

**Gaggenau**

Gebrauchsanleitung

Gebruiksaanwijzing

Notice d'utilisation

Istruzioni per l'uso

# VF 414

Fritteuse

Elektronische friteuse

Friteuse

Friggitrice

<b>Inhaltsverzeichnis</b>	<b>3</b>
<b>Inhoudsopgave</b>	<b>16</b>
<b>Table des matières</b>	<b>29</b>
<b>Indice</b>	<b>43</b>

---

# Inhaltsverzeichnis

---

<b>Wichtige Sicherheitshinweise</b>	<b>4</b>
Ursachen für Schäden	6
<b>Umweltschutz</b>	<b>6</b>
Tipps zum Energiesparen	6
Umweltgerecht entsorgen	6
<b>Ihr neues Gerät</b>	<b>7</b>
Fritteuse	7
Bedienknebel	7
Anzeige am Leuchtring	8
Zubehör	8
Sonderzubehör	8
<b>Bedienung</b>	<b>9</b>
Frittierkorbhalterung	9
Frittieren	9
Ausschalten	9
Überhitzungsschutz	9
Sicherheitsabschaltung	9
Kaltölzone	10
<b>Frittieröl oder -fett ablassen</b>	<b>10</b>
<b>Einstelltabelle</b>	<b>11</b>
<b>Tipps und Tricks</b>	<b>12</b>
Tipps zum Frittieröl oder -fett	12
Tipps zum Frittiergut	12
Tipps zum Frittieren	12
<b>Pflege und Reinigung</b>	<b>13</b>
Gerät reinigen	13
Diese Reinigungsmittel nicht verwenden	13
<b>Störungen – was tun?</b>	<b>14</b>
<b>Kundendienst</b>	<b>15</b>

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Service finden Sie im Internet unter [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) und in unserem Online-Shop [www.gaggenau-eshop.com](http://www.gaggenau-eshop.com)

## ⚠️ Wichtige Sicherheitshinweise

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### Brandgefahr!

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

#### Im Brandfall:

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

## **Verbrennungsgefahr!**

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

## **Stromschlaggefahr!**

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

## Ursachen für Schäden

### Achtung!

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

### Achtung!

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

---

## Umweltschutz

---

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

### Tipps zum Energiesparen

**Bitte beachten Sie die folgenden Tipps zum energiesparenden Kochen:**

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

### Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



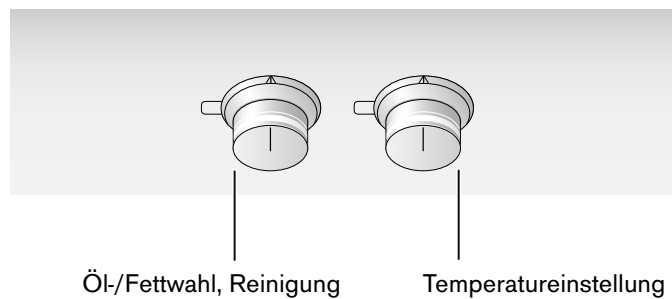
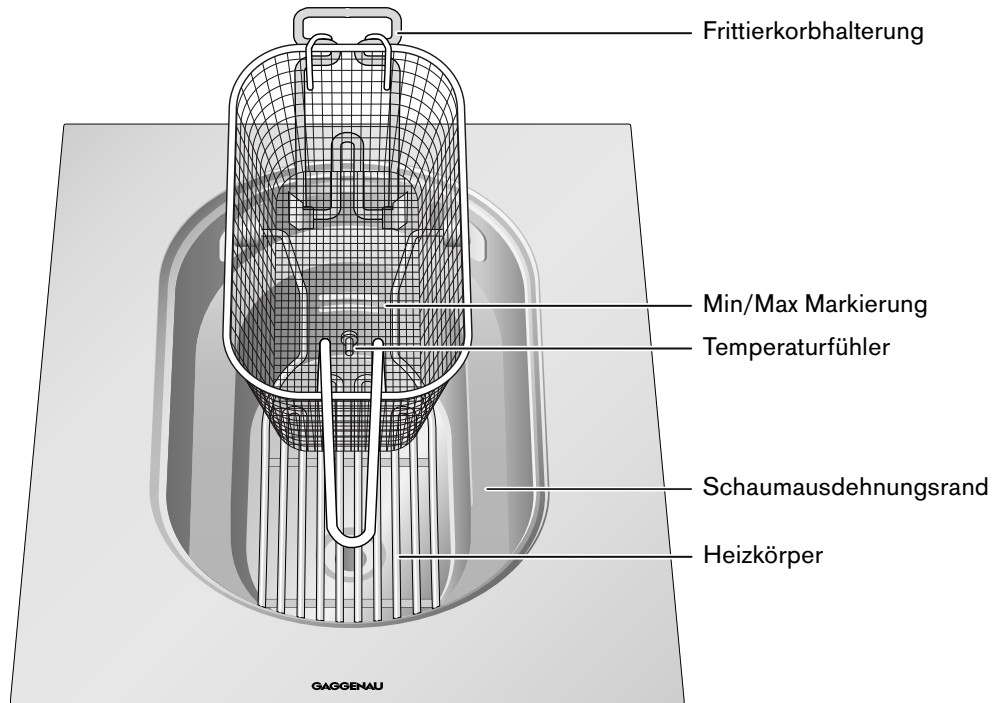
Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

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

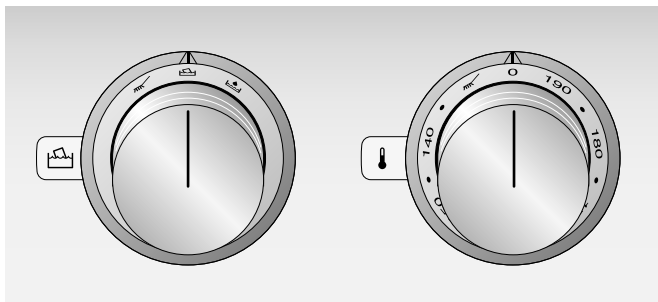
## Ihr neues Gerät


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

## Fritteuse




## Bedienknebel



Mit dem rechten Bedienknebel wählen Sie die Temperatur zwischen 135 - 190°C oder die Reinigungsstufe .

Mit dem linken Bedienknebel wählen Sie die Betriebsart:

- |   |                          |
|---|--------------------------|
|  | Betrieb mit Frittieröl   |
|  | Betrieb mit Frittierfett |
|  | Reinigungsstufe          |

## Anzeige am Leuchtring

Die Bedienknöpfe verfügen über einen Leuchtring mit verschiedenen Anzeigemöglichkeiten. Weitere Hinweise finden Sie im Kapitel "Störungen – was tun?".

Links	Rechts	Anzeige	Bedeutung
○	○	Aus	Gerät AUS
○	●	konstantes Leuchten	Gerät EIN
○	☀	langsames Blinken	Gerät EIN, heizt auf
○	☀	langsames Blinken	Restwärmeanzeige
○	☀	schnelles Blinken	Überhitzungsschutz, Sicherheitsabschaltung, Stromausfall
☀	☀	abwechslndes schnelles Blinken	Montagefehler
○		Leuchtring aus	
●		Leuchtring leuchtet	
☀		Leuchtring blinkt	

## Zubehör

Das folgende Zubehör befindet sich im Lieferumfang:

Edelstahl-Abdeckung

Frittierkorb

## Sonderzubehör

Das folgende Zubehör können Sie über Ihren Fachhändler bestellen:

VA 440 010 Edelstahl-Geräteabdeckung

VA 420 000 Verbindungsleiste zur Kombination mit weiteren Vario Geräten der Serie 400 bei flächenbündigem Einbau

VA 420 001 Verbindungsleiste zur Kombination mit weiteren Vario Geräten der Serie 400 bei flächenbündigem Einbau mit Geräteabdeckung/Ausgleichsleiste

VA 420 010 Verbindungsleiste zur Kombination mit weiteren Vario Geräten der Serie 400 bei aufgesetztem Einbau

VA 420 011 Verbindungsleiste zur Kombination mit weiteren Vario Geräten der Serie 400 bei aufgesetztem Einbau mit Geräteabdeckung/Ausgleichsleiste

VA 450 400 Ausgleichsleiste 38 cm

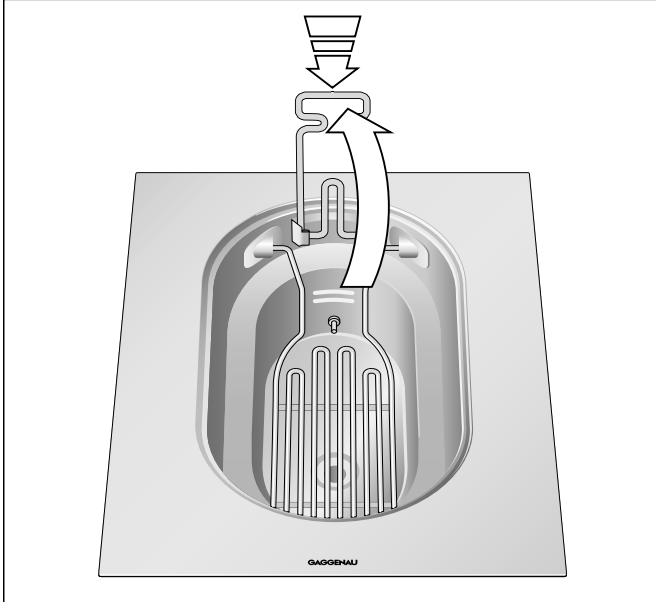
Verwenden Sie das Zubehör nur wie angegeben. Der Hersteller haftet nicht, wenn das Zubehör falsch verwendet wird.



## Bedienung

### Frittierkorbhalterung



Schwenken Sie die Frittierkorbhalterung vor dem Frittieren nach oben und drücken Sie diese dann fest nach unten bis zum Anschlag.

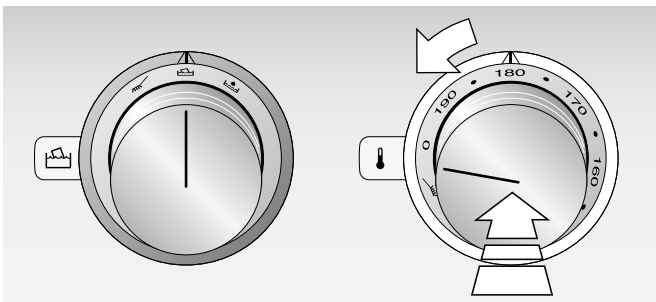


Zum Einklappen nach dem Frittieren drücken Sie die Frittierkorbhalterung seitlich etwas zusammen und ziehen diese nach oben.

### Frittieren

Schalten Sie die Fritteuse nur ein, wenn das Frittierbecken mindestens bis zur Minimalmarkierung mit Frittieröl oder -fett gefüllt ist. Frittierfett zerkleinern und gleichmäßig im Frittierbecken verteilen. Tiefgefrorenes Fett zuerst Auftauen.

- 1 Je nach Bedarf Fettstufe  oder Ölstufe  am linken Bedienknebel einstellen.
- 2 Bedienknebel Temperatur eindrücken und gewünschte Temperatur einstellen. Der Leuchtring hinter dem rechten Bedienknebel blinkt. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet der Leuchtring konstant.





- 3 Frittierkorb auf einer Arbeitsfläche neben der Fritteuse befüllen (nicht in oder über der Fritteuse).

- 4 Frittierkorb mit dem Frittiergut in das Öl oder Fett tauchen.
- 5 Wenn das Frittiergut gar ist, den Frittierkorb herausnehmen und leicht schütteln, um überflüssiges Öl oder Fett zu entfernen.

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

### Hinweise

- Stellen Sie immer zuerst Fettstufe  oder Ölstufe  am linken Bedienknebel ein.
- Auf der Fettstufe wird das Fett zuerst schonend geschmolzen, das Aufheizen dauert mindestens 20 Minuten.
- Auf der Ölstufe dauert das Aufheizen je nach eingestellter Temperatur zwischen 7 - 10 Minuten.

### Ausschalten

Drehen Sie den Bedienknebel Temperatur auf die Position 0.

### Verbrennungsgefahr!

Bei geschlossener Geräteabdeckung kommt es zum Wärmestau. Die Geräteabdeckung erst schließen, wenn das Gerät abgekühlt ist. Das Gerät nie mit geschlossener Geräteabdeckung einschalten. Die Geräteabdeckung nicht zum Warmhalten oder Abstellen benutzen.

### Überhitzungsschutz

Bei Überhitzung schaltet das Gerät selbsttätig den Heizkörper ab, um Gerät und Einbaumöbel zu schützen. Der Leuchtring hinter dem Bedienknebel Temperatur blinkt. Schalten Sie das Gerät ab und lassen Sie es vollständig abkühlen.

### Mögliche Ursachen für Überhitzung:

- Kein bzw. zu wenig Öl oder Fett im Frittierbecken.
- Ölstufe eingestellt, obwohl Fett im Frittierbecken ist.

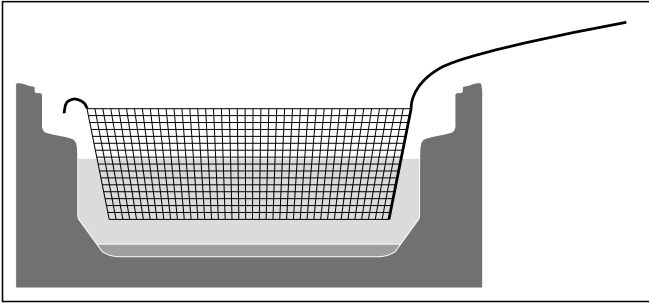
### Sicherheitsabschaltung

Zu Ihrem Schutz ist das Gerät mit einer Sicherheitsabschaltung ausgestattet. Jeder Heizvorgang wird nach 4 Stunden abgeschaltet, wenn in dieser Zeit keine Bedienung stattfindet. Auch nach einem Stromausfall bleibt der Heizkörper abgeschaltet. Der Leuchtring hinter dem Bedienknebel Temperatur blinkt.

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

## Kaltölzone

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



### **⚠ Verbrennungsgefahr!**

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

---

## Frittieröl oder -fett ablassen

---

### **⚠ Verbrennungsgefahr!**

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

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

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

## Einstelltabelle

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

Tiefkühlware entsprechend den Packungsangaben zubereiten.

Gargut	Menge	Temperatur	Frittierdauer	Bemerkungen
<b>Snacks und Vorspeisen</b>				
Camembert, paniert	2 Hälften	150°C	7 - 8 Min.	
Frühlingsrollen	8 Stck. à 50 g	160°C	5 - 7 Min.	
Falafel (Kichererbsen-Bällchen)	10 Stck. à 30 g	170°C	5 - 6 Min.	
Blätterteigtaschen, gefüllt	5 Stck. à 80 g	180°C	5 - 7 Min.	Fleischfüllungen vorher anbraten, Gemüsefüllungen nach Geschmack vorher bissfest garen.
Backpflaumen im Speckmantel	15 Stck.	170°C	1 - 2 Min.	Backpflaumen ohne Stein
<b>Gemüse und Beilagen</b>				
Gemüse im Teigmantel	10 Stck.	180°C	2 - 3 Min.	z. B. Auberginen- und Zucchinischeiben, Blumenkohl- und Brokkoliröschen (bissfest vorgegart), Karotten- und Selleriestreifen, Champignonköpfe, Austernpilze Ohne Korb frittieren.
Zwiebelringe	200 g	170°C	1 - 2 Min.	
Selleriescheiben, paniert	1 cm dick	175°C	2 Min.	Sellerie bissfest vorgegart
Kartoffelkroketten (frisch)	10 Stck.	165°C	6 - 7 Min.	
Pommes frites (frisch)	500 g	180°C	erst 4 Min. vorfrittieren, dann 2 - 3 Min. fertig frittieren	Mind. 15 Min. Pause zwischen dem Vorfrittieren und dem Fertigfrittieren. Nur mehlig kochende Kartoffeln verwenden. Kartoffeln gut trocknen.
Kartoffelrösti, Kartoffelpuffer	5 Stck. à 80 g	180°C	4 - 5 Min.	Ohne Korb frittieren.
<b>Fleisch und Geflügel</b>				
Hackfleischbällchen	10 Stck. à 30 g	160°C	3 - 4 Min.	
Wiener Schnitzel (Kalbsschnitzel, paniert)	2 Stck. à 1 cm dick	170°C	3 - 4 Min.	
Cordon bleu	2 Stck. à 2 cm dick	160°C	7 - 8 Min.	aus Schweine- oder Hähnchenfleisch
Lammkoteletts	4 Stck. à 70 g	180°C	3 - 4 Min.	
<b>Fisch und Meeresfrüchte</b>				
Fischfilet, paniert	100 - 150 g	160 - 170°C	3 - 5 Min.	z. B. Kabeljau, Seelachs, Scholle
Meeresfrüchte im Teigmantel	10 Stck.	180°C	3 - 4 Min.	z. B. Tintenfischringe, Garnelenschwänze, Sardinen
Jakobsmuscheln im Teigmantel	5 Stck. à 70 g	180°C	7 - 8 Min.	

Gargut	Menge	Temperatur	Frittierdauer	Bemerkungen
<b>Desserts</b>				
Beignets, Doughnuts, Berliner Pfannkuchen	6 Stck. à 60 g	170°C	2 - 3 Min. je Seite	Ohne Korb frittieren.
Churros (Spritzkuchen)	6 Stck.	180°C	4 Min. je Seite	Kein Backpulver verwenden.
Früchte im Teigmantel	5 - 10 Stck.	180°C	2 - 3 Min. je Seite	z. B. Ananas-, Apfel-, Birnenscheiben, Bananen-, Aprikosen-, Kiwihälften, Weintrauben, Erdbeeren Ohne Korb frittieren.

## Tipps und Tricks

### Tipps zum Frittieröl oder -fett

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

### Tipps zum Frittiertgut

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

### Tipps zum Frittieren

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

---

## Pflege und Reinigung

---

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

### ⚠ Verbrennungsgefahr!

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

### ⚠ Verbrennungsgefahr!

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

### ⚠ Verbrennungsgefahr!


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

### ⚠ Stromschlaggefahr!

Zur Reinigung des Gerätes keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.

## Gerät reinigen

### Frittierbecken reinigen

- 1 Einen temperaturbeständigen Eimer (mind. 10 Liter) unter den Ölablaufhahn stellen. Frittieröl oder -fett ablassen. Ölablaufhahn schließen.
- 2 Frittierkorb entnehmen. Heizkörper nach oben schwenken.
- 3 Grobe Rückstände im Frittierbecken mit Küchenpapier entfernen. Frittierbecken mit max. 4 Liter Wasser mit Spülmittel füllen.
- 4 Heizkörper herunterschwenken. Beide Bedienknöpfe auf die Reinigungsstufe  drehen, das Gerät heizt auf.
- 5 Frittierbecken und Heizkörper mit weicher Spülbürste reinigen. Hartnäckige Verschmutzungen einweichen lassen oder mit unserem Grillreiniger-Gel (Artikel-Nr. 00311761) entfernen.
- 6 Einen temperaturbeständigen Eimer (mind. 10 Liter) unter den Ölablaufhahn stellen. Wasser ablassen. Gründlich mit klarem Wasser nachspülen. Ölablaufhahn schließen, Schutzkappe wieder aufschrauben.
- 7 Frittierbecken mit einem weichen Tuch gründlich trocknen.

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

---

Geräteteil/Oberfläche	Empfohlene Reinigung
-----------------------	----------------------

---

Frittierbecken, Heizkörper	Mit weicher Spülbürste und Spülmittel reinigen und mit einem weichen Tuch gründlich trocknen.
----------------------------	---

---

Frittierkorb	Geschirrspüler
--------------	----------------

---

Frittierkorbaufhängung, Edelstahl-Abdeckung	In warmem Wasser und Spülmittel reinigen.
---	---

---

Bedienknöpfe	Mit einem weichen, feuchten Lappen und etwas Spülmittel reinigen; der Lappen darf nicht zu nass sein.
--------------	---

---

## Diese Reinigungsmittel nicht verwenden

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

## Störungen – was tun?

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

### **Stromschlaggefahr!**

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Störung	Mögliche Ursache	Lösung
Gerät heizt nicht. Rechter Leuchtring blinkt schnell, linker Leuchtring ist aus.	Überhitzungsschutz: Kein oder zu wenig Öl oder Fett im Frittierbecken.	Gerät abschalten und vollständig abkühlen lassen. Öl oder Fett mindestens bis zur Minimalmarkierung einfüllen.
	Überhitzungsschutz: Altes Fett oder Öl.	Gerät abschalten und vollständig abkühlen lassen. Frittierfett oder -öl wechseln.
	Überhitzungsschutz: Ölstufe eingestellt, obwohl Fett im Frittierbecken ist.	Gerät abschalten und vollständig abkühlen lassen. Bei Verwendung von Frittierfett am Gerät die Fettstufe einstellen.
	Gerät wurde mit hochgeschwenktem Heizkörper eingeschaltet.	Gerät abschalten und vollständig abkühlen lassen. Heizkörper herunterschwenken.
	Sicherheitsabschaltung: Es wurde länger als 4 Stunden keine Bedienung vorgenommen.	Rechten Bedienknebel auf 0 drehen und dann ggf. wieder einschalten.
	Stromausfall: Nach einem Stromausfall bleibt das Gerät aus Sicherheitsgründen ausgeschaltet.	Rechten Bedienknebel auf 0 drehen und dann ggf. wieder einschalten.
Gerät braucht bei Verwendung von Frittieröl sehr lange zum Aufheizen (über 12 Minuten).	Fettstufe eingestellt.	Bei Verwendung von Frittieröl am Gerät immer die Ölstufe einstellen.
Gerät geht nicht. Beide Leuchtringe blinken alternierend schnell.	Montagefehler	Korrekten Sitz des Verbindungskabels zum Schaltpult prüfen.
Das Frittiergut ist innen roh.	Falsche Temperatur und Frittierdauer.	Temperatur senken, Frittierdauer verlängern.
Das Frittiergut wird nicht mehr knusprig braun.	Altes Fett oder Öl.	Frisches Fett oder Öl verwenden.
Die Ecken des Gerätes wölben sich im Betrieb leicht nach oben.	Durch die Hitze dehnt sich das Metall der Kochmulde aus.	Das ist normal. Im abgekühlten Zustand ist keine Wölbung sichtbar.

---

## Kundendienst

---

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

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

---

**E-Nr.**

**FD-Nr.**

---

**Kundendienst** 

---

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

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

### **Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen**

**A** 0810 550 555

**D** 089 20 355 366

**CH** 0848 840 040

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

---

## Inhoudsopgave

---

<b>Belangrijke veiligheidsvoorschriften</b>	<b>17</b>
Oorzaken voor beschadigingen	19
<b>Milieubescherming</b>	<b>19</b>
Tips om energie te besparen	19
Milieuvriendelijk afvoeren	19
<b>Het apparaat</b>	<b>20</b>
Friteuse	20
Schakelknoppen	20
Aanduiding bij de ringverlichting	21
Toebehoren	21
Extra toebehoren	21
<b>Bediening</b>	<b>22</b>
Ophangbeugel frituurmand	22
Frituren	22
Uitschakelen	22
Beveiliging tegen oververhitting	22
Veiligheidsuitschakeling	22
Koude zone	23
<b>Frituurolie of -vet afvoeren</b>	<b>23</b>
<b>Bereidingstabel</b>	<b>24</b>
<b>Handige tips</b>	<b>25</b>
Tips voor het gebruik van frituurolie of -vet	25
Tips voor de frituurgerechten	25
Tips voor het frituren	25
<b>Onderhoud en reiniging</b>	<b>26</b>
Het apparaat reinigen	26
Deze reinigingsmiddelen niet gebruiken	26
<b>Storing - wat moet u doen?</b>	<b>27</b>
<b>Klantenservice</b>	<b>28</b>

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



## **⚠ Belangrijke veiligheidsvoorschriften**

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

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd volgens het meegeleverde installatievoorschrift.

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Risico van brand!**

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

### **In geval van brand:**

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

## Risico van verbranding!

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

## Kans op een elektrische schok!

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

## Oorzaken voor beschadigingen

### Attentie!

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

### Attentie!

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

---

## Milieubescherming

---

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

### Tips om energie te besparen

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

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

### Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



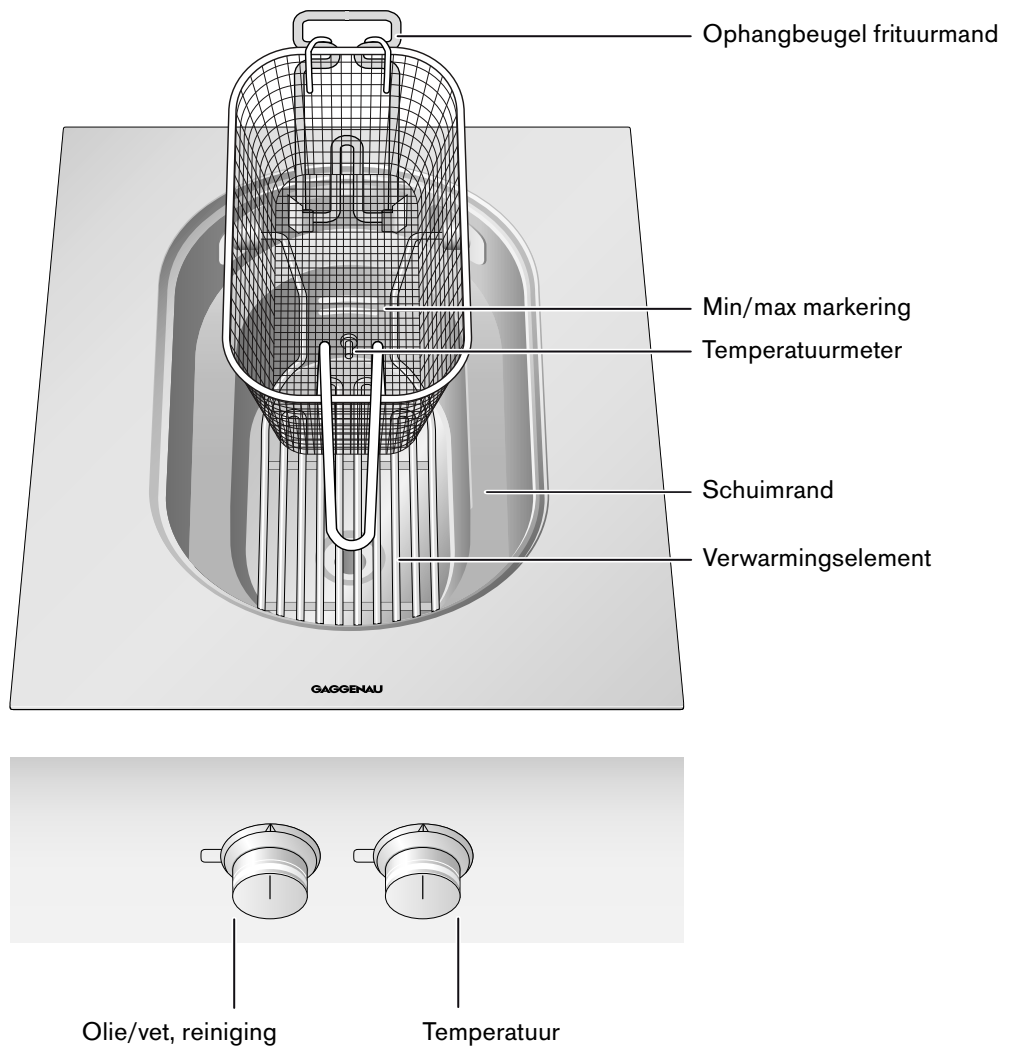
Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

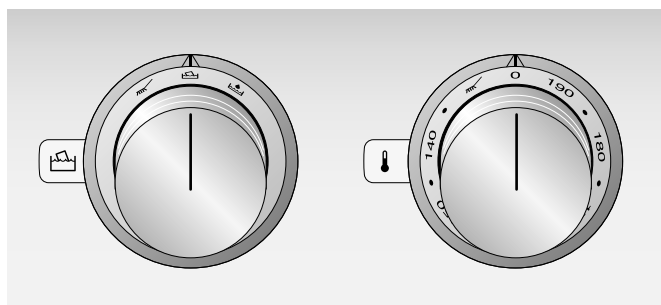
## Het apparaat


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

## Friteuse






## Schakelknoppen



Met de rechter schakelknop kunt u een temperatuur instellen van 135 - 190°C of de reinigingsstand .

Met de linker schakelknop kiest u de functie:

	Gebruik van frituurolie
	Gebruik van frituurvet
	Reinigingsstand

## Aanduiding bij de ringverlichting

De schakelknoppen zijn voorzien van een ringverlichting met verschillende aanduidingen. Verdere aanwijzingen vindt u in het hoofdstuk "Storing - wat moet u doen?".

Links	Rechts	Aanduiding	Betekenis
○	○	uit	apparaat UIT
○	●	brandt constant	apparaat AAN
○	☀	knippert langzaam	apparaat AAN, warmt op
○	☀	knippert langzaam	restwarmte-indicatie
○	☀	knippert snel	beveiliging tegen oververhitting, veiligheidsuitschakeling, stroomstoring
☀	☀	knippert afwisselend, snel	montagefout
○		ringverlichting uit	
●		ringverlichting brandt	
☀		ringverlichting knippert	

## Toebehoren

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

Afdekking van roestvrij staal

Frituurmand

## Extra toebehoren

U kunt de volgende toebehoren via uw vakhandelaar bestellen:

VA 440 010 Roestvrijstalen afdekking

VA 420 000 Verbindingslijst ter combinatie met andere Vario apparaten uit de 400 serie bij een vlakke inbouw

VA 420 001 Verbindingslijst ter combinatie met andere Vario apparaten uit de 400 serie bij een vlakke inbouw met afdekking/afdeklijst

VA 420 010 Verbindingslijst ter combinatie met andere Vario apparaten uit de 400 serie bij opbouw

VA 420 011 Verbindingslijst ter combinatie met andere Vario apparaten uit de 400 serie bij opbouw met afdekking/afdeklijst

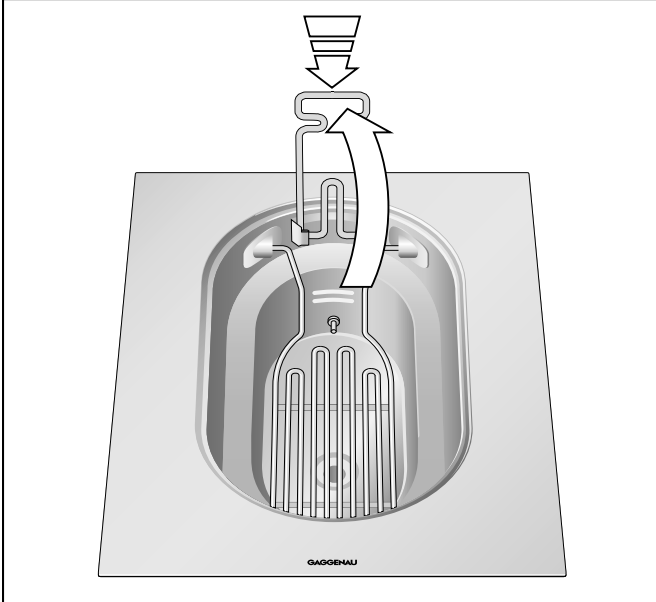
VA 450 400 Verlengstuk 38 cm

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

## Bediening

### Ophangbeugel frituurmand

Klap de ophangbeugel vóór het frituren naar boven en druk deze vervolgens stevig naar onderen tot aan de aanslag.

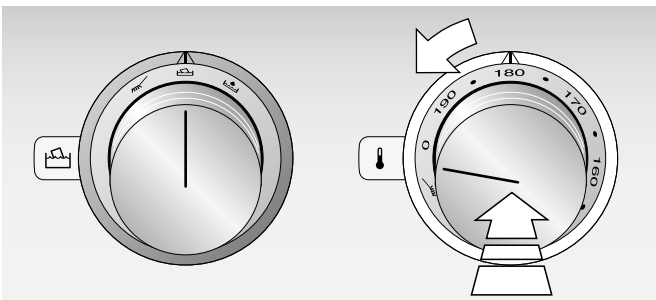


Om de ophangbeugel na het frituren weer omlaag te klappen, dient u deze aan de zijkanten iets in te drukken en vervolgens naar boven te trekken.

### Frituren

Schakel de friteuse alleen in, wanneer de frituurbak minstens tot aan de minimum markering met frituurolie of -vet is gevuld. Snijd het frituurvet in kleine stukken en verdeel deze gelijkmatig in de frituurbak. Gevoren vet dient eerst te worden ontdooid.

- 1 Stel naar wens met de linker schakelknop de vetstand of de oliestand in.
- 2 Druk de schakelknop temperatuur in en stel de gewenste temperatuur in. De ringverlichting achter de rechter schakelknop knippert. Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt, brandt de ringverlichting constant.



- 3 Vul de frituurmand op het werkblad naast de friteuse (niet in of boven de friteuse).

- 4 Laat de frituurmand met de voedingsmiddelen in de olie of het vet zakken.
- 5 Wanneer de levensmiddelen gaar zijn, kunt u de frituurmand uit het apparaat tillen en voorzichtig schudden om overtollige olie of overtollig vet te verwijderen.

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

### Aanwijzingen

- Stel altijd eerst de vetstand of de oliestand met de linker schakelknop in.
- Op de vetstand wordt het vet eerst langzaam gesmolten, het opwarmen duurt minstens 20 minuten.
- Op de oliestand duurt het opwarmen, afhankelijk van de ingestelde temperatuur, tussen 7 en 10 minuten.

### Uitschakelen

Draai de schakelknop temperatuur op de positie 0.

### Risico van verbranding!

Bij een gesloten apparaatafdekking ontstaat een opeenhoping van warmte. De apparaatafdekking pas sluiten als het apparaat is afgekoeld. Het apparaat nooit met gesloten apparaatafdekking inschakelen. De apparaatafdekking niet gebruiken om iets warm te houden of erop te zetten.

### Beveiliging tegen oververhitting

In geval van oververhitting wordt het verwarmingselement automatisch uitgeschakeld ter bescherming van het apparaat en het keukenmeubel. De ringverlichting achter de schakelknop temperatuur knippert. Schakel het apparaat uit en laat het volledig afkoelen.

### Mogelijke oorzaken voor oververhitting:

- Geen ofwel te weinig olie of vet in de frituurbak.
- De functie olie is ingesteld terwijl de frituurbak is gevuld met vet.

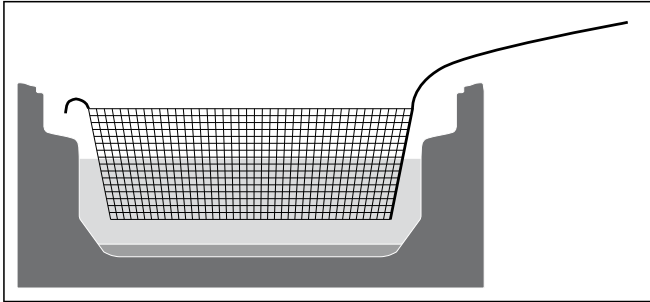
### Veiligheidsuitschakeling

Voor uw veiligheid is het apparaat voorzien van een veiligheidsuitschakeling. Het verwarmingsproces wordt na 4 uur stopgezet, als in die tijd het apparaat niet wordt bediend. Ook na een stroomstoring blijft het verwarmingselement uitgeschakeld. De ringverlichting achter de schakelknop temperatuur knippert.

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

## Koude zone

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



### **⚠ U kunt zich branden!**

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

---

## Frituurolie of -vet afvoeren

---

### **⚠ U kunt zich branden!**

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

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

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

## Bereidingstabel

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

Bereid diepvriesproducten volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Voedingsmiddel	Hoeveelheid	Temperatuur	Frituurtijd	Opmerkingen
<b>Snacks en voorgerechten</b>				
Camembert, gepaneerd	2 helften	150°C	7 - 8 min.	
Loempia`s	8 stuks à 50 g	160°C	5 - 7 min.	
Falafel (balletjes van kikkererwten)	10 stuks à 30 g	170°C	5 - 6 min.	
Empanadas, bladerdeeg	5 stuks à 80 g	180°C	5 - 7 min.	Vleesvulling van tevoren aanbraden, groentevulling naar smaak van tevoren beetgaar voorkoken.
Pruimen in een spekjasje	15 stuks	170°C	1 - 2 min.	Gebakken pruimen zonder pit
<b>Groente en bijlagen</b>				
Groente in een deegjasje	10 stuks	180°C	2 - 3 min.	bijv. aubergine en courgetteschijfjes, bloemkool- en broccoliroosjes (beetgaar voorgekookt), wortelen en selderie in reepjes, champignonhoedjes, oesterzwammen Zonder mand frituren.
Uienringen	200 g	170°C	1 - 2 min.	
Selderieschijfjes, gepaneerd	1 cm dik	175°C	2 min.	Selderie beetgaar voorgekookt
Aardappelkroketten (vers)	10 stuks	165°C	6 - 7 min.	
Patat (vers)	500 g	180°C	eerst 4 min voorfrituren, vervolgens 2 - 3 minuten afbakken	min. 15 minuten pauze tussen het voorfrituren en het afbakken. Gebruik uitsluitend kruimige aardappelen. Maak de aardappelen goed droog.
Rösti, aardappelpannenkoeken	5 stuks à 80 g	180°C	4 - 5 min.	Zonder mand frituren.
<b>Vlees en gevogelte</b>				
Gehaktballetjes	10 stuks à 30 g	160°C	3 - 4 min.	
Wienerschnitzel (kalfsschnitzel, gepaneerd)	2 stuks à 1 cm dik	170°C	3 - 4 min.	
Cordon bleu	2 stuks à 2 cm dik	160°C	7 - 8 min.	varkens- of kippenvlees
Lamskoteletten	4 stuks à 70 g	180°C	3 - 4 min.	
<b>Vis en fruits de mer</b>				
Visfilet, gepaneerd	100 - 150 g	160 - 170°C	3 - 5 min.	bijv. kabeljauw, koolvis, schol
Fruits de mer in een deegjasje	10 stuks	180°C	3 - 4 min.	bijv. inktvisringen, gepelde garnalen, sardines
Jakobsschelpen in een deegjasje	5 stuks à 70 g	180°C	7 - 8 min.	



Voedingsmiddel	Hoeveelheid	Temperatuur	Frituurtijd	Opmerkingen
<b>Desserts</b>				
Beignets, donuts, Berlijnse pannenkoeken	6 stuks à 60 g	170°C	2 - 3 min. per kant	Zonder mand frituren.
Churros (sprints)	6 stuks	180°C	4 min. per kant	Gebruik geen bakpoeder.
Vruchten in een deegjasje	5 - 10 stuks	180°C	2 - 3 min. per kant	bijv. schijfjes ananas, appel of peer, halve bananen, abrikozen of kiwi`s, druiven, aardbeien Zonder mand frituren.

## Handige tips

### Tips voor het gebruik van frituurolie of -vet

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

### Tips voor de frituurgerechten

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

- Sterk waterhoudende levensmiddelen zijn niet geschikt om te worden gefrituurd.

### Tips voor het frituren

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

---

## Onderhoud en reiniging

---

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

### Verbrandingsgevaar!

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

### U kunt zich branden!

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

### U kunt zich branden!


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

### Kans op een elektrische schok!

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

## Het apparaat reinigen

### Frituurbak reinigen

- 1 Plaats een temperatuurbestendige emmer (minstens 10 liter) onder de afvoerkraan. Frituurolie of -vet uit de bak laten lopen. Sluit de afvoerkraan.
- 2 Haal de frituurmand uit het apparaat. Klap het verwarmingselement omhoog.
- 3 Grove resten uit de frituurbak met keukenpapier verwijderen. Frituurbak met max. 4 liter water met afwasmiddel vullen.
- 4 Klap het verwarmingselement omlaag. Draai beide schakelknoppen op de reinigingsstand , het apparaat warmt op.
- 5 Frituurbak en verwarmingselement met een zachte afwasborstel reinigen. Hardnekkige verontreinigingen laten weken of met het grillreinigings-gel (bestelnummer 00311761) verwijderen.
- 6 Plaats een temperatuurbestendige emmer (minstens 10 liter) onder de afvoerkraan. Laat het water uit de frituurbak lopen. Grondig naspoelen met schoon water. Sluit de afvoerkraan en schroef de beschermkap er weer op.
- 7 Frituurbak met een zachte doek grondig droogwrijven.

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

---

Onderdeel/oppervlak	Reinigingsadvies
Frituurbak, verwarmingselement	Met een zachte afwasborstel en afwasmiddel reinigen en met een zachte doek grondig droogwrijven.
Frituurmand	Vaatwasser
Ophangbeugel voor de frituurmand, roestvrijstalen afdekking	Met warm water en afwasmiddel reinigen.
Schakelknoppen	Met een zachte, vochtige doek en een beetje afwasmiddel reinigen. De doek mag niet te nat zijn.

---

## Deze reinigingsmiddelen niet gebruiken

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

## Storing - wat moet u doen?

Vaak kunt u storingen gemakkelijk zelf verhelpen. Let op de volgende aanwijzingen voordat u contact opneemt met de klantenservice.

### Kans op een elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Apparaat warmt niet op. De rechter ringverlichting knippert snel, de linker ringverlichting is uit.	Beveiliging tegen oververhitting: Geen of te weinig olie of vet in de frituurbak.	Apparaat uitschakelen en volledig laten afkoelen. Vul olie of vet minstens tot aan de minimum markering in de frituurbak.
	Beveiliging tegen oververhitting: De olie of het vet is oud.	Apparaat uitschakelen en volledig laten afkoelen. Frituurvet of -olie vervangen.
	Beveiliging tegen oververhitting: De functie olie is ingesteld terwijl de frituurbak is gevuld met vet.	Apparaat uitschakelen en volledig laten afkoelen. Stel bij gebruik van frituurvet de vetstand op het apparaat in.
	Apparaat werd ingeschakeld terwijl het verwarmingselement omhooggeklappt was.	Apparaat uitschakelen en volledig laten afkoelen. Klap het verwarmingselement naar beneden.
	Veiligheidsuitschakeling: Het apparaat werd langer dan 4 uur niet bediend.	Draai de rechter schakelknop op 0 en schakel het apparaat, indien gewenst, vervolgens weer in.
	Stroomstoring: Na een stroomstoring blijft het apparaat uit veiligheidsoverwegingen uitgeschakeld.	Draai de rechter schakelknop op 0 en schakel het apparaat, indien gewenst, vervolgens weer in.
Het apparaat warmt bij gebruik van frituurolie erg langzaam op (langer dan 12 minuten).	Vetstand ingesteld.	Stel bij gebruik van frituurolie altijd de olie-stand op het apparaat in.
Het apparaat functioneert niet. Beide ringverlichtingen knipperen snel en afwisselend.	Montagefout	Controleer of de verbindingskabel naar het schakelpaneel op de juiste wijze is aangebracht.
Het frituurgoed is van binnen rauw.	Verkeerde temperatuur en frituurtijd.	Verlaag de temperatuur en verleng de frituurtijd.
Het frituurgoed wordt niet meer knapperig bruin.	De olie of het vet is oud.	Gebruik verse olie of vers vet.
De hoeken van het apparaat gaan tijdens het gebruik licht bol staan.	Door de hitte zet het metaal van de kookplaat uit.	Dit is normaal. Er is geen bolling meer zichtbaar wanneer de kookplaat is afgekoeld.

---

## Klantenservice

---

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

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

---

**E-Nr.**

**FD-Nr.**

---

---

**Klantenservice** 

---

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

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

### **Verzoek om reparatie en advies bij storingen**

**NL** 088 424 4030

**B** 070 222 148

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

---

## Table des matières

---

<b>Précautions de sécurité importantes</b>	<b>30</b>
Causes des dommages	32
<b>Protection de l'environnement</b>	<b>32</b>
Conseils d'économie d'énergie	32
Élimination écologique	32
<b>Votre nouvel appareil</b>	<b>33</b>
Friteuse	33
Manettes de commande	33
Anneau lumineux	34
Accessoires	34
Accessoires spéciaux	34
<b>Fonctionnement</b>	<b>35</b>
Fixation du panier de la friteuse	35
Friture	35
Arrêt	35
Protection contre la surchauffe	35
Coupure de sécurité	35
Zone froide	36
<b>Vidange de l'huile ou de la graisse</b>	<b>36</b>
<b>Tableau de réglage</b>	<b>37</b>
<b>Conseils et astuces</b>	<b>39</b>
Conseils pour la graisse ou l'huile de friture	39
Conseils à propos des aliments à frire	39
Conseils de friture	39
<b>Entretien et nettoyage</b>	<b>40</b>
Nettoyage de l'appareil	40
Ne pas utiliser ces produits nettoyants	40
<b>Anomalies – que faire ?</b>	<b>41</b>
<b>Service après-vente</b>	<b>42</b>

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous :  
**www.gaggenau.com** et la boutique en ligne :  
**www.gaggenau-eshop.com**

## **⚠ Précautions de sécurité importantes**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Risque d'incendie !**

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

### **En cas d'incendie :**

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

## Risque de brûlure !

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

## Risque de choc électrique !

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

## Causes des dommages

### Attention !

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

### Attention !

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

---

## Protection de l'environnement

---

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

### Conseils d'économie d'énergie

#### Quelques conseils d'économie d'énergie :

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

### Elimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



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

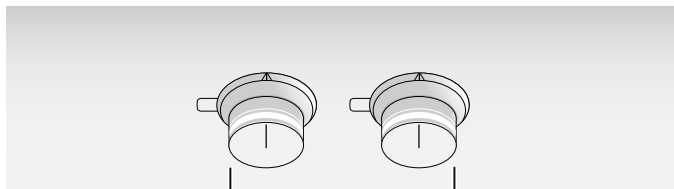
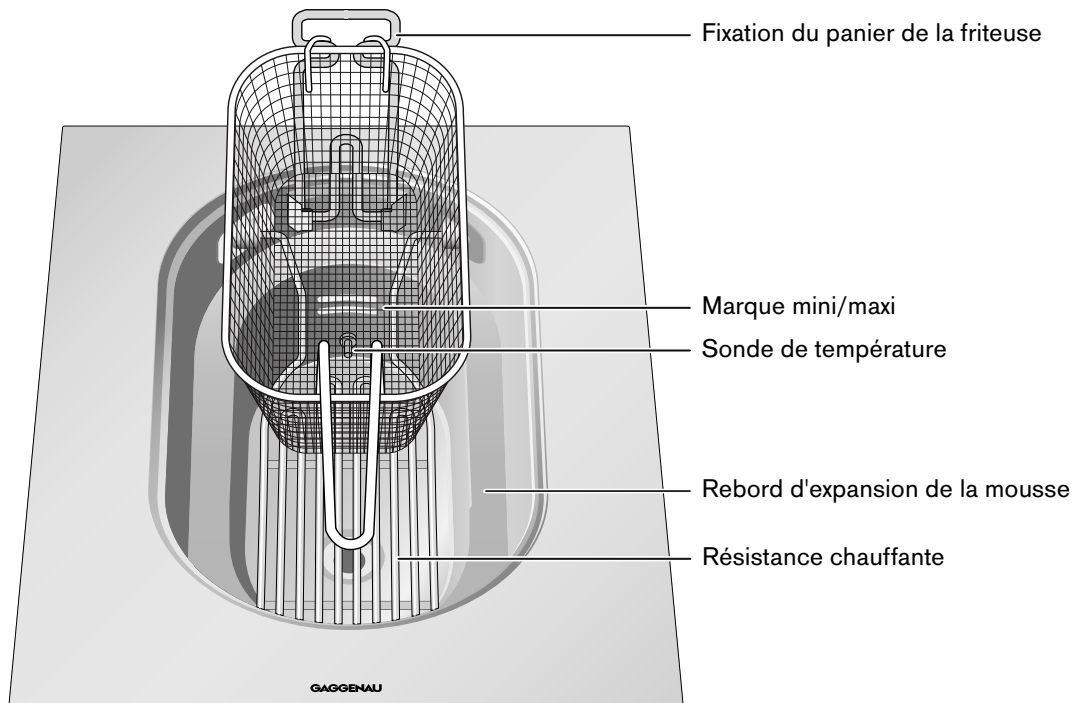
La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.



## Votre nouvel appareil

Faites connaissance avec votre nouvel appareil et ses accessoires.

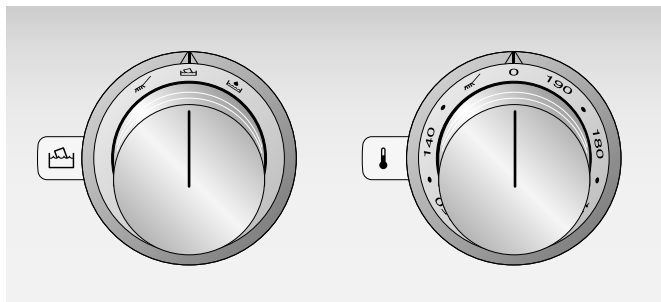
### Friteuse




Choix du mode huile ou graisse, nettoyage

Réglage de la température

### Manettes de commande



Avec la manette droite, choisissez une température comprise entre 135 et 190 °C ou le niveau de nettoyage .

Avec la manette gauche, choisissez le mode de cuisson :



Utilisation avec de l'huile de friture



Utilisation avec de la graisse de friture



Position nettoyage

## Anneau lumineux

Les manettes de commande disposent d'un anneau lumineux pouvant signaler plusieurs états. Vous trouverez d'autres indications au chapitre "Anomalies – que faire ?".

À gauche	À droite	marche	Signification
○	○	éteint	appareil éteint
○	●	allumage continu	appareil allumé
○	☀	clignotement lent	appareil en marche, chauffage en cours
○	☀	clignotement lent	indicateur de chaleur résiduelle
○	☀	clignotement rapide	Protection contre la surchauffe, coupure de sécurité, panne de courant
☀	☀	clignotement rapide en alternance	défaut de montage
○	anneau lumineux éteint		
●	anneau lumineux allumé		
☀	l'anneau lumineux clignote		

## Accessoires

Les accessoires suivants sont fournis :

Couvercle en inox

Panier à frites

## Accessoires spéciaux

Vous pouvez commander les accessoires suivants auprès de votre distributeur :

VA 440 010 Couvercle en inox

VA 420 000 Réglette de jonction pour associer d'autres appareils Vario de la série 400 à montage en affleurement

VA 420 001 Réglette de jonction pour associer d'autres appareils Vario de la série 400 à montage en affleurement avec couvercle et réglette de rattrapage

VA 420 010 Réglette de jonction pour associer d'autres appareils Vario de la série 400 à montage débordant

VA 420 011 Réglette de jonction pour associer d'autres appareils Vario de la série 400, pour montage débordant avec couvercle et réglette de rattrapage

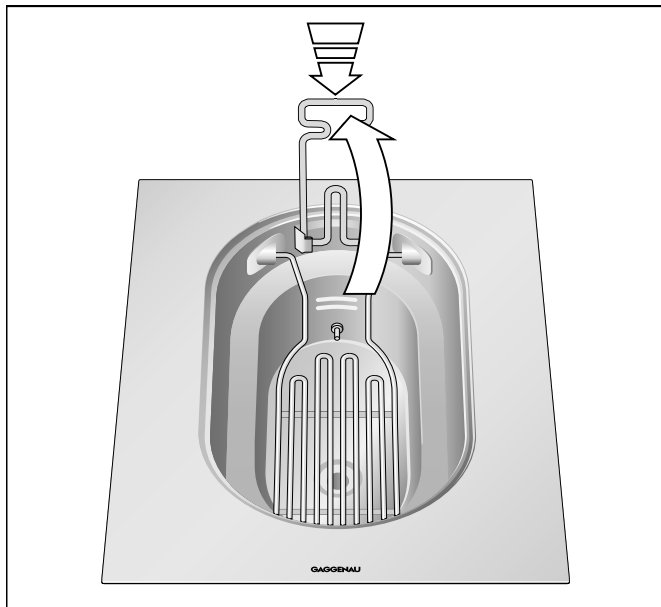
VA 450 400 Rallonge 38 cm

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

## Fonctionnement

### Fixation du panier de la friteuse



Avant de faire frire, basculez la fixation du panier vers le haut, puis appuyez-le fortement vers le bas jusqu'à la butée.

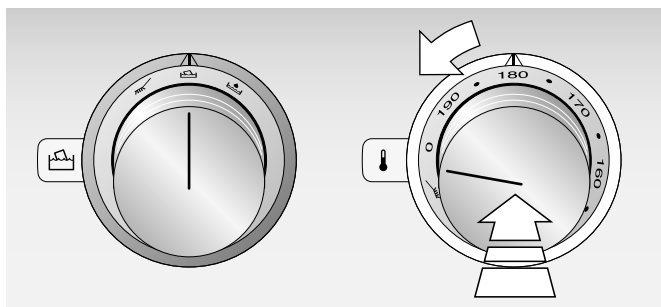


Pour refermer après la cuisson, poussez légèrement la fixation du panier sur le côté, puis tirez-la vers le haut.

### Friture

Ne mettez pas la friteuse en marche si la cuve n'est pas remplie d'huile ou de graisse au moins jusqu'à la marque du minimum. Coupez la graisse en petits morceaux et répartissez-les dans la cuve. Si la graisse est congelée, décongelez-la au préalable.

- 1 Selon les besoins, sélectionnez le mode graisse  ou le mode huile  sur la manette gauche.
- 2 Appuyer sur la manette de température et sélectionnez la température voulue. L'anneau lumineux situé derrière la manette droite clignote. Une fois la température réglée atteinte, l'anneau lumineux reste allumé en continu.





- 3 Remplissez le panier sur un plan de travail, à côté de la friteuse (et non dans ou au-dessus d'elle).

- 4 Plongez dans l'huile ou la graisse le panier contenant les aliments à frire.
- 5 Lorsque les aliments à frire sont cuits, sortez le panier et secouez-le légèrement afin de faire tomber l'huile ou la graisse en excédent.

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

### Remarques

- Commencez toujours par sélectionner le mode sur la manette gauche, soit le mode graisse , soit le mode huile .
- En mode graisse, la graisse fond en douceur, le préchauffage dure au moins 20 minutes.
- En mode huile, le préchauffage dure entre 7 et 10 minutes après sélection de la température.

### Arrêt

Tournez la manette de température en position 0.

### Risque de brûlure !

Lorsque le couvercle de l'appareil est fermé il y a accumulation de chaleur. Fermez le couvercle seulement lorsque l'appareil est refroidi. N'allumez jamais l'appareil avec le couvercle. N'utilisez jamais le couvercle comme dessert ou chauffe-plat.

### Protection contre la surchauffe

En cas de surchauffe, la résistance se coupe automatiquement pour protéger l'appareil et les meubles environnants. L'anneau lumineux situé derrière la manette de température clignote. Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.

### Causes possibles de surchauffe :

- pas ou pas assez d'huile ou de graisse dans la cuve de friture.
- mode huile sélectionné bien qu'il y ait de la graisse dans la friteuse.

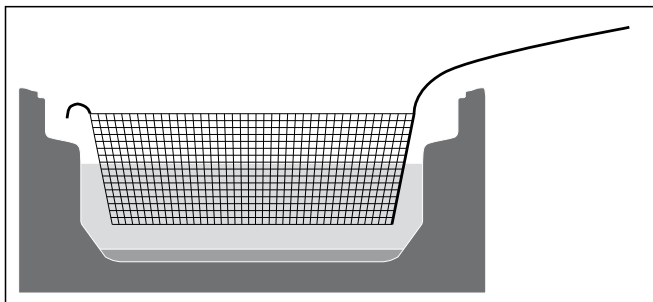
### Coupure de sécurité

Pour votre protection, l'appareil est équipé d'une coupure de sécurité. L'appareil allumé s'éteint automatiquement au bout de 4 heures si pendant ce laps de temps, aucune action de l'utilisateur sur une commande n'a eu lieu. Après une panne d'électricité, la résistance chauffante reste également éteinte. L'anneau lumineux situé derrière la manette de température clignote.

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

## Zone froide

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



### **⚠ Risque de brûlure !**

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

## Vidange de l'huile ou de la graisse

### **⚠ Risque de brûlure !**

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

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

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

## Tableau de réglage

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

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

Aliment	Quantité	Température	Durée de friture	Remarques
<b>En-cas et entrées</b>				
Camembert pané	2 moitiés	150°C	7 - 8 min	
Rouleaux de printemps	8 pièces de 50 g chacune	160°C	5 - 7 min	
Falafel (boulettes de pois chiches)	10 pièces de 30 g chacune	170°C	5 - 6 min	
Chaussons en pâte feuilletée, farcis	5 pièces de 80 g chacune	180°C	5 - 7 min	Au préalable, faire revenir la farce de viande et, selon les préférences, faire cuire al dente la farce de légumes.
Pruneaux au lard	15 pièces	170°C	1 - 2 min	Pruneaux dénoyautés
<b>Légumes et garnitures</b>				
Légumes en pâte	10 pièces	180°C	2 - 3 min	exemple : aubergines et courgettes émincées bouquets de chou-fleur et brocolis (précuits al dente), lanières de carottes et de céleri, têtes de champignons de couche, pleurotes frire sans panier.
Rondelles d'oignons	200 g	170°C	1 - 2 min	
Tranches de céleri, panées	1 cm d'épaisseur	175°C	2 min	Céleri précuit al dente
Croquettes de pommes de terre (fraîches)	10 pièces	165°C	6 - 7 min	
Pommes frites (fraîches)	500 g	180°C	préfrir 4 minutes, puis frire 2 à 3 minutes	Attendre au moins 15 minutes entre le premier bain et le deuxième bain de friture. Utilisez seulement des pommes de terre farineuses Bien sécher les pomme de terre.
Rösti de pommes de terre, galettes de pommes de terre	5 pièces de 80 g chacune	180°C	4 - 5 min	frire sans panier.
<b>Viandes et volailles</b>				
Boulettes de viande hachée	10 pièces de 30 g chacune	160°C	3 - 4 min	
Escalopes viennoises (escalopes de veau panées)	2 pièces de 1 cm d'épaisseur	170°C	3 - 4 min	
Cordon bleu	2 pièces de 2 cm d'épaisseur	160°C	7 - 8 min	porc ou volaille
Côtelettes d'agneau	4 pièces de 70 g chacune	180°C	3 - 4 min	
<b>Poisson et fruits de mer</b>				
Filet de poisson pané	100 - 150 g	160 – 170°C	3 - 5 min	exemple : cabillaud, lieu, carrelet
Fruits de mer en pâte	10 pièces	180°C	3 - 4 min	exemple : anneaux de calamar, queues de crevettes, sardines

<b>Aliment</b>	<b>Quantité</b>	<b>Température</b>	<b>Durée de friture</b>	<b>Remarques</b>
Noix de Saint-Jacques en pâte	5 pièces de 70 g chacune	180°C	7 - 8 min	
<b>Desserts</b>				
Beignets, donuts	6 pièces de 60 g chacune	170°C	2 à 3 min par côté	frir sans panier.
Churros	6 pièces	180°C	4 min par côté	Ne pas utiliser de levure.
Fruits en pâte	5 - 10 min	180°C	2 à 3 min par côté	exemple : ananas, pommes ou poires en tranches, moitiés de bananes, d'abricots ou de kiwis, raisins, fraises frir sans panier.

### Conseils pour la graisse ou l'huile de friture

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

### Conseils à propos des aliments à frire

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

### Conseils de friture

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

## Entretien et nettoyage

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

### **⚠ Risque de brûlure !**

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

### **⚠ Risque de brûlure !**

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

### **⚠ Risque de brûlure !**


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

### **⚠ Risque de choc électrique !**

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

## Nettoyage de l'appareil

### Nettoyage de la cuve

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

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

Partie de l'appareil/ surface	Nettoyage recommandé
Cuve de la friteuse, résistance chauffante	Nettoyez avec une brosse à vaisselle douce et du produit à vaisselle, puis séchez soigneusement avec un chiffon doux.
Panier à frites	Lave-vaisselle
Suspension du panier à frites, couvercle en inox	Nettoyez à l'eau chaude et au produit à vaisselle.
Manettes de commande	Nettoyez avec un chiffon doux et humide et un peu de produit à vaisselle ; il ne faut pas que le chiffon soit trop humide.

## Ne pas utiliser ces produits nettoyants

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



## Anomalies – que faire ?

Dans de nombreux cas, vous pourrez remédier vous-même facilement aux anomalies. Avant de contacter le service après-vente, veuillez vérifier les points suivants :

### Risque de choc électrique !

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

Anomalie	Cause possible	Solution
L'appareil ne chauffe pas. L'anneau lumineux droit clignote rapidement, l'anneau lumineux gauche est éteint.	Protection contre la surchauffe : pas ou trop peu d'huile ou de graisse dans la cuve de friture.	Éteignez l'appareil et laissez-le entièrement refroidir. Remplissez d'huile ou de graisse au moins jusqu'à la marque du minimum.
	Protection contre la surchauffe : Huile ou graisse usagées.	Éteignez l'appareil et laissez-le entièrement refroidir. Changez la graisse ou l'huile.
	Protection contre la surchauffe : mode huile sélectionné bien qu'il y ait de la graisse dans la friteuse.	Éteignez l'appareil et laissez-le entièrement refroidir. En cas d'utilisation de graisse, toujours sélectionner la température correspondante sur l'appareil.
	L'appareil a été mis en marche alors que la résistance chauffante était relevée.	Éteignez l'appareil et laissez-le entièrement refroidir. Abaissez la résistance.
	Coupure de sécurité : aucune action n'a été faite pendant 4 heures.	Ramener la manette droite à 0, puis rallumer le cas échéant.
	Panne d'électricité : après une panne d'électricité, l'appareil s'éteint pour des raisons de sécurité.	Ramener la manette droite à 0, puis rallumer le cas échéant.
Si vous utilisez de l'huile, la montée en température dure très longtemps (plus de 12 minutes).	Mode graisse sélectionné.	En cas d'utilisation d'huile, toujours sélectionner la température correspondante sur l'appareil.
L'appareil ne marche pas. Les deux anneaux lumineux clignotent rapidement et en alternance.	défaut de montage	Vérifier que le câble de jonction au pupitre de commande est bien posé.
L'aliment à frire est cru à l'intérieur.	Température et durée de cuisson non adaptées.	Diminuez la température, prolongez la cuisson.
L'aliment à cuire ne devient pas doré et croustillant.	Huile ou graisse usagées.	Utilisez de l'huile ou de la graisse fraîches.
Les coins de l'appareil en marche prennent une forme légèrement bombée vers le haut.	La chaleur fait dilater le matériau de la table de cuisson.	Cela est normal. À froid, aucun bombement n'est visible.

---

## Service après-vente

---

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

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

---

N° E	N° FD
------	-------

---

---

### Service après-vente

---

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

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

### **Demande de réparation et conseils en cas de dysfonctionnement**

**B** 070 222 148

**FR** 01 40 10 42 12

**CH** 0848 840 040

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

---

## Indice

---

<b>Importanti avvertenze di sicurezza</b>	<b>44</b>
Cause di danni	46
<b>Tutela dell'ambiente</b>	<b>46</b>
Consigli per risparmiare energia	46
Smaltimento ecocompatibile	46
<b>Il vostro nuovo apparecchio</b>	<b>47</b>
Friggitrice	47
Manopola di comando	47
Spia sull'anello luminoso	48
Accessori	48
Accessori speciali	48
<b>Comando</b>	<b>49</b>
Supporto per cestello di frittura	49
Friggere	49
Spegnere	49
Protezione antisurriscaldamento	49
Disattivazione di sicurezza	49
Zona olio freddo	50
<b>Scaricate l'olio o il grasso per friggere</b>	<b>50</b>
<b>Tabella di regolazione</b>	<b>51</b>
<b>Consigli e suggerimenti</b>	<b>52</b>
Consigli sull'olio/sul grasso di frittura	52
Suggerimenti sulle pietanze	52
Suggerimenti per friggere	52
<b>Cura e pulizia</b>	<b>53</b>
Pulire l'apparecchio	53
Non usate questi detergenti	53
<b>Avarie - cosa fare?</b>	<b>54</b>
<b>Servizio assistenza</b>	<b>55</b>

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) e l'eShop [www.gaggenau-eshop.com](http://www.gaggenau-eshop.com)

## **⚠️ Importanti avvertenze di sicurezza**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Pericolo di incendio!**

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

#### **In caso d'incendio:**

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

## **Pericolo di scottature!**

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

## **Pericolo di scossa elettrica!**

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

## Cause di danni

### Attenzione!

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

### Attenzione!

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

---

## Tutela dell'ambiente

---

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

### Consigli per risparmiare energia

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

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

### Smaltimento ecocompatibile

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



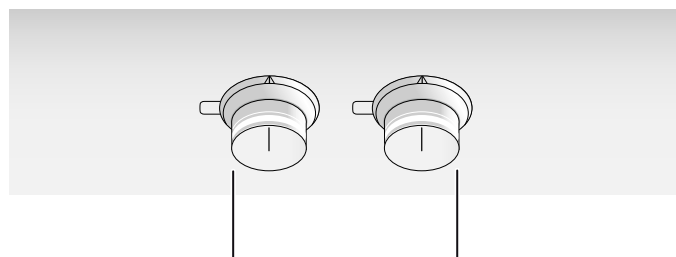
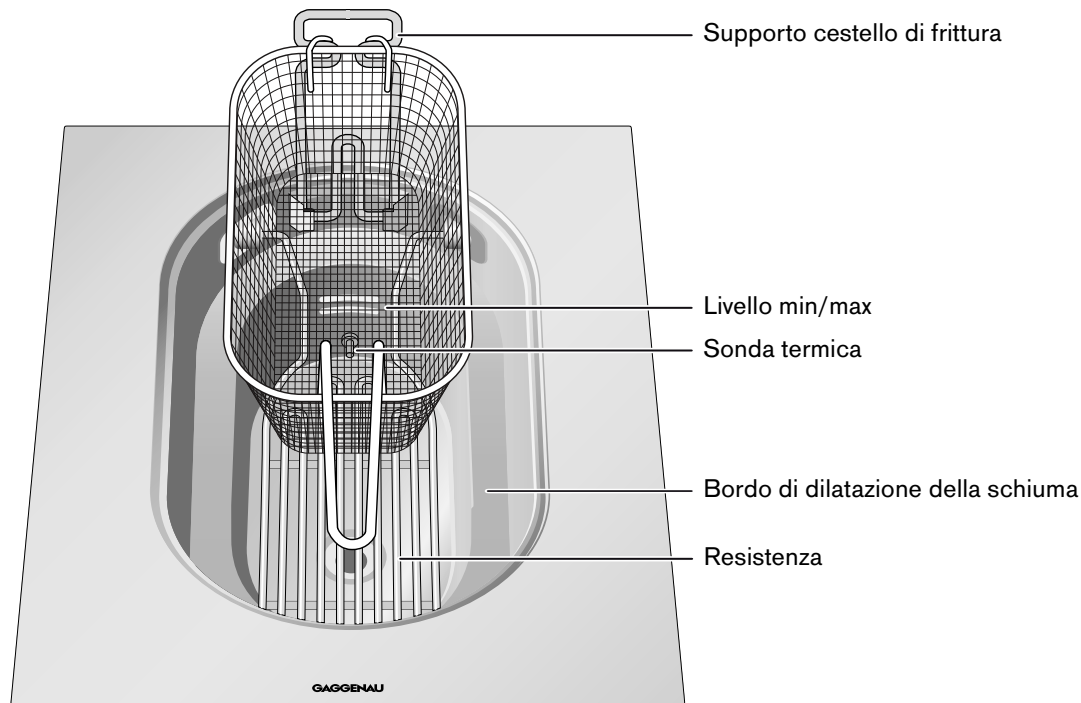
Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

## Il vostro nuovo apparecchio

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

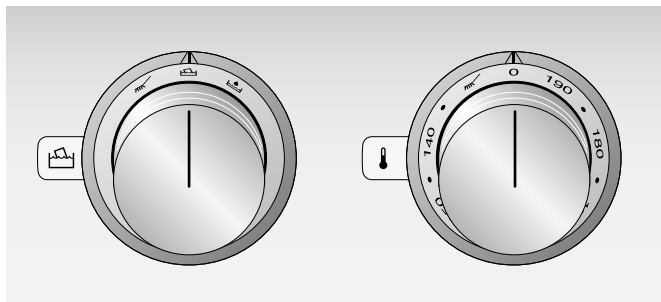
### Friggitrice




Selezione di olio/grasso, pulizia

Regolazione della temperatura

### Manopola di comando



Con la manopola di comando destra selezionate la temperatura tra 135 e 190°C o il livello di pulizia .

Con la manopola di comando sinistra selezionate il modo operativo:



Funzionamento con olio per friggere



Funzionamento con grasso per friggere



Livello pulizia

## Spia sull'anello luminoso

Le manopole di comando sono dotate di un anello luminoso con diverse possibilità di indicazione. Ulteriori indicazioni sono riportate al capitolo "Avarie - cosa fare?".

Sini-stra	Destra	Indicazione	Significato
○	○	Spento	Apparecchio SPENTO
○	●	Luce costante	Apparecchio ACCESO
○	☀	Lampeggiamento lento	Apparecchio ACCESO, riscalda
○	☀	Lampeggiamento lento	Spia del calore residuo
○	☀	Lampeggiamento veloce	Protezione antisurriscaldamento, spegnimento di sicurezza, interruzione di corrente
☀	☀	Lampeggiamento veloce alternato	Errore di montaggio

- Anello luminoso spento
- Anello luminoso acceso
- ☀ Anello luminoso lampeggia

## Accessori

I seguenti accessori sono compresi nella fornitura:

Coperchio in acciaio inox

Cestello

## Accessori speciali

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

VA 440 010 Coperchio per apparecchio in acciaio inox

VA 420 000 Listello di collegamento per la combinazione con altri apparecchi Vario della serie 400 con montaggio a filo

VA 420 001 Listello di collegamento per la combinazione con altri apparecchi Vario della serie 400 con montaggio a filo e coperchio/listello di compensazione

VA 420 010 Listello di collegamento per la combinazione con altri apparecchi Vario della serie 400 con montaggio in appoggio

VA 420 011 Listello di collegamento per la combinazione con altri apparecchi Vario della serie 400 con montaggio in appoggio e coperchio/listello di compensazione

VA 450 400 Prolunga per apparecchio 38 cm

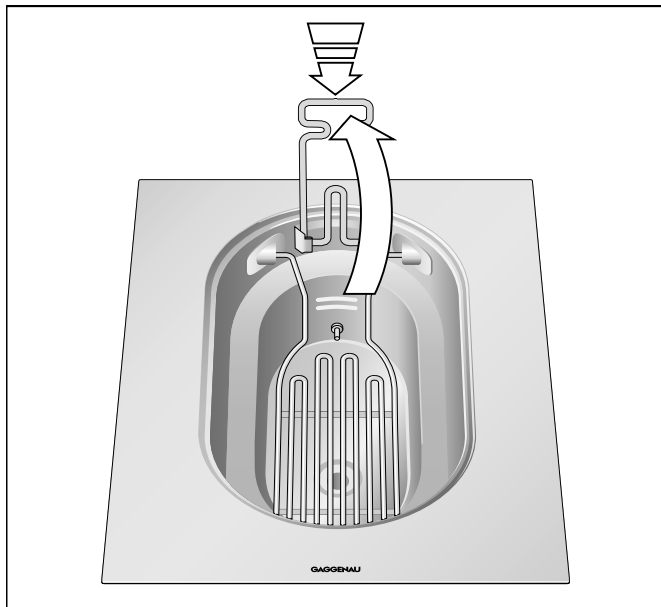
Usate solo gli accessori indicati. Il produttore declina ogni responsabilità nel caso di uso erraneo degli accessori.



## Comando

### Supporto per cestello di frittura

Girate il supporto del cestello di frittura verso l'alto, prima di friggere, e spingetelo poi fermamente verso il basso fino alla battuta.

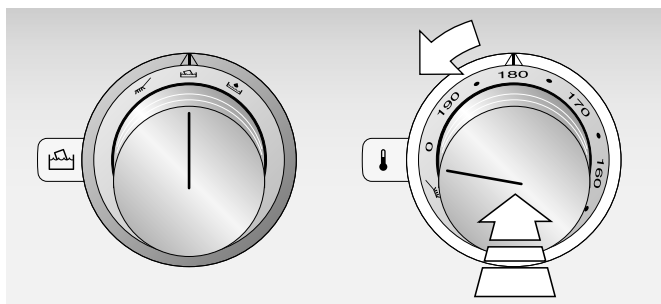


Per chiudere dopo la frittura schiacciate il supporto laterale e tiratelo verso l'alto.

### Friggere

Accendete la friggitrice solo se la vasca è riempita con olio o grasso almeno fino al livello minimo. Tagliare il grasso e distribuirlo uniformemente nella vaschetta. Il grasso congelato deve prima essere scongelato.

- 1 Secondo l'esigenza regolare il livello del grasso o il livello dell'olio con la manopola sinistra.
- 2 Spingere la manopola della temperatura e regolare il valore desiderato. L'anello luminoso dietro la manopola di comando destra lampeggia. Quando la temperatura regolata viene raggiunta, l'anello luminoso resta acceso.



- 3 Riempire il cestello su un piano di lavoro accanto alla friggitrice (non direttamente nella friggitrice o sopra di essa).

- 4 Immergere il cestello con la pietanza nell'olio o nel grasso.
- 5 Quando la pietanza è cotta, prelevare il cestello e scuoterlo leggermente per eliminare l'olio o il grasso in eccesso.

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

#### Avvertenze

- Regolare sempre prima il livello del grasso o il livello dell'olio con la manopola sinistra.
- Al livello del grasso, questo viene fuso dolcemente, il riscaldamento dura almeno 20 minuti.
- Al livello dell'olio il riscaldamento dura, secondo la temperatura regolata, tra 7 e 10 minuti.

### Spegnere

Posizionate la manopola di comando della temperatura su 0.

#### Pericolo di scottature!

Quando la copertura dell'apparecchio è chiusa si verifica un accumulo di calore. Chiudere la copertura dell'apparecchio solo quando quest'ultimo si è raffreddato. Non attivare mai l'apparecchio con la copertura chiusa. Non utilizzare la copertura dell'apparecchio come scaldavivande o piano d'appoggio.

### Protezione antisurriscaldamento

In caso di surriscaldamento l'apparecchio spegne automaticamente la resistenza per proteggere l'apparecchio stesso ed il mobile in cui è montato. L'anello luminoso dietro la manopola della temperatura lampeggia. Spegnete l'apparecchio e lasciatelo raffreddare completamente.

#### Possibili cause per il surriscaldamento:

- non c'è olio o grasso o ce n'è troppo poco nella vasca.
- Impostato il livello con olio, nonostante vi sia del grasso nella vasca di frittura.

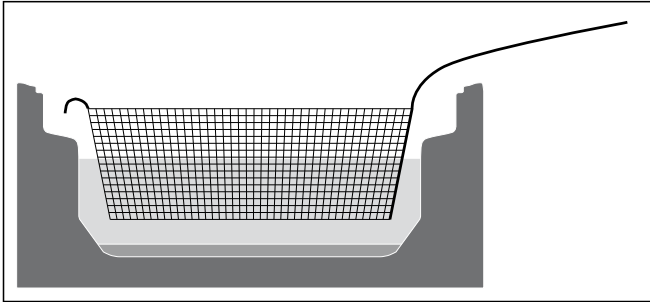
### Disattivazione di sicurezza

Per la vostra protezione l'apparecchio è dotato di una disattivazione di sicurezza. Ogni fase di riscaldamento viene disattivata dopo 4 ore se in questo lasso di tempo non si esegue alcun comando. La resistenza resta spenta anche dopo un'interruzione di corrente. L'anello luminoso dietro la manopola della temperatura lampeggia.

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

## Zona olio freddo

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



### **⚠ Pericolo di ustione!**

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

---

## Scaricate l'olio o il grasso per friggere

---

### **⚠ Pericolo di ustione!**

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

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

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

## Tabella di regolazione

I valori della tabella di regolazione sono solo indicativi e possono variare secondo la qualità del cibo e il gusto personale.

Preparare i cibi surgelati secondo quanto indicato sulla confezione.

Pietanza	Quantità	Temperatura	Durata di frittura	Note
<b>Spuntini e antipasti</b>				
Camembert impanato	2 metà	150°C	7 - 8 min.	
Involtini primavera	8 pezzi da 50 g/cad.	160°C	5 - 7 Min.	
Falafel (polpette di ceci)	10 pezzi da 30 g/cad.	170°C	5 - 6 Min.	
Pasta sfoglia ripiena	5 pezzi da 80 g/cad.	180°C	5 - 7 Min.	Soffriggere precedentemente i ripieni di carne, cuocere al dente, secondo i gusti, i ripieni di verdure.
Prugne con pancetta	15 pezzi	170°C	1 - 2 min.	Prugne senza nocciolo
<b>Verdure e contorni</b>				
Verdure in camicia	10 pezzi	180°C	2 - 3 min.	per es. melanzane e zucchine a fette, fiocchetti di cavolfiore e broccoli (cotti al dente), carote e sedano a listarelle, teste di champignon, funghi pleurotus Friggere senza cestello.
Anelli di cipolla	200 g	170°C	1 - 2 min.	
Sedano a fette impanato	spesse 1 cm	175°C	2 min.	Sedano cotto al dente
Crocchè di patate (freschi)	10 pezzi	165°C	6 - 7 min.	
Patatine fritte (fresche)	500 g	180°C	prefriggere per 4 min, quindi terminare la frittura per altri 2 - 3 min.	Min. 15 min di pausa tra la prima e la seconda frittura. Utilizzare solo patate farinose. Asciugare bene le patate.
Roesti di patate, frittelle di patate	5 pezzi da 80 g/cad.	180°C	4 - 5 min.	Friggere senza cestello.
<b>Carne e pollame</b>				
Polpette	10 pezzi da 30 g/cad.	160°C	3 - 4 min.	
Cotoletta alla viennese (cotoletta di vitello impanata)	2 pezzi da 1 cm/cad.	170°C	3 - 4 min.	
Cordon bleu	2 pezzi da 2 cm/cad.	160°C	7 - 8 min.	con carne di maiale o pollo
Cotoletta di agnello	4 pezzi da 70 g/cad.	180°C	3 - 4 min.	
<b>Pesce e molluschi</b>				
Filetto di pesce impanato	100 - 150 g	160 - 170°C	3 - 5 min.	per es. merluzzo, merlano nero, passera di mare
Molluschi in camicia	10 pezzi	180°C	3 - 4 min.	per es. anelli di calamari, code di gambero, sarde
Vongole in camicia	5 pezzi da 70 g/cad.	180°C	7 - 8 min.	

Pietanza	Quantità	Temperatura	Durata di frittura	Note
<b>Dessert</b>				
Bignet, Donuts, frittelle berlinesi	6 pezzi da 60 g/ cad.	170°C	2 - 3 min. per lato	Friggere senza cestello.
Churros (frittelle)	6 pezzi	180°C	4 min. per lato	Non usare lievito in polvere.
Frutta in camicia	5 - 10 pezzi	180°C	2 - 3 min. per lato	per es. ananas, mela e pera a fette, banane, albicocche e kiwi a metà, uva, fragole Friggere senza cestello.

## Consigli e suggerimenti

### Consigli sull'olio/sul grasso di frittura

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

### Suggerimenti sulle pietanze

- Le seguenti pietanze sono indicate per friggere: piccoli pezzi di carne e pesce, verdure, patate, pasta, frutta, cibi impanati.

- Asciugare sempre bene le pietanze umide quali pesce, crostacei, carne, verdura o frutta.
- I cibi ad alto contenuto di acqua non sono indicati per la frittura.

### Suggerimenti per friggere

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

## Cura e pulizia

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

### **⚠ Pericolo di incendio!**

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

### **⚠ Pericolo di ustione!**

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

### **⚠ Pericolo di ustione!**


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

### **⚠ Pericolo di scossa elettrica!**

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

## Pulire l'apparecchio

### **Pulire la vasca**

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

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

Parte superiore/ superficie	Pulizia consigliata
Vasca per friggere, resistenza	Pulire con una spazzola morbida e detergente e asciugare bene con un panno morbido.
Cestello	Lavastoviglie
Aggancio per cestello, coperchio in acciaio inox	Lavare in acqua calda e detergente.
Manopola di comando	Pulire con un panno morbido e umido ed un pò di detergente per stoviglie; il panno non deve essere eccessivamente bagnato.

## Non usate questi detersivi

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

## Avarie - cosa fare?

Spesso voi stessi potete risolvere talune disfunzioni. Prima di chiamare il Servizio clienti, osservate le seguenti indicazioni.

### Pericolo di scossa elettrica!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico del servizio di assistenza adeguatamente istruito. Se l'apparecchio è guasto, staccare la spina o disattivare il fusibile nella rispettiva scatola. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Avaria	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio non riscalda. L'anello luminoso destro lampeggia velocemente, l'anello luminoso sinistro è spento.	Protezione antisurriscaldamento: non c'è olio o grasso o ce n'è troppo poco nella vasca.	Spegnere e lasciar raffreddare completamente l'apparecchio. Versare olio o grasso almeno fino a raggiungere il livello minimo.
	Protezione antisurriscaldamento: Grasso o olio vecchi.	Spegnere e lasciar raffreddare completamente l'apparecchio. Sostituire il grasso o l'olio.
	Protezione antisurriscaldamento: Impostato il livello con olio, nonostante vi sia del grasso nella vasca di frittura.	Spegnere e lasciar raffreddare completamente l'apparecchio. Se si usa grasso per friggere, regolare sull'apparecchio il livello per il grasso.
	L'apparecchio è stato acceso con la resistenza alzata.	Spegnere e lasciar raffreddare completamente l'apparecchio. Abbassare la resistenza.
	Disattivazione di sicurezza: Per più di 4 ore non si è azionato alcun comando.	Posizionare la manopola di comando destra su 0 e poi eventualmente riaccendere.
	E' mancata la corrente: In seguito ad una interruzione di corrente, l'apparecchio resta spento per motivi di sicurezza.	Posizionare la manopola di comando destra su 0 e poi eventualmente riaccendere.
Se si usa olio per friggere, l'apparecchio ha bisogno di molto tempo per riscaldarsi (oltre 12 minuti).	Livello del grasso regolato.	Se si usa olio per friggere, regolare sull'apparecchio sempre il livello per l'olio.
L'apparecchio non funziona. Entrambi gli anelli luminosi lampeggiano alternatamente velocemente.	Errore di montaggio	Verificare il corretto collegamento del cavo con il quadro di comando.
Il cibo fritto è crudo internamente.	Temperatura o durata di cottura errate.	Abbassare la temperatura, prolungare la durata di cottura.
Le pietanze non sono più croccanti e dorate.	Grasso o olio vecchi.	Usare grasso o olio freschi.
Gli angoli dell'apparecchio si piegano leggermente verso l'alto durante il funzionamento.	Sotto l'effetto del calore il metallo del piano di cottura si dilata.	E' normale. Quando si è raffreddato, non si nota più alcuna piegatura.

---

## Servizio assistenza

---

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

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

---

**N. E**

**N. FD**

---

---

**Servizio assistenza** 

---

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

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

### **Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti**

**I** 800-091240

Linea verde

**CH** 0848 840 040

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

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

**GAGGENAU**

