lidt opvaskemiddel; kluden må ikke være for våd. Tør efter med en blød klud.  Hos Deres forhandler eller i vores online-shop får De en egnet plejeolie (bestillingsnr. 00311135) til at pleje betjeningspanelet. Påfør plejeolien efter rengøringen med en blød klud jævnt på betjeningspanelet.
Betjeningsknap	Renses med en blød, fugtig klud og lidt opvaskemiddel; kluden må ikke være for våd.  <b>Pas på!</b>  Skade på apparatet: Træk betjeningsknappen ikke af for at rense den.

## Disse rengøringsmidler må ikke benyttes

- Skurende eller skarpe rengøringsmidler
- Syreholdige rengøringsmidler (f.eks. eddike, citronsyre osv.)
- Klorholdige eller stærk alkoholholdige rengøringsmidler
- Ovnrens
- Hårde rengørings-svampe, børster eller skrubb-svampe, der efterlader ridser
- Nye svampeklude skal skylles grundigt inden brug

## Afhjælp fejl

Tit kan De selv afhjælpe fejl, der opstår. Vær opmærksom på følgende henvisninger, inden De ringer til kundeservicen.

Fejl	Mulig årsag	Løsning
 vises i displayet. Fritøsen opvarmer ikke.	Børnesikringen er aktiveret.	Slå børnesikringen fra.
Apparatet slukkes. I displayet blinker bindestreger.	Sikkerhedsafbryder.	Sluk for apparatet. Så kan De tænde det igen som sædvanlig.
Displayet viser fejlmelding (f.eks. F01, F02 osv.)	Fejl i elektronikken	Ring efter Gaggenau-kundeservicen.
 lyser i displayet. Fritøsen opvarmer ikke.	Overophedningssikring: ingen eller for lidt olie eller fedt i friturebaljen.	Sluk for apparatet og lad det afkøle fuldstændigt. Påfyld olie eller fedt mindst op til minimalmarkeringen.
	Overophedningssikring: koldt friturefedt er ikke blevet smeltet på fedtsmeltningstrinet, men en højere temperatur er blevet indstillet med det samme.	Sluk for apparatet og lad det afkøle fuldstændigt. Smelt friturefedt på fedtsmeltningstrinet  .
	Apparatet er blevet tændt med varmelegemet slået ud eller varmelegemet er ikke fuldstændigt klappet ned.	Sluk for apparatet og lad det afkøle fuldstændigt. Klap varmelegemet ned.
	Overophedning pga. gammel(t) fedt eller olie.	Sluk for apparatet og lad det afkøle fuldstændigt. Skift friturefedt eller -olie.
	Lyser symbolet  også efter at apparatet er blevet tændt og skønt det er afkølet fuldstændigt, skal De kontakte Gaggenau-kundeservicen.	
De friturestegte madvarer er rå indeni.	Forkert temperatur og stegetid.	Skru ned for temperaturen, forlæng stegetiden.
Madvarerne bliver ikke længere brune og sprøde.	Gammel(t) fedt eller olie.	Benyt frisk fedt eller olie.

---

## Kundeservice

---

Når Deres apparat skal repareres, kan De henvende Dem til vores kundeservice. Vi finder altid en passende løsning, også for at undgå unødige besøg af teknikere.

Når De ringer, bedes De angive produktnummeret (E-nr.) og produktionsnummeret (FD-Nr.), således at vi kan hjælpe Dem kvalificeret. Typeskiltet med numrene findes på apparatets bund. De kan med det samme indføre dataerne af Deres apparat her, så behøver De ikke søge dem i givet fald.

---

E-nr.	FD-nr.
-------	--------

---

---

**Kundeservice** 

---

Vær opmærksom på, at besøget fra en kundeservicetekniker i tilfælde af en fejlbetjening heller ikke er gratis under garantiperioden.

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservice-fortegnelse.

### Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl

**DK** 44 89 88 33

De kan altid stole på, at producenten har den største kompetence. Når reparationerne bliver udført af producenten, kan man være sikker på, at de bliver udført af uddannede serviceteknikere, som anvender originale reservedele.

---

## Innholdsfortegnelse

---

<b>Viktige sikkerhetsanvisninger</b>	<b>32</b>
Årsaker for skader	34
<b>Miljøvern</b>	<b>34</b>
Tips for energisparing	34
Miljøvennlig håndtering	34
<b>Ditt nye apparat</b>	<b>35</b>
Frityrkoker	35
Utstyr	35
Spesialutstyr	35
<b>Betjening</b>	<b>36</b>
Innkobling	36
Utkobling	36
Smelte frityrfett	36
Frityrsteking	36
Elektronisk timer for korttid	37
Barnesikring	37
Overopphetingsbeskyttelse	37
Sikkerhetsutkobling	37
Kaldoljesone	38
<b>Avtapping av frityrolje eller frityrfett</b>	<b>38</b>
<b>Innstillingstabell</b>	<b>39</b>
<b>Tips og triks</b>	<b>40</b>
Tips om frityrolje eller -fett	40
Tips til mat som skal frityrsteges	40
Tips til frityrsteking	40
<b>Stell og rengjøring</b>	<b>41</b>
Rengjøring av apparatet	41
Benytt ikke disse rengjøringsmidler	41
<b>Feilfjerning</b>	<b>42</b>
<b>Kundeservice</b>	<b>43</b>

Nærmere informasjon om produkter, tilbehør, reservedeler og tjenester finner du på Internett:  
[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) og nettbutikk:  
[www.gaggenau-eshop.com](http://www.gaggenau-eshop.com)

## **⚠ Viktige sikkerhetsanvisninger**

Les denne bruksanvisningen nøye. Det er en forutsetning for at du skal kunne bruke apparatet på en sikker og riktig måte. Ta vare på bruks- og monteringsanvisningen slik at du kan bruke den igjen senere eller gi den videre til eventuelle kommende eiere av apparatet.

Dette apparatet må installeres i henhold til medfølgende monteringsveiledning.

Kontroller apparatet etter at du har pakket det ut. Ikke koble til apparatet hvis det er skadet under transport.

Apparater uten stikkontakt kan bare kobles til av autoriserte fagfolk. Skader som følge av feil tilkobling dekkes ikke av garantien.

Dette apparatet er kun beregnet på vanlig bruk i private husholdninger. Apparatet er kun beregnet til tilberedning av mat og drikke. Hold øye med apparatet når det er i bruk. Apparatet skal bare brukes i lukkede rom.

Dette apparatet er laget for bruk i en høyde over havet på maks. 2000 meter.

Dette apparatet er ikke ment for bruk med et eksternt tidsur eller fjernstyring.

Dette apparatet skal kun brukes av barn over åtte år og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaringer eller kunnskap, dersom de holdes under oppsyn av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet eller de har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og har forstått farer som kan oppstå ved bruk.

Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn, med mindre de er over åtte år og er under oppsyn av voksne.

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

### **Brannfare!**

- Varm olje og varmt fett antennes raskt. La aldri varm olje eller varmt fett være uten oppsyn. Slukk aldri en brann med vann. Slå av kokeplaten. Slukk flammene forsiktig med et lokk, brannteppe eller lignende.
- Frityrolje eller -fett er lett antennelig. Bruk kun frityrolje eller -fett i frityrgryten. Ikke underskrid eller overskrid fyllmengden. Smelt frityrfettet før bruk. Produktspesifikk frityrtemperatur skal overholdes.
- Gammel frityrolje eller gammelt frityrfett kan lett skumme over og har en lav antennelsestemperatur. Bytt frityroljen eller -fettet når den er brun, lukter vondt og/eller ryker tidlig.
- Vann i varm olje skaper en fetteksplosjon. Prøv aldri å slukke brennende frityrolje eller -fett med vann.

#### **Ved branntilfelle:**

- Koble apparatet fra nettet: Slå av sikringen i sikringsskapet.
- Legg på lokk av rustfritt stål eller et brannteppe: Flammene slukker på grunn av mangel på oksygen.
- Slå av avtrekkshetten: Luftstrømmen forsterker flammene.
- Apparatet blir veldig varm, brennbart materiale kan ta fyr. Oppbevar eller bruk aldri brennbare gjenstander (f. eks. spraybokser, rengjøringsmidler) under eller i umiddelbar nærhet av apparatet. Legg aldri brennbare gjenstander på eller i apparatet.



## Fare for forbrenning!

- De tilgjengelige stedene blir svært varme under drift. Ta aldri på de varme delene. Hold barn på avstand.
- Vann i varm olje skaper en fetteksplosjon. Vær spesielt forsiktig når du benytter vann i nærheten av det varme apparatet. Vær også forsiktig når du benytter vann i nærheten av det kalde apparatet. Det må ikke komme vann i frityroljen eller -fettet. Gjenoppvarming kan føre til en fetteksplosjon. Lukk alltid dekselet først etter at apparatet har avkjølt seg.
- Vann i varm olje skaper en fetteksplosjon. Bytt frityroljen eller frityrfettet hvis det inneholder mye vann (f. eks. ved mye frityrsteking av frosne matvarer). Tegn på vann i frityrolje eller -fett:
  - bobler som stiger opp
  - vanndråper
  - vanndamp
  - mye sprut ved frityrsteking
- Våte og for store mengder matvarer fører til at frityroljen eller -fettet skummer over. Tørk grundig av våte matvarer før frityrsteking. Fjern is av frosne matvarer. Fyll kurven ved siden av frityrgryten, ikke i eller over gryten. Senk frityrkurven gjentatte ganger ned i oljen eller fett.
- Vann i varm olje skaper en fetteksplosjon. Tørk frityrkaret grundig før det blir fylt med frityrolje eller -fett igjen.
- Dersom apparatet blir dekket til, oppstår det overoppheting. Ikke legg på dekselet før apparatet har avkjølt seg. Ikke slå på apparatet med dekselet på. Bruk ikke dekselet til å holde maten varm eller til å sette ting på.

## Fare for elektrisk støt!

- Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner må kun utføres av en servicetekniker som har fått opplæring av oss. Dersom apparatet er defekt, trekk ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsboksen. Kontakt kundeservice.
- Kabelisolasjonen på elektriske apparatet kan smelte ved kontakt med varme apparatdeler. La aldri tilkoblingsledningene til elektriske apparater komme i kontakt med varme apparatdeler.
- Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt. Bruk ikke høytrykksspyler eller dampstråle til rengjøringen.
- Et defekt apparat kan forårsake elektrisk støt. Slå aldri på et defekt apparat. Trekk ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

## Årsaker for skader

### Obs!

Skader på apparatet ved uegnet utstyr: Det må bare benyttes det originale utstyret. Benytt bare friturekurvene som er bestemt for dette apparatet. Benytt aldri dampkokerens glasslokk for friturekokeren.

### Obs!

Funksjonsfeil: Vri brytere alltid på nullstilling når apparatet ikke er i drift.

---

## Miljøvern

---

Det nye apparatet ditt er særlig energieffektivt. Her får du tips om hvordan du kan spare energi ved bruk av apparatet, og hvordan du kasserer apparatet på riktig måte.

### Tips for energisparing

Vær oppmerksom på følgende tips for energibesparende matlaging:

- Varm friturekokeren bare opp så lenge til den har nådd ønsket temperatur.
- Still alltid inn anbefalt temperatur.
- Bruk for frituresteking egnet olje eller fett.

### Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.



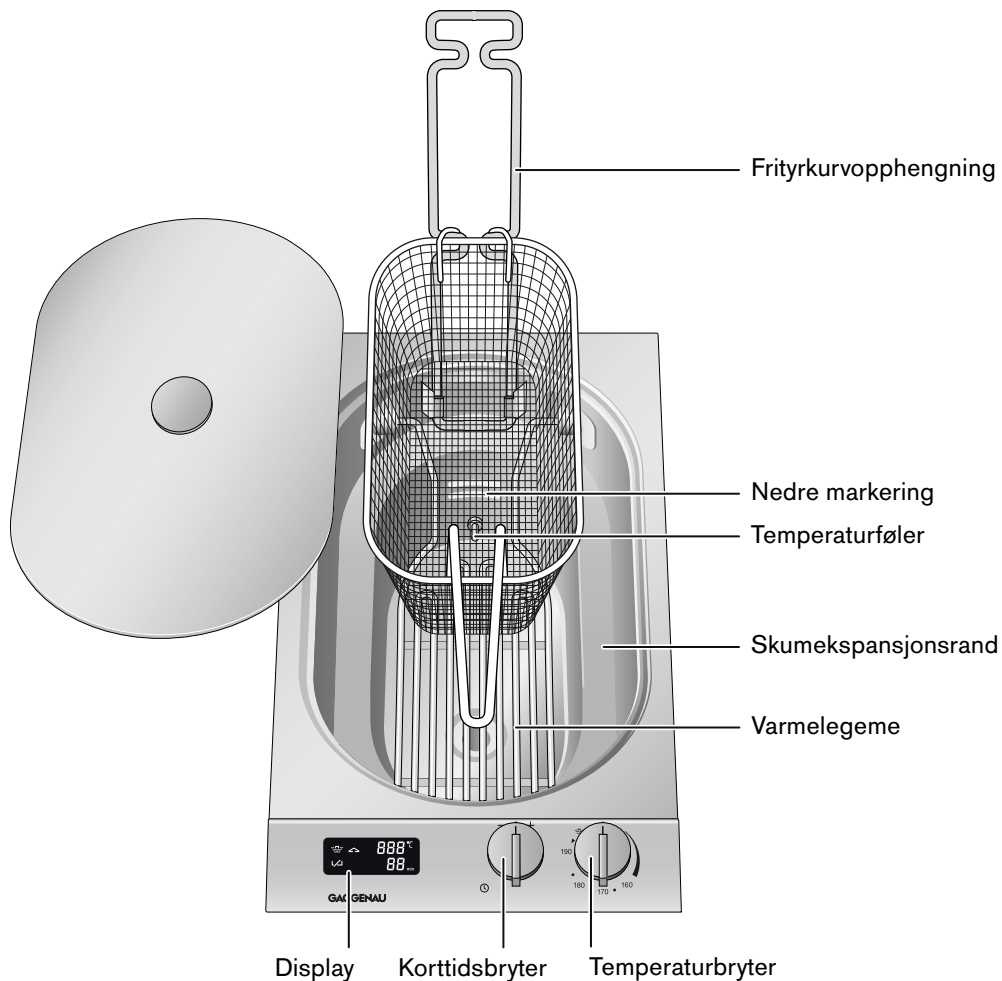
Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EF om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

## Ditt nye apparat

Her lærer du ditt nye apparat å kjenne og får informasjon om utstyret.

### Frityrkoker



### Utstyr

Det følgende utstyret er med i leveringen:

Dekkplate i edelstål

Frityrkurv

### Spesialutstyr

Det følgende utstyret kan du bestille hos din fagforhandler:

VD 201 014 Dekkplate i edelstål

VD 201 034 Dekkplate i aluminium

VV 200 014 Kombilist i edelstål, for kombinasjon med ytterligere Vario apparater


VV 200 034 Kombilist i aluminium, for kombinasjon med ytterligere Vario apparater

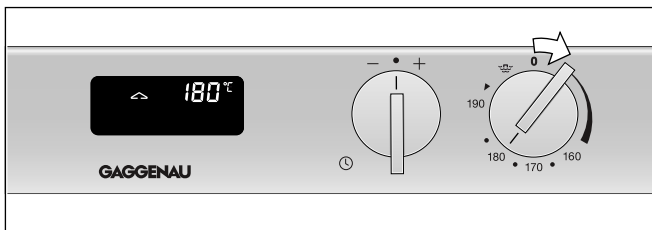
Benytt utstyret bare som angitt. Produsenten er ikke ansvarlig hvis utstyret benyttes på feil måte.


## Betjening

### Innkobling

Koble frityrkokeren bare inn når frityrkummen er fylt med frityrolje eller frityrfett minst til den nedre markeringen. Smelt frityrfettet først på fettsmeltetrinnet.

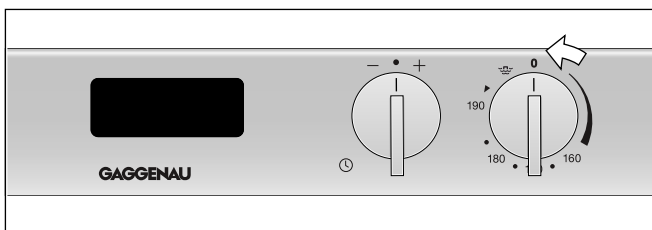
Drei temperaturbryteren til ønsket posisjon. Den innstilte temperaturen vises i displayet. Symbolet  lyser i displayet så lenge apparatet varmer opp.



Du kan stille inn temperaturen fra 135 - 190 °C. For å smelte fett, still inn fettsmeltetrinnet .




### Utkobling



Drei temperaturbryteren til posisjon 0. Visningen i displayet slukner.

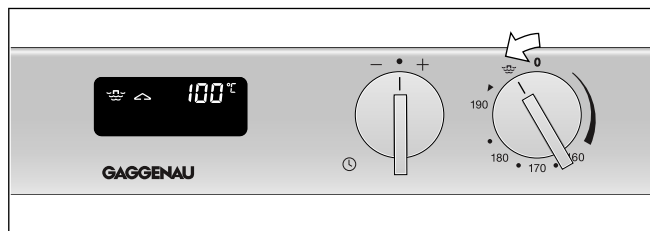


### Smelte frityrfett





Frityrkokeren har et fettsmeltetrinn. Ved denne innstillingen smeltes frityrfettet skånsomt, overoppheting av varmelegemet hindres.

- 1 Legg 3 kg fett delt i små biter i frityrkokeren. Fettet bør ha rom- eller kjøleskapttemperatur, det skal ikke være dypfrosset.
- 2 Drei temperaturbryteren mot venstre til posisjon . I displayet lyser symbolene  og  og visningen 100 °C. Etter noen sekunder lyder et signal.



- 3 Etter at fettsmeltetrinnet er avsluttet slukner symbolene  og . Nå kan du stille inn ønsket temperatur.



Hvis du vil frityrsteke direkte etter at fett har smeltet, kan du også gå frem på følgende måte:



- 1 Drei temperaturbryteren mot venstre til posisjon . Drei så snart det lyder et signal drei bryteren **videre mot venstre** på ønsket temperatur (drei ikke bryteren mot høyre forbi 0!).
- 2 Under smelteprosessen lyser symbolene  og  i displayet. Deretter varmer apparatet selvstendig opp til temperaturen valgt på forhånd. Når temperaturen er nådd slukner symbolet .

### Merknader

- På grunn av den lave temperaturen i kaldoljesonen kan ikke smeltet fett forbli der. Frityrstek først når symbolet  har sluknet.
- Fettsmeltetrinnet kan bare aktiveres ved en apparattemperatur under 50 °C. Når fettsmeltetrinnet aktiveres ved en apparattemperatur over 50 °C, lyser symbolet  og 100 °C i displayet. Frityrkokeren varmer opp til 100 °C.

### Frityrsteking

Koble frityrkokeren bare inn når frityrkummen er fylt med frityrolje eller frityrfett minst til den nedre markeringen. Smelt frityrfettet først på fettsmeltetrinnet.

- 1 Still inn ønsket temperatur. Symbolet oppvarming  lyser. Når den innstilte temperaturen er nådd, slukner symbolet .
- 2 Fyll frityrkurven på en benkeplate ved siden av frityrkokeren (ikke i eller over frityrkokeren).
- 3 Senk frityrkurven med frityrmat ned i oljen eller fett.
- 4 Når maten er ferdigstekt, ta ut frityrkurven og rist den lett for å fjerne overflødig olje eller fett.

For å la den/det resterende oljen eller fett dryppe av kan du henge frityrkurven inn i opphengningen.

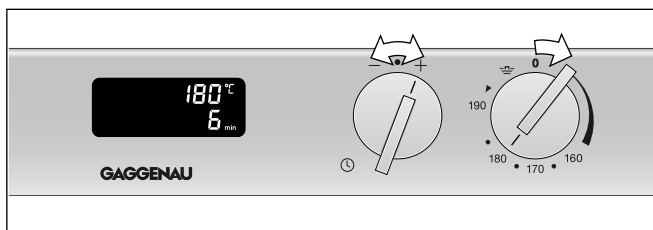
## Elektronisk timer for korttid

Du kan stille inn timeren for korttid fra 1 til 90 minutter. Frityrkokeren kobles verken inn eller ut av timeren for korttid.

Du kan benytte timeren for korttid også når apparatet er slått av.

### Stille inn timeren for korttid

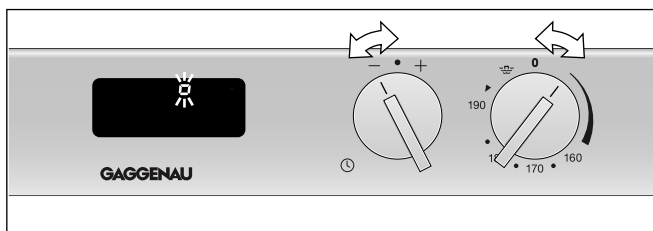
- 1 Drei korttidsbryteren til **+** eller **-** for å stille inn ønsket tid.
- 2 Den innstilte tiden utløper i displayet. Du kan endre den innstilte tiden mens timeren for korttid utløper.
- 3 Etter utløpt tid lyder et signal. Drei bryteren kort for å slå av signalet.





## Barnesikring

### Barnesikring kobles inn

- 1 Drei temperaturbryter mot høyre til en ønsket temperatur.
- 2 Drei korttidsbryteren mot venstre til posisjon minus og hold den på denne posisjonen.
- 3 Drei temperaturbryteren tilbake igjen til posisjon 0.
- 4 Drei korttidsbryteren tilbake igjen til posisjon 0.



I displayet lyser symbolet  og slukner etter kort tid. Barnesikringen er innkoblet. Du kan nå dreie bryteren til en hvilken som helst posisjon uten at apparatet varmer opp.


Når en bryter dreies mens barnesikringen er innkoblet, vises symbolet  i displayet og slukner etter kort tid.

### Barnesikring kobles ut

- 1 Drei korttidsbryteren mot venstre til posisjon minus og hold den i denne posisjon.
- 2 Drei temperaturbryter mot høyre til en ønsket temperatur.
- 3 Drei korttidsbryteren tilbake igjen til posisjon 0.

Barnesikringen er urkoblet.

## Overopphetingsbeskyttelse

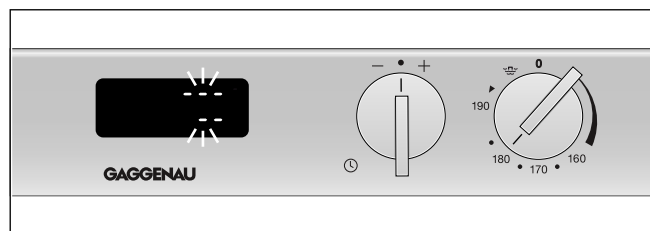
Ved overoppheting utkobler apparatet automatisk varmelegemet for å beskytte apparat og kjøkkenmøbler. I displayet vises symbolet . Koble ut apparatet og la det avkjøles fullstendig.

### Apparatet kan overopphetes når:

- frityrkummen er tom.
- det er for lite frityrolje eller frityrfett i frityrkummen (under den nedre markeringen).
- det brukes svært gammel frityrolje eller svært gammelt frityrfett.
- kaldt frityrfett ikke først blir smeltet på fettsmeltetrinnet, men en temperatur blir stilt inn med en gang.

## Sikkerhetsutkobling

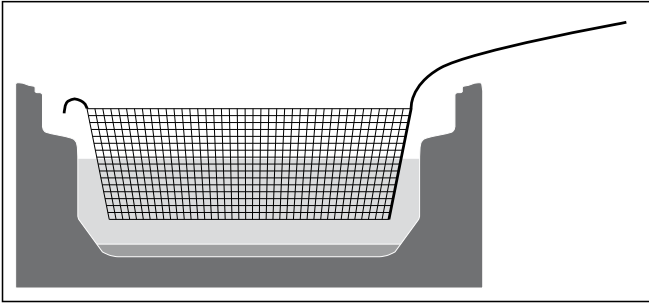
Til din beskyttelse er apparatet utstyrt med en sikkerhetsutkobling. Hver oppvarmingsprosess utkobles etter 4 timer, hvis apparatet ikke betjenes i denne tiden. I displayet vises blinkende bindestreker.



Drei temperaturbryteren på 0, du kan da ta apparatet i bruk igjen som vanlig.

## Kaldoljesone

Vannet som frityrmaten inneholder synker ned i den såkalte kaldoljesonen under varmelegemet. Ved dette hindres i høy grad at oljen skummer over. Også små deler som under frityrsteking faller gjennom kurven synker ned i denne kaldoljesonen. Takket være de lave temperaturene i dette området forlenges tiden som frityroljen eller frityrfettet kan brukes vesentlig. Skumekspansjonsranden tjener til å ta opp skummen som oppstår under frityrsteking.



### **Forbrenningsfare!**

Vann i varm olje fører til en fetteksplosjon. Fjern små mengder med vann før oppvarming idet du tapper en liten mengde (ca. 1 kopp) ut fra kaldoljesonen.

## Avtapping av frityrolje eller frityrfett

### **Forbrenningsfare!**

La frityrolje eller frityrfett avkjøles til ca. 40 °C før avtappingen.

- 1 Skru hette av fra oljetappekranen.
- 2 Sett en temperaturbestandig bøtte (minst 10 liter) under oljetappekranen.
- 3 Drei håndtaket på oljetappekranen nedover, tapp av olje eller fett.
- 4 Steng oljetappekranen, skru hetten på igjen.

**Merk:** Frakt bort brukt frityrolje eller frityrfett i henhold til lokale bestemmelser.

## Innstillingstabell

Mat som skal frituresteges	Temperatur [°C]	Mengde	Frityrtid	Bemerkninger
<b>Snacks og forretter</b>				
Camembert, panert	160	4	3 min.	
Små vårruller	160 - 170	4 - 6	4 - 6 min.	alt etter størrelse
Pærer med roquefort-fyll	155	2	8 min.	snus ofte
Butterdeigvesker (f. eks. med sjampinjong-, kjøttdeig- eller saueostfyll)	180 - 185	4 - 6	5 - 7 min.	alt etter størrelse, brun kjøttfyllingen på forhånd
<b>Grønnsaker</b>				
Forskjellige grønnsaker innbakt i deig (f. eks. skiver av auberginer og squash, øst-erssopper, rosenkål*, selleriskiver*, blomkål i deler*, sjampinjonghoder)	175 - 180	–	3 - 6 min.	Alt etter koketilstand og størrelse, frituresteges uten kurv. Skrell squash og auberginer før panering. Panaden hefter da bedre.
Løkringer	170	200 g	1 - 2 min.	
Grønnsakstrimler (f. eks. gulrøtter, poteter, purre)	175	100 - 200 g	1 - 2 min.	
Potetkroketter, selvlaget	175	10	3 - 4 min.	
Pommes frites (fersk)	180	500 g	først 2 - 4 min, deretter 6 - 8 min.	Minst 15 minutters pause mellom forfritering og ferdig fritering. Bruk meleete poteter.
<b>Kjøtt</b>				
Kjøttdeigsboller	170	10	6 - 10 min.	
Kalveschnitzel, panert; Wiener Schnitzel	180	2	1 - 2 min. pr. side	
Cordon bleu, svinekjøtt	180	2	3 - 4 min. pr. side	
Kyllinglår, panert	165	4	25	snus en gang
Skinkestykker i sekteideg	180	150 g	3 - 4 min.	
<b>Fisk og havets delikatesser</b>				
Fritto Misto	160 / 180	–	2 - 3 min.	Fisk frituresteges ved 160 °C, kjøtt ved 180 °C uten kurv.
Fiskefilet, panert	160	2	3 - 5 min.	alt etter størrelse og fisketype
Kjempereker innbakt i deig	180	10	4 - 5 min.	
<b>Noe søtt</b>				
Eple beignet	180	5 - 6	3 - 4 min.	frituresteges uten kurv
Berliner boller	180	5 - 6	3 min. pr. side	frituresteges uten kurv
Doughnuts	170	5 - 6	2 min. pr. side	frituresteges uten kurv
Plommeknødler	175	4 - 6	5 min.	
Frukt innbakt i deig**	180	–	2 - 3 min.	frituresteges uten kurv
Plommer fylt med marsipan blandet med kirschwasser	160	10	6 min.	frituresteges uten kurv
Sprutbakkels	180	6	3 min. pr. side	frituresteges uten kurv

\* kocht ikke for mykt på forhånd

\*\* f. eks. pærer, druer, aprikoser, jordbær, ananasskiver, bananer, moreller, fersken- og kiwihalvdeler

Verdiene i innstillingstabellen er veiledende verdier som kan variere alt etter næringsmidlets beskaffenhet og personlig smak

Dypfryst mat tilberedes tilsvarende angivelser på pakningen.

---

## Tips og triks

---

### Tips om fritureolje eller -fett

- Bruk bare ren planteolje eller fett som tåler høy varme og er egnet for frituresteking. For eksempel kokosfett, peanøtt- eller palmeolje er godt egnet. Uegnet er for eksempel jomfruolje, oliven-, soja- eller hvetekimolje. Unngå å blande forskjellige oljer. Følg anvisningene fra produsenten.
- Fjern eventuelle store rester fra fritureoljen eller -fettet med en skje etter hver fritering. Du kan også fjerne rester via oljeavtappingskranen. Vent til fritureoljen eller -fettet er avkjølt til maks. 40°C.
- Hvis du ønsker å bruke fritureoljen eller -fettet flere ganger, kan du dekke et metallfilter med kjøkkenpapir og sile den håndvarme oljen eller fettet gjennom.
- Bytt ut fritureoljen eller -fettet regelmessig, og senest når det lukter ubehagelig, skummer kraftig, begynner å ryke (ved 160-170 °C) eller matvarene ikke lenger blir sprøstekt ved riktig innstilt temperatur. Tidlig røykutvikling må ikke forveksles med vanndamp som stiger opp ved tilsetning av fuktige matvarer.
- Legg på lokket etter avkjøling. Da unngår du at det kommer smuss eller vann i fettet.

### Tips til mat som skal frituresteges

- Følgende matvarer er egnet til frituresteking: små stykker av kjøtt og fisk, grønnsaker, poteter, pasta, frukt, panerte matvarer.
- Fuktig mat som fisk, skalldyr, kjøttstykker, skiver av grønnsaker eller frukt må alltid tørkes av grundig.
- Matvarer med høyt vanninnhold er ikke egnet til frituresteking.

## Tips til frituresteking

- Friturestek ikke for store mengder på en gang slik at oljen kan sirkulere godt og kan avgi varmen raskt til maten. Rist maten slik at den ikke kleber seg sammen og oljen kan sirkulere bedre.
- Maten skal være dekket fullstendig med fritureolje eller friturefett. Den må ellers snus etter den halve frituretiden eller presses ned med en annen friturekurv.
- Fyll friturekurven på en benkeplate ved siden av friturekokeren, ikke i eller over friturekokeren. Fritureoljen eller friturefettet vil på denne måten bli lengre fri for rester.
- Unngå å salte eller krydre over friturekokeren for ikke å forurense fritureoljen eller friturefettet.
- Når man legger i fuktig eller dypfryst frituremat, medfører dette at fitureoljen eller fiturefettet skummer kraftig. Senk fiturekurven flere ganger langsomt. Ved dette unngås det at fettet koker over.
- Fjern isen fra dypfrysede varer før fituresteking.
- Still inn anbefalt temperatur.
  - Riktig temperatur: Eggehvite stoffer danner en beskyttende skorpe. Dermed kan det kun trenge inn lite fett.
  - For høy temperatur: Det danner seg for fort en skorpe på overflaten. Det indre blir derimot rått.
  - For lav temperatur: Maten tar opp for mye fett.
- Tørk av det ferskt fiturestekte med kjøkkenrull. Slik reduseres fettmengden en gang til.



---

## Stell og rengjøring

---

I dette kapittelet finner du tips og henvisninger for optimalt stell og rengjøring av apparatet.

### **Forbrenningsfare!**

Apparatet blir varmt under bruk. Vent med rengjøring til apparatet er avkjølt.

### **Forbrenningsfare!**

La fritureolje eller friturefett avkjøles til ca. 40 °C før avtappingen.

### **Forbrenningsfare!**

Tørk friturekummen grundig etter rengjøringen før du fyller den med fritureolje eller friturefett.

### **Fare for elektrisk støt!**

Det må ikke brukes høytrykksspyler eller damprenser til rengjøring av apparatet.

## Rengjøring av apparatet

### Rengjøring av friturekummen

- 1 Sett en temperaturobestandig bøtte (minst 10 liter) under oljetappekranen. Avtapping av fritureolje eller friturefett. Steng oljetappekranen.
- 2 Ta ut friturekurven. Slå varmelegeme oppover. Klem varmelegeme fast på friturekurvopphengningen.
- 3 Fjern grove rester i friturekummen med kjøkkenrull. Fyll friturekummen med maks. 4 liter varmt vann med oppvaskmiddel.
- 4 Fell ned varmelegemet. Rengjør friturekum og varmelegeme med myk oppvaskbørste. La hårdnakkete smuss mykne opp eller fjern den med vår grillrens-gel (bestillingsnummer 00311761).
- 5 Sett en temperaturobestandig bøtte (minst 10 liter) under oljetappekranen. Tapp av vann. Skyll grundig etter med rent vann. Steng oljetappekranen, skru hetten på igjen.
- 6 Tørk friturekummen grundig med en myk klut.

**Merk:** Friturekummen må ikke behandles med pleiemidler for edelstål, da disse ofte ikke er forenlige med næringsmidler.

---

Apparatdel/overflate	Anbefalt rengjøring
Friturekum, varmelegeme	Rengjør med myk oppvaskbørste og oppvaskmiddel og tørk grundig med en myk klut.
Friturekurv	Oppvaskmaskin
Friturekurvopphengning, dekkplate i edelstål	Rengjør i varmt vann med oppvaskmiddel.
Bryterpanel	Rengjør med en myk, fuktig klut og litt oppvaskmiddel, kluten må ikke være for våt. Tørk etter med en myk klut.  For pleie av bryterpanelet får du en egnet pleieolje (bestillingsnummer 00311135) hos din fagforhandler eller i vår online shop. Påfør bryterpanelet pleieoljen jevnt med en myk klut etter rengjøringen.
Brytere	Rengjør med en myk, fuktig klut og litt oppvaskmiddel, kluten må ikke være for våt.  <b>Obs!</b>  Skader på apparatet: Trekk ikke brytere av for rengjøring.





---

## Benytt ikke disse rengjøringsmidler

- Skurende eller skarpe rengjøringsmidler
- Syreholdige rengjøringsmidler (f. eks. eddik, sitronsyre, osv.)
- Klorholdige eller sterk alkoholholdige rengjøringsmidler
- Stekeovnsspray
- Harde, ripende oppvasksvamper, børster eller skureputer
- Vask nye svampkluter grundig før bruk

## Feilfjerning

Du kan ofte lett fjerne feil selv. Vær oppmerksom på følgende henvisningene før du ringer kundeservicen.

Feil	Mulig årsak	Løsning
 vises i displayet. Frityrkokeren varmer ikke opp.	Barnesikringen er aktivert.	Koble ut barnesikringen.
Apparatet kobler ut. I displayet blinker bindestreker.	Sikkerhetsutkobling	Koble ut apparatet. Du kan da koble det inn igjen som vanlig.
Display viser feilmelding (f. eks. F01, F02, etc.)	Elektronikkfeil	Ring Gaggenau-kundeservice.
 lyser i displayet. Frityrkokeren varmer ikke opp.	Overopphetingsbeskyttelse: ikke eller for lite olje eller fett i frityrkummen.	Koble ut apparatet og la det avkjøles fullstendig. Fyll på olje eller fett minst til den nedre markeringen.
	Overopphetingsbeskyttelse: kaldt frityrfett er ikke blitt smeltet på fettsmeltetrinnet, men en høyere temperatur ble stilt inn med en gang.	 .
	Apparat ble koblet inn med utslått varmelegeme eller varmelegemet er ikke felt helt ned.	Koble ut apparatet og la det avkjøles fullstendig. Fell ned varmelegemet.
	Overoppheting ved brukt fett eller olje.	Koble ut apparatet og la det avkjøles fullstendig. Skift frityrfett eller frityrolje.
	Når det lyser symbolet  også etter innkoblingen selv om apparatet er avkjølt fullstendig, ta kontakt med Gaggenau-kundeservice.	
Maten er rå innvendig.	Feil temperatur og frityrtid.	Senk temperatur, bruk lengre frityrtid.
Maten blir ikke lenger sprø og brun.	Brukt fett eller olje.	Benytt ferskt fett eller fersk olje.

---

## Kundeservice

---

Hvis apparatet ditt må repareres, ta kontakt med vår kundeservice. Vi finner alltid en passende løsning, også for å unngå unødige besøk av teknikere.

Vennligst oppgi produktnummeret (E-nr.) og fabrikkasjonsnummeret (FD-nr.) når du ringer, slik at du får kvalifisert hjelp. Typeskiltet med numrene finner du på apparatets underside. Her kan du føre inn dataene til apparatet og telefonnummeret til kundeservicen slik at du ved behov ikke må lete lenge.

---

E-nr.	FD-nr.
-------	--------

---

---

**Kunderservice** 

---

Vær oppmerksom på at besøket av en tekniker fra kundeservicen ved en feilbetjening også i garantitiden ikke er kostnadsfritt.

Kontaktadressene til alle land finnes i den vedlagte fortegnelsen over kundeservice.

### Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

N 22 66 06 46

Du kan stole på produsentens kompetanse. Da kan du være sikker på at reparasjonen utføres av en kvalifisert servicetekniker som bruker originale reservedeler til å reparere husholdningsapparatet ditt.

---

## Sisällysluettelo

---

<b>Tärkeitä turvaohjeita</b>	<b>45</b>
Vaurioiden aiheuttajat	47
<b>Ympäristönsuojelu</b>	<b>47</b>
Energiansäästöohjeita	47
Ympäristöystävällinen hävittäminen	47
<b>Uusi laitteesi</b>	<b>48</b>
Friteerauskone	48
Lisätarvikkeet	48
Eriyislisätarvikkeet	48
<b>Käyttö</b>	<b>49</b>
Päällekytkentä	49
Poiskytkentä	49
Friteerausrasvan sulattaminen	49
Friteeraus	49
Elektroninen ajastin	50
Lapsilukko	50
Ylikuumentemissuoja	50
Turvakytkentä	50
Kylmäöljyalue	51
<b>Friteerausöljyn tai -rasvan poislaskeminen</b>	<b>51</b>
<b>Säätötaulukko</b>	<b>52</b>
<b>Hyviä vinkkejä</b>	<b>53</b>
Friteerausöljyn ja -rasvan käyttöä koskevia ohjeita	53
Friteerattavia elintarvikkeita koskevia vinkkejä	53
Friteerausta koskevia vinkkejä	53
<b>Hoito ja puhdistus</b>	<b>54</b>
Laitteen puhdistus	54
Älä käytä alla mainittuja puhdistusaineita	54
<b>Pienet viat voi poistaa itse</b>	<b>55</b>
<b>Huoltopalvelu</b>	<b>55</b>

Lisätietoja tuotteista, varusteista, varaosista ja palveluista löydät Internetistä: [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) ja Online-Shopista: [www.gaggenau-eshop.com](http://www.gaggenau-eshop.com)

## ⚠ Tärkeitä turvaohjeita

Lue tämä käyttöohje huolellisesti. Vasta sitten voit käyttää laitettasi turvallisesti ja oikein. Säilytä käyttö- ja asennusohje myöhempää käyttöä tai seuraavaa käyttäjää varten.

Tämä laite tulee asentaa sen mukana toimitettujen asennusohjeiden mukaan.

Tarkasta laite, kun olet purkanut sen pakkauksesta. Jos laitteessa on kuljetusvaurioita, älä kytke laitetta käyttöön.

Ilman pistoketta olevan laitteen saa liittää vain valtuutettu asentaja. Takuu ei kata virheellisestä liitännästä johtuvia vaurioita.

Tämä laite on tarkoitettu yksityisille kotitalouksille ja kodinomaiseen ympäristöön. Käytä laitetta vain ruokien ja juomien valmistukseen. Pidä laitetta käytön aikana silmällä. Käytä laitetta vain suljetuissa tiloissa.

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 2000 metrin korkeudella merenpinnasta.

Tätä laitetta ei ole suunniteltu käytettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai kauko-ohjaimen kanssa.

Laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset ominaisuudet, aistit tai henkiset valmiudet ovat rajoittuneet tai joilta puuttuu tarvittava kokemus ja osaaminen, jos heitä valvoo heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö tai heitä on opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja he ovat ymmärtäneet laitteen vaarat.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, paitsi jos he ovat täyttäneet 8 vuotta ja heidän toimiaan valvotaan.

Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen ja liitäntäjohdon läheltä.

## Palovaara!

- Kuuma öljy ja rasva syttyvät helposti palamaan. Älä jätä kuumaa öljyä tai rasvaa ilman valvontaa. Älä sammuta tulipaloa vedellä. Kytke keittoalue pois päältä. Tukahduta liekit varovasti kannella tai palopeitteellä tai vastaavalla.
- Friteerausöljy tai -rasva voi syttyä palamaan. Käytä rasvakeittimessä vain siihen soveltuvaa friteerausöljyä tai -rasvaa. Älä alita tai ylitä täyttömäärää. Sulata friteerausrasva juoksevaksi ennen käyttöä. Noudata tuotekohtaista friteerauslämpötilaa.
- Vanha friteerausöljy tai -rasva vaahtoa helposti yli ja sen syttymislämpötila on matalampi. Vaihda friteerausöljy tai -rasva, kun se on ruskeaa, haisee epämiellyttävältä ja/tai savuaa nopeasti.
- Kuumassa öljyssä oleva vesi aiheuttaa rasvan räjähdysmäisen syttymisen. Älä koskaan sammuta palavaa friteerausöljyä tai -rasvaa vedellä.

### Jos palo syttyy:

- Irrota laite sähköverkosta: kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
- Laita teräskansi tai palopeite laitteen päälle: palo sammuu, kun se ei saa happea.
- Kytke liesituuletin pois päältä: veto voimistaa paloa.
- Laite kuumenee hyvin kuumaksi, palavat materiaalit voivat syttyä. Älä säilytä tai käytä palavia aineita (esim. spraypulloja, puhdistusaineita) laitteen alla tai sen välittömässä läheisyydessä. Älä laita palavia esineitä laitteen päälle tai sen sisään.

## Palovamman vaara!

- Käden ulottuvilla olevat osat kuumenevat käytössä. Älä kosketa kuumia osia. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Kuumassa öljyssä oleva vesi aiheuttaa rasvan räjähdysmäisen syttymisen. Ole erityisen varovainen, kun käsittelet vettä kuuman laitteen lähellä. Ole varovainen myös, kun käsittelet vettä kylmän laitteen lähellä. Friteerausöljyyn tai -rasvaan ei saa päästä vettä. Rasva voi syttyä räjähdysmäisesti palamaan, kun se kuumennetaan uudelleen! Sulje jäähtynyt laite aina kansilevyllä.
- Kuumassa öljyssä oleva vesi aiheuttaa rasvan räjähdysmäisen syttymisen. Vaihda friteerausöljy tai -rasva, kun siinä on paljon vettä (esim. kun friteerataan usein pakasteita).  
Tunnusmerkit friteerausöljyssä tai -rasvassa olevasta vedestä:
  - nousevat kuplat
  - vesipisarot
  - vesihöyry
  - voimakas roiskuminen friteerattaessa
- Jos laitteeseen laitetaan suuria määriä märkiä elintarvikkeita, seurauksena on friteerausöljyn tai -rasvan vaahtoaminen yli. Kuivaa märät elintarvikkeet huolellisesti ennen friteerausta. Poista pakasteista jää. Täytä kori rasvakeittimen vieressä, älä sen päällä. Laske friteerauskori useita kertoja hitaasti öljyyn tai rasvaan.
- Kuumassa öljyssä oleva vesi aiheuttaa rasvan räjähdysmäisen syttymisen. Kuivaa friteerauskaukalo huolellisesti puhdistuksen jälkeen ennen kuin täytät sen taas friteerausöljyllä tai -rasvalla.
- Kun laitteen kansilevy on kiinni, seurauksena on ylikuumeneminen. Sulje laitteen kansilevy vasta, kun laite on jäähtynyt. Älä kytke laitetta koskaan päälle siten, että kansilevy on kiinni. Älä käytä laitteen kansilevyä ruokien lämpimänä pitämiseen tai laskupintana.

## Sähköiskun vaara!

- Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Korjaukset saa suorittaa vain asianmukaisen koulutuksen saanut huoltoteknikko. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Sähkölaitteiden johdon eriste voi sulaa laitteen kuumissa osissa. Varo, että sähkölaitteiden liitäntäjohto ei joudu kosketuksiin laitteen kuumien osien kanssa.
- Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.
- Viallinen laite voi aiheuttaa sähköiskun. Älä kytke viallista laitetta päälle. Irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

## Vaurioiden aiheuttajat

### Huomio!

Sopimattomien lisätarvikkeiden aiheuttamat laitevauriot: Käytä vain laitteeseen kuuluvia erityislisätarvikkeita. Käytä vain tähän laitteeseen kuuluvia friteerauskoreja. Älä missään tapauksessa käytä höyrykeittimen lasikantta friteerauskoneessa.

### Huomio!

Toimintahäiriö: Kierrä säätönupit aina nolla-asentoon laitteen ollessa pois käytöstä.

---

## Ympäristönsuojelu

---

Uusi laitteesi on erityisen energiatahokas. Tässä annamme vihjeitä, miten voit säästää laitetta käyttäessäsi vielä enemmän energiaa, ja kerromme laitteen asianmukaisesta hävittämisestä.

## Energiansäästöohjeita

### Huomioi ruokaa laittaessasi seuraavat energiansäästöohjeet:

- Esikuumenna friteerauskeitintä vain niin kauan, kunnes haluttu lämpötila on saavutettu.
- Säädä aina suositeltu lämpötila.
- Käytä vain friteeraukseen sopivaa öljyä tai rasvaa.

## Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



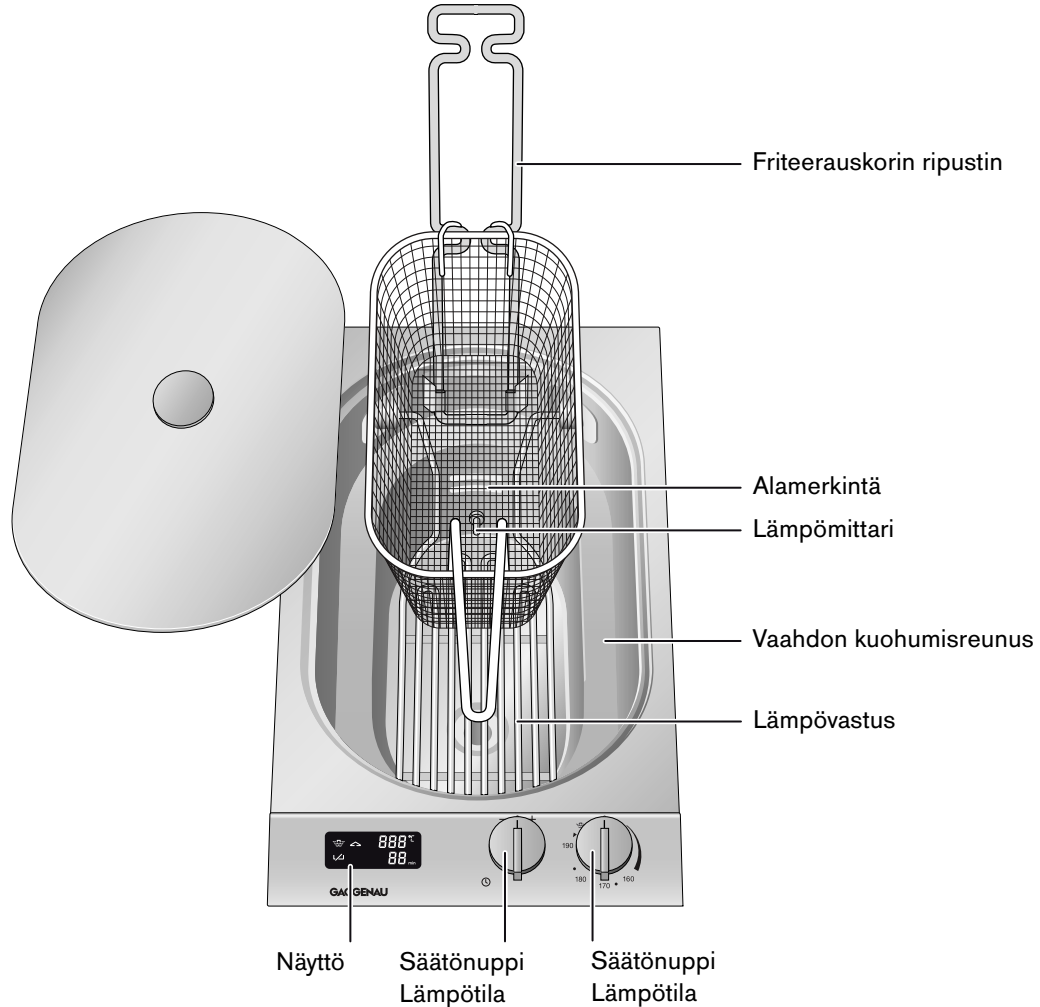
Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU.

Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella.

## Uusi laitteesi

Tästä opit tuntemaan uuden laitteesi ja siihen kuuluvat lisävarusteet.

## Friteerauskone



## Lisätarvikkeet

Toimitus sisältää seuraavat lisätarvikkeet:

Jaloteräksinen suojalevy

Friteerauskori

## Erityislisätarvikkeet

Seuraavia lisätarvikkeita voi tilata alan ammattiliikkeistä:

VD 201 014 Laitteen jaloteräksinen suojalevy

VD 201 034 Laitteen alumiini suojalevy

VV 200 014 Jaloteräksinen yhdyslista liitettäväksi muihin Vario laitteisiin

VV 200 034 Alumiini yhdyslista liitettäväksi muihin Vario laitteisiin


Käytä lisätarvikkeita ohjeita noudattaen. Valmistaja ei vastaa vioista, jotka johtuvat lisälaitteiden väärästä käytöstä.

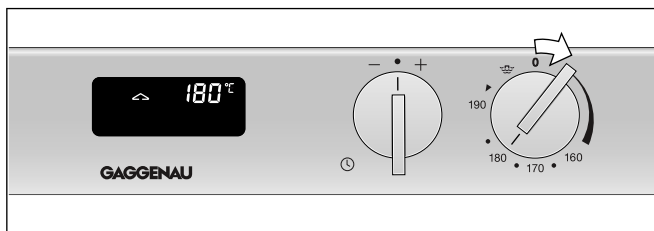



## Käyttö

### Päällekytkentä

Käynnistä friteerauskuone vain, jos friteerausallas on täytetty vähintään alamerkintään (minimitaso) asti friteerausöljyllä tai -rasvalla. Sulata friteerausrasva ensin rasvansulatusteholla.

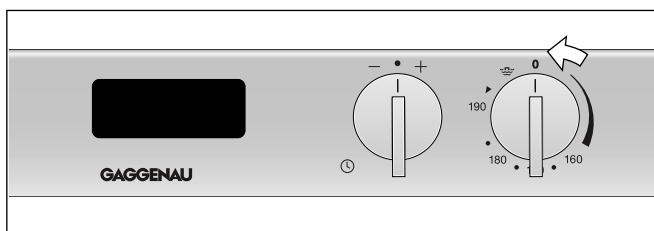
Kierrä lämpötilan säätönappi haluttuun asentoon. Säädetty lämpötila ilmestyy näyttöön. Näytössä palaa symboli  niin kauan kuin laite kuumentaa.



Voit säätää lämpötilaksi 135 - 190 C. Säädä rasvan sulattamiseksi rasvansulatusteho  päälle.




### Poiskytkentä



Kierrä lämpötilan säätönappi 0-asentoon. Näyttö sammuu.

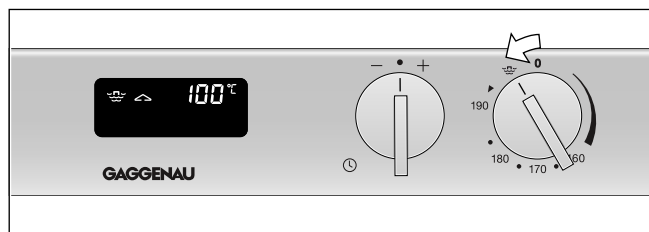


### Friteerausrasvan sulattaminen





Friteerauskuoneessa on rasvasulatusteho. Tällä teholla sulatetaan friteerausrasva hitaasti ja lämpövastus ei pääse ylikuumenemaan.

- 1 Pane friteerauskuoneeseen 3 kg rasvaa palasteltuina. Rasvan tulee olla huoneen- tai jääkaapinlämpöistä, ei syväjäädetyttä.
- 2 Kierrä lämpötilan säätönappia vasemmalle asentoon . Näytössä palavat symbolit  ja  sekä näyttö 100 °C. Muutaman sekunnin kuluttua soi merkkiääni.



- 3 Rasvansulatustehon päätyttyä sammuvat symbolit  ja . Nyt voit säätää haluamasi lämpötilan.



Jos haluat friteerata heti rasvan sulatuksen jälkeen, toimi seuraavasti:



- 1 Kierrä lämpötilan säätönappia vasemmalle asentoon . Heti kun merkkiääni soi, kierrä **säätönappia edelleen vasemmalle** halutulle lämpötilalle (älä kierrä säätönappia oikealle 0-asennon yli!).
- 2 Sulamisvaiheen aikana näytössä palavat symbolit  ja . Sen jälkeen laite kuumentaa automaattisesti valitulle lämpötilalle. Kun lämpötila on saavutettu, sammuu symboli .

### Huomautuksia

- Kylmäöljyalueella vallitsevan alhaisen lämpötilan ansiosta voi sulamatta jäänyt rasva jäädä sinne. Aloita friteeraus vasta, kun symboli  on sammunut.
- Rasvansulatusteho voidaan aktivoida vain laitteen lämpötilan ollessa alle 50 °C. Mikäli rasvasulatusteho aktivoidaan laitteen lämpötilan ollessa yli 50 °C, palavat näytössä symboli  ja 100 °C. Friteerauskuone kuumentaa 100 °C:seen.

### Friteeraus

Käynnistä friteerauskuone vain, jos friteerausallas on täytetty vähintään alamerkintään (minimitaso) asti friteerausöljyllä tai -rasvalla. Sulata friteerausrasva ensin rasvansulatusteholla.

- 1 Säädä haluttu lämpötila. Kuumentamisen symboli  palaa. Kun säädetty lämpötila on saavutettu, sammuu symboli .
- 2 Täytä elintarvikkeet friteerauskoriin laitteen ulkopuolella työtason päällä (ei friteerauskuoneessa tai sen yllä).
- 3 Laske friteerauskori ruoka-aineineen öljyyn tai rasvaan.
- 4 Kun friteerattavat tuotteet ovat kypsiä, ota friteerauskori ylös ja ravista kevyesti ylimääräinen öljy tai rasva pois.

Loppujen öljyn ja rasvan poistiputtamiseksi voit ripustaa friteerauskorin ripustustelineeseen.

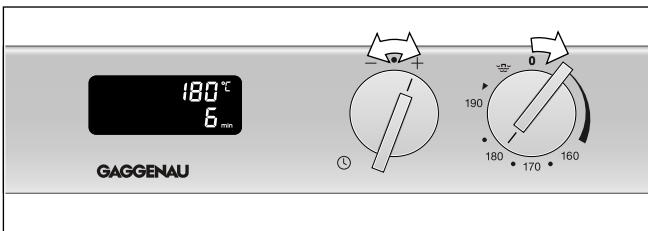
## Elektroninen ajastin

Lyhytaikahälyttimen mahdollinen säätöaika on 1 ja 90 minuutin väliltä. Friteerauskuone ei kytkeydy ajastimen avulla päälle tai pois.

Ajastinta voi käyttää myös laitteen ollessa poiskytkettynä.

### Lyhytaikahälyttimen säätö

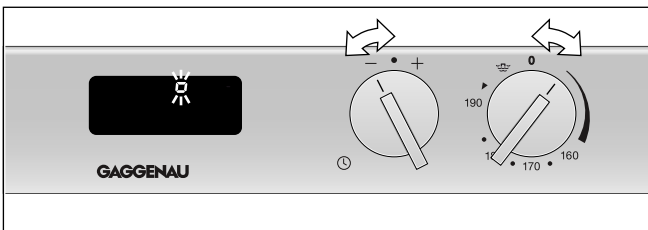
- 1 Käännä lyhytaikahälyttimen säätönappi asentoon + tai – halutun kestoajan säätämiseksi.
- 2 Säädetyt ajan kuluminen näkyy näytössä. Voit muuttaa säädettyä aikaa myös säädetyt ajan kuluessa lyhytaikahälyttimessä.
- 3 Kun aika on kulunut loppuun, soi merkkiäänä. Kääntämällä säätönappia hieman saat signaalin sammumaan.





## Lapsilukko

### Lapsilukon päällekytkentä

- 1 Kierrä lämpötilan säätönappia oikealle mille tahansa lämpötilalle.
- 2 Kierrä lyhytaikahälyttimen säätönappia vasemmalle miinus-asentoon ja pidä säätönappia tässä asennossa.
- 3 Kierrä lämpötilan säätönappi takaisin 0-asentoon.
- 4 Kierrä lyhytaikahälyttimen säätönappi takaisin 0-asentoon.



Näyttöön syttyy symboli  joka sammuu lyhyen ajan kuluttua. Lapsilukko on aktivoitu. Nyt laite ei kuumenna, vaikka säätönappia kierrettäisiin jollekin lukemalle.


Jos jotakin säätönappia kierretään lapsilukon ollessa aktivoituna, ilmestyy näyttöön symboli , joka sammuu lyhyen ajan kuluttua.

### Kytke lapsilukko pois päältä

- 1 Kierrä lyhytaikahälyttimen säätönappia vasemmalle miinus-asentoon ja pidä säätönappia tässä asennossa.
- 2 Kierrä lämpötilan säätönappia oikealle mille tahansa lämpötilalle.
- 3 Kierrä lyhytaikahälyttimen säätönappi takaisin 0-asentoon.

Lapsilukko on poiskytketty.

## Ylikuumenemissuoja

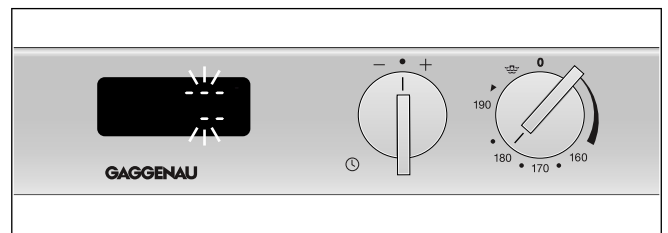
Jos laite on ylikuumentunut, katkaisee se automaattisesti lämpövastuksen pois päältä laitteen ja kaapiston suojelemiseksi. Näyttöön ilmestyy symboli . Kytke laite pois päältä ja anna sen jäähtyä täysin.

### Laite voi ylikuumeta, jos:

- friteerausallas on tyhjä.
- friteerausaltaassa on liian vähän friteerausöljyä tai -rasvaa (alle alamerkin).
- on käytetty hyvin vanhaa friteerausöljyä tai -rasvaa.
- kylmää friteerausrasvaa ei ole sulatettu ensin rasvansulatusteholla vaan on säädetty heti haluttu lämpötila.

## Turvakytkentä

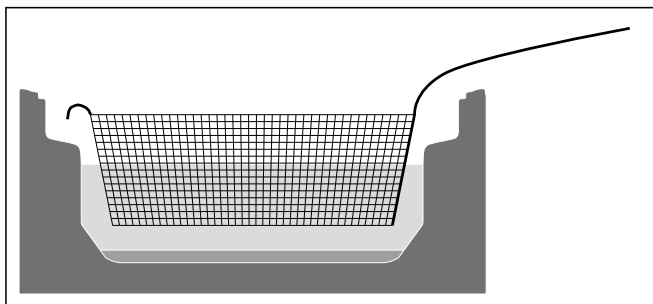
Laite on varustettu turvallisen käytön takaamiseksi turvakytkennällä. Laite lakkaa aina 4 tunnin päästä kuumentamasta, jos sinä aikana ei tehdä mitään käyttötoimintoa. Näyttöön näkyy vilkkuvat viivat.



Kierrä lämpötilan säätönappi 0-asentoon, sitten voit ottaa laitteen taas totuttuun tapaan käyttöön.

## Kylmäöljyalue

Elintarvikkeissa oleva vesi painuu lämpövastuksen alla olevalle ns. kylmäöljyalueelle. Siten pystytään estämään öljyn ylikuuminen. Myös friteerauskorin läpi putoavat ruuan rippeet painuvat tälle kylmäöljyalueelle. Tällä alueella vallitsevan alhaisen lämpötilan ansiosta pitenee friteerausöljyn/-rasvan käyttöaika huomattavasti. Vaahdonkuohumisreunus on tarkoitettu friteerattaessa syntyvän vaahdon keräilyyn.



### **⚠ Palovammanvaara!**

Vesi aiheuttaa kuumassa öljyssä rasvaräjähdyksen. Pienet määrät vettä voit ennen kuumentamista poistaa laskemalla pienen määrän (n. 1 kupillisen) pois kylmäöljyalueelta.

---

## Friteerausöljyn tai -rasvan poislaskeminen

---

### **⚠ Palovammanvaara!**

Anna friteerausöljyn tai -rasvan jäähtyä n. 40 °C:seen ennen kuin lasket ne pois.

- 1 Ruuvaa suojatulppa irti öljynpoistohanasta.
- 2 Aseta öljynpoistohanan alle kuumuutta kestävä väh. 10 litran ämpäri.
- 3 Avaa öljynpoistohana kääntämällä siinä olevaa kahvaa alaspäin, laske öljy tai rasva pois.
- 4 Sulje öljynpoistohana, ruuvaa suojatulppa taas paikalleen.

**Huomautus:** Toimita öljy ja rasva niille tarkoitettuihin jätteisiin noudattaen paikallisia jätteenhuoltosäädöksiä.

## Säätötaulukko

Kypsennettävät elintarvikkeet	Lämpötila [°C]	Elintarvikkeiden määrä	Friteerauksen kesto	Huomautuksia
<b>Pikkupurtavat ja alkupalat</b>				
Leivitetty camembert	160	4	3 min.	
Kevätrullat	160 - 170	4 - 6	4 - 6 min.	aina koon mukaan
Päärynät roquefort-täytteellä	155	2	8 min.	käännellään useaan otteeseen
Lehtitaikinataskut (esim. herkkusieni-, jauheliha- tai vuohenjuustotäytteellä)	180 - 185	4 - 6	5 - 7 min.	lihatäytteen voi ennen friteerausta ruskistaa, mikäli koosta johtuen tarpeen
<b>Vihannekset</b>				
Eri vihannekset taikinakuoressa (esim. koiso- ja kesäkurpitsaviipaleet, osterisienet, ruusukaali*, selleriviipaleet*, kukkakaalikukinnot*, herkkusienihatut)	175 - 180	–	3 - 6 min.	Aina kypsytystilan ja koon mukaan friteerataan ilman koria. Kesäkurpitsa ja koiso kuoritaan ennen leivitystä. Leivitys pysyy siten paremmin kiinni.
Sipulirenkaat	170	200 g	1 - 2 min.	
Vihannessuikaleet (esim. porkkanat, perunat, purjosipuli)	175	100 - 200 g	1 - 2 min.	
Perunakroketit, itse tehdyt	175	10	3 - 4 min.	
Ranskalaiset perunat (tuoreet)	180	500 g	ensin 2 - 4 min, sitten 6 - 8 min.	Vähintään 15 minuuttia esifriteerauksen ja valmiiksi friteerauksen välillä. Käytä jauhoisia perunoita.
<b>Liha</b>				
Jauhelihappyökät	170	10	6 - 10 min.	
Leivitetty wieninleike	180	2	1 - 2 min. per puoli	
Cordon bleu, porsaanliha	180	2	3 - 4 min. per puoli	
Leivitetty kananreisi	165	4	25	käännetään kerran
Kinkunpaloja kuohuviinitaikinassa	180	150 g	3 - 4 min.	
<b>Kala ja merenrantimet</b>				
Fritto Misto	160 / 180	–	2 - 3 min.	Kala friteerataan 160 °C:ssa, liha 180 °C:ssa ilman koria.
Kalafile, leivitetty	160	2	3 - 5 min.	aina koon ja kalalaadun mukaan
Kuningaskatkaravut taikinakuoressa	180	10	4 - 5 min.	
<b>Makeat ruuat</b>				
Omena-beignet	180	5 - 6	3 - 4 min.	friteerataan ilman koria
Berliinin munkit	180	5 - 6	3 min. per puoli	friteerataan ilman koria
Donitsit	170	5 - 6	2 min. per puoli	friteerataan ilman koria
Luumupyökät	175	4 - 6	5 min.	
Hedelmät taikinakuoressa**	180	–	2 - 3 min.	friteerataan ilman koria

\* esikypsennetty kiinteän purtavaksi

\*\* esim. päärynät, viinirypäleet, aprikoosit, mansikat, ananasviipaleet, banaanit, kirsikat, persikan ja kiivin puolikkaat

Kypsennettävät elintarvikkeet	Lämpötila [°C]	Elintarvikkeiden määrä	Friteerauksen kesto	Huomautuksia
Schlosserbuben (luumupaistos)	160	10	6 min.	friteerataan ilman koria
Pursotinleivät	180	6	3 min. per puoli	friteerataan ilman koria

\* esikypsennetty kiinteän purtavaksi

\*\* esim. päärynät, viinirypäleet, aprikoosit, mansikat, ananasviipaleet, banaanit, kirsikat, persikan ja kiivin puolikkaat

Säätötaulukossa annetut arvot ovat vain ohjearvoja, jotka voivat vaihdella elintarvikkeiden koostumuksesta ja henkilökohtaisista makutottumuksista riippuen.

Pakasteet valmistetaan pakkauksen päällä olevien ohjeiden mukaan.

## Hyviä vinkkejä

### Friteerausöljyn ja -rasvan käyttöä koskevia ohjeita

- Käytä friteeraukseen vain korkeaa kuumuutta kestävä, friteeraukseen soveltuvaa puhdasta kasviöljyä tai rasvaa. Sopivia ovat esimerkiksi maapähkinä- tai palmuöljy ja kookosrasva. Käyttöön eivät sitä vastoin sovellu esimerkiksi kylmäpuristettu oliiviöljy, soija- tai vehnänalkioöljy. Vältä rasvasekoitteita. Noudata valmistajan ohjeita.
- Poista friteerauksen jälkeen mahdolliset karkeat jäämät aina reikäkauhalla friteerausöljystä tai -rasvasta. Voit laskea jäämät pois myös öljyn poislaskuhanan kautta. Odota, kunnes friteerausöljy tai -rasva on jäähtynyt lämpötilaan enintään 40 °C.
- Jos haluat käyttää friteerausöljyn tai -rasvan uudelleen, laita metallisiivilään paperiliina ja laske kädenlämpöinen öljy tai rasva sen läpi.
- Vaihda friteerausöljy tai -rasva säännöllisesti ja viimeistään, kun se tuoksuu tai maistuu epämiellyttävältä, vaahtoa voimakkaasti, alkaa (lämpötilassa 160 - 170 °C) savuta tai elintarvikkeista ei tule enää rapeita, vaikka lämpötila on asetettu oikeaksi. Ennen aikaista savuamista ei pidä sekoittaa vesihöyryyn, jota nousee kun lisätään kosteita elintarvikkeita.
- Laita jäähdytyksen jälkeen kansi päälle. Siten rasvan joukkoon ei pääse epäpuhtauksia tai vettä.

### Friteerattavia elintarvikkeita koskevia vinkkejä

- Seuraavat elintarvikkeet sopivat hyvin friteerattaviksi: pienet lihan- ja kalapalat, vihannekset, perunat, taikinatuohteet, hedelmät, jauhotetut elintarvikkeet.
- Kosteat ruoka-aineet kuten kala, kuorieläimet, lihanpalat, vihannes- ja hedelmäviipaleet on ennen friteerausta kuivattava kunnolla.
- Paljon nestettä sisältävät ruoka-aineet eivät sovellu friteerattaviksi.

### Friteerausta koskevia vinkkejä

- Älä friteeraa liian suuria määriä yhtäaikaan. Öljyn pitää päästä kiertämään hyvin ja kuumuuden siirtyä ruoka-aineisiin nopeasti. Ravistele ruoka-aineita, jotta ne eivät liimaudu toisiinsa ja öljy pääsee kiertämään paremmin.
- Friteerattavien ruoka-aineiden tulee peittyä täysin friteerausöljyyn tai -rasvaan. Muutoin on ruoka-aineita käännettävä puolella välissä valittua friteerausaikaa tai niitä on painettava toisella friteerauskorilla alaspäin.
- Täytä elintarvikkeet friteerauskoriin laitteen ulkopuolella työtason päällä, ei friteerauskoneessa tai sen yllä. Siten friteerausöljy tai -rasva säilyvät pitempään puhtaana.
- Suolaa ja mausta ruuat friteerauskorin ulkopuolella. Siten friteerausöljy tai -rasva ei likaannu.
- Jos friteerauskoneeseen pistetään kosteita tai jäädyneitä ruoka-aineita, vaahtoa friteerausöljy tai -rasva erityisen voimakkaasti. Laske täytetty friteerauskori useampaan kertaan hitaasti altaaseen. Täten estät rasvan ylivaahoamisen.
- Pakastetuista tuotteista on poistettava ensin jää.
- Säädä suositeltu lämpötila.
  - Oikea lämpötila: Valkuaisaineet muodostavat suojaavan kuoren. Siten ruoka-aineeseen pääsee imeytymään vain vähän rasvaa.
  - Liian korkea lämpötila: Ruoka-aineen pintaan muodostuu liian nopeasti kuori. Ruoka jää sisältä raa'aksi.
  - Liian alhainen lämpötila: Friteerattavaan ruokaan imeytyy liikaa rasvaa.
- Kuivaa heti friteerauksen jälkeen ruoka talouspaperilla liiasta rasvasta. Täten rasvan määrä vielä vähenee.

## Hoito ja puhdistus

Tässä luvussa annamme vinkkejä ja vihjeitä laitteen parhaaseen mahdolliseen hoitoon ja puhdistukseen.

### ⚠ Palovamman vaara!

Laitte kuumenee käytön aikana. Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistusta.

### ⚠ Palovammanvaara!

Anna friteerausöljyn tai -rasvan jäähtyä n. 40 °C:seen ennen kuin lasket ne pois.

### ⚠ Palovammanvaara!

Kuivaa friteerausallas aina puhdistuksen jälkeen huolellisesti, ennen kuin täytät sen taas friteerausöljyllä tai -rasvalla.

### ⚠ Sähköiskun vaara!

Älä puhdistu laitetta painepesurilla tai höyrysuihkulla.

## Laitteen puhdistus

### Friteerausaltaan puhdistus

- 1 Aseta öljynpoistohanan alle kuumuutta kestävä väh. 10 litran ämpäri. Laske friteerausöljy tai -rasva pois. Sulje öljynpoistohana.
- 2 Ota friteerauskori ulos. Nosta lämpövastus ylös. Kiinnitä lämpövastus friteerauskorin ripustustelineeseen.
- 3 Pyyhi karkeat liat friteerausaltaasta talouspaperilla. Täytä tyhjään friteerausaltaaseen maks. 4 litraa lämmintä vettä ja lisää tiskiaine.
- 4 Käännä lämpövastus alas. Puhdista friteerausallas ja lämpövastus pehmeää tiskiharjaa käyttäen. Liuota vaikea lika tai poista grillinpuhdistusgeelillämme (tilausno 00311761).
- 5 Aseta öljynpoistohanan alle kuumuutta kestävä väh. 10 litran ämpäri. Laske vesi pois. Huuhtelee huolellisesti puhtaalla vedellä. Sulje öljynpoistohana, ruuvaa suojatulppa taas paikalleen.
- 6 Hankaa allas kuivaksi pehmeällä rievulla.

**Huomautus:** Allasta ei tulisi hoitaa teräspintojen hoitoaineella, koska ne eivät sovi elintarvikkeiden yhteydessä käytettäväksi.


Laitteen osat / pinta	Suosittelava puhdistustapa
Friteerausallas, lämpövastus	Puhdista pehmeää tiskiharjaa ja tiskiainetta käyttäen ja kuivaa kunnolla pehmeää riepua käyttäen.
Friteerauskori	Astianpesukone
Friteerauskoneen ripustusteline, jaloteräksinen suojalevy	Puhdista lämpimällä vedellä ja tiskiaineella.
Käyttöpaneeli	Puhdista pehmeällä, kostealla rievulla ja pienellä määrällä tiskiainetta; riepu ei saa olla liian märkä. Kuivaa pehmeällä liinalla. Käyttöpaneelin hoitoon saat alan ammattiliikkeestä tai Online-shopistamme sopivaa hoitoöljyä (tilausno 00311135). Levitä hoitoöljy pehmeää riepua käyttäen tasaisesti käyttöpaneelille.
Säätönupit	Puhdista pehmeällä, kostealla rievulla ja pienellä määrällä tiskiainetta; riepu ei saa olla liian märkä. <b>Huomio!</b> Laitteauriot: Säätönuppeja ei saa irrottaa puhdistusta varten.

## Älä käytä alla mainittuja puhdistusaineita

- Hankaavia tai väkeviä puhdistusaineita
- Happopitoisia puhdistusaineita (esim. etikkaa tai sitruunahappoa jne)
- Klooria tai voimakkaasti alkoholia sisältäviä puhdistusaineita
- Uunisuihkeita
- Kovia, naarmuttavia sieniä, harjoja tai hankaustyynyjä
- Pese uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä

## Pienet viat voi poistaa itse

Pienet viat voi usein poistaa itse. Mikäli vikaa ei voi poistaa seuraavien vihjeiden perusteella, ota yhteys Gaggenau-huoltoon.

Häiriö	Mahdollinen syy	Apu
<input type="checkbox"/> ilmestyy näyttöön. Friteerauskeitin ei kuumenna.	Lapsilukko on aktivoitu.	Kytke lapsilukko pois päältä.
Laite kytkeytyy pois päältä. Näytössä näkyy vilkkuvat viivat.	Turvakytkentä.	Kytke laite pois päältä. Sitten voit kytkeä sen taas totuttuun tapaan päälle.
Näyttöön ilmestyy vikailmoitus (esim. F01, F02 jne.)	Elektroniikkavika	Ota yhteys Gaggenau-huoltoon.
<input checked="" type="checkbox"/> ilmestyy näyttöön. Friteerauskeitin ei kuumenna.	Ylikuumenemissuoja: friteerausaltaassa ei ole lainkaan tai vain liian vähän öljyä tai rasvaa.	Kytke laite pois päältä ja anna jäähtyä täysin. Täytä öljyä / rasvaa vähintään alamerkintään (minimitaso) asti.
	Ylikuumenemissuoja: friteerausrasvaa ei ole sulatettu rasvansulatusteholla, vaan säädettiin heti korkeampi lämpötila.	Kytke laite pois päältä ja anna jäähtyä täysin. Sulata friteerausrasva ensin rasvansulatusteholla  .
	Laite on kytketty päälle lämpövastuksen ollessa ylöskäännetty tai lämpövastusta ei ole käännetty täysin alas.	Kytke laite pois päältä ja anna jäähtyä täysin. Käännä lämpövastus alas.
	Vanhan öljyn tai rasvan aiheuttama ylikuumentuminen.	Kytke laite pois päältä ja anna jäähtyä täysin. Vaihda friteerausrasva tai -öljy.
	Mikäli symboli <input checked="" type="checkbox"/> palaa laitteen päällekytkennän jälkeen, vaikka laite on täysin jäähtynyt, ota yhteys Gaggenau-huoltoon.	
Friteerattu ruoka-aine on sisältä raakaa.	Väärä lämpötila ja väärä friteerauksen kesto aika.	Laske lämpötilaa, pidennä friteerauksen kesto aikaa.
Ruoka-aineet eivät tule friteerattaessa enää rapean ruskeiksi.	Vanha rasva tai öljy.	Käytä uutta rasvaa tai öljyä.

## Huoltopalvelu

Jos laitteesi tarvitsee korjausta, on huoltopalvelumme valmis palvelemaan. Löydämme aina sopivan ratkaisun, myös tarpeettomien huoltoteknikkokäyntien välttämiseksi.

Kun tilaat huoltopalveluja, ilmoita samalla laitteen E-numero ja FD-numero. Nämä tiedot on merkitty tyyppikilpeen, joka on sijoitettu laitteen pohjaan. Merkitse tähän laitetta koskevat tiedot ja huoltopalvelun numero, jotta ne ovat helposti löydettävissä niitä tarvitessasi.

Huomioi, että huoltoteknikon takuunaikainen käynti ei ole ilmainen, jos vika johtuu laitteen virheellisestä käytöstä.

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

### Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

**FIN** 020 751 0750  
Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu + 7 snt/min (alv 24%)  
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu + 17 snt/min (alv 24%)

Luota valmistajan asiantuntemukseen. Siten varmistat, että korjauksen tekee koulutettu huoltoteknikko, joka käyttää alkuperäisiä varaosia.

E-numero

FD-numero

Huoltopalvelu 

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

**GAGGENAU**



9000516863 sv, da, no, fi (951020)