

Gaggenau

Bruksanvisning

Brugsanvisning

Bruksveiledning

Käyttöohje

VF 414

Fritös

Elektrisk fritøse

Frityrkoker

Friteerauskone

Innehållsförteckning	3
Indholdsfortegnelse	15
Innholdsfortegnelse	29
Sisällysluettelo	43

Innehållsförteckning

Viktiga säkerhetsanvisningar!	4
Orsaker till skador	5
Återvinning	5
Energispartips	5
Återvinning	5
Din nya apparat	6
Fritös	6
Vred	6
Indikering i lysringen	7
Tillbehör	7
Specialtillbehör	7
Användning	8
Hållare till frityrkorg	8
Friterer	8
Frånslagning	8
Överhettningsskydd	8
Säkerhetsavstängning	8
Kalloljezon	9
Tappa ur frityrolja eller frityrfett	9
Tillagningstabell	10
Råd och tips	11
Tips på frityrolja eller -fett	11
Lämpliga livsmedel för fritering	11
Friteringstips	11
Skötsel och rengöring	12
Rengöra apparaten	12
Använd inte dessa rengöringsmedel	12
Fel – hur åtgärdar du dem?	13
Kundservice	14

Utförligare information om produkter, tillbehör, reservdelar och service hittar du på Internet: www.gaggenau.com och onlineshop: www.gaggenau-eshop.com

⚠ Viktiga säkerhetsanvisningar!

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

Vid installation måste de medföljande monteringsanvisningarna följas.

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

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

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

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

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

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

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

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

Brandrisk!

- Varma oljor och fetter kan snabbt börja brinna. Lämna aldrig varma oljor och fetter utan uppsikt. Släck inte elden med vatten. Slå av kokzonen. Kväv elden med ett lock, brandfilt eller liknande.
- Frityrolja/-fett kan fatta eld. Använd endast särskild frityrolja/-fett i fritösen. Korrekt mängd olja ska varken över- eller underskridas. Se till att frityroljan har flytande form innan du använder den. Följ anvisningarna om frityrtemperaturer.

- Gammal frityrolja/-fett tenderar att skumma över och har en lägre antändningstemperatur. Byt frityrolja/-fett om det har blivit brunt, luktar illa och/eller ryker redan på ett tidigt stadium.
- Vatten i het olja orsakar fettexplosion. Brännhet frityrolja/-fett får aldrig lösas upp med vatten.

I händelse av eldsvåda:

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

Risk för brännskador!

- Komponenterna blir mycket varma när enheten är i drift. Vidrör aldrig heta komponenter. Håll barn på avstånd.
- Vatten i het olja orsakar fettexplosion. Var särskilt försiktig om du arbetar med vatten i närheten av den varma enheten. Var även försiktig om du arbetar med vatten i närheten av kall enhet. Det får inte finnas något vatten i frityroljan. Det kan vid nästa upphettning orsaka en fettexplosion! Stäng enheten med locket så snart den har svalnat.
- Vatten i het olja orsakar fettexplosion. Byt frityrolja eller -fett om den innehåller mycket vatten (t.ex. efter fritering av djupfrysta livsmedel).
Tecken på vatten i frityrolja eller -fett:
 - begynnande bubbelbildning
 - vattendroppar
 - vattenånga
 - kraftigt stänk vid fritering
- Saftiga fyllningar och stora volymer kan få frityroljan/-fettet att skumma över. Torka av blöta livsmedel noga före friteringen.

Avlägsna is på djupfrysta livsmedel. Fyll korgen när den står bredvid och inte i eller över fritösen. Sänk långsamt ner frityrkorgen i oljan eller fett.

- Vatten i het olja orsakar fettexplosion. Låt frityrträget torka noga när du har rengjort det, innan du fyller det med frityrolja/-fett igen.
- När locket ligger på kommer inte värmen ut. Lägg inte på locket förrän enheten har svalnat. Starta aldrig enheten när locket ligger på. Använd inte locket för varmhållning eller som avställningsyta.

Risk för stötar!

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

Orsaker till skador

Obs!

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

Obs!

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

Återvinning

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

Energispartips

Beakta följande tips till energisnål matlagning:

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

Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



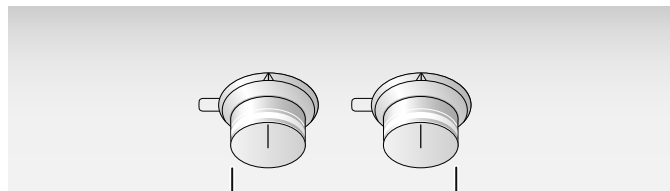
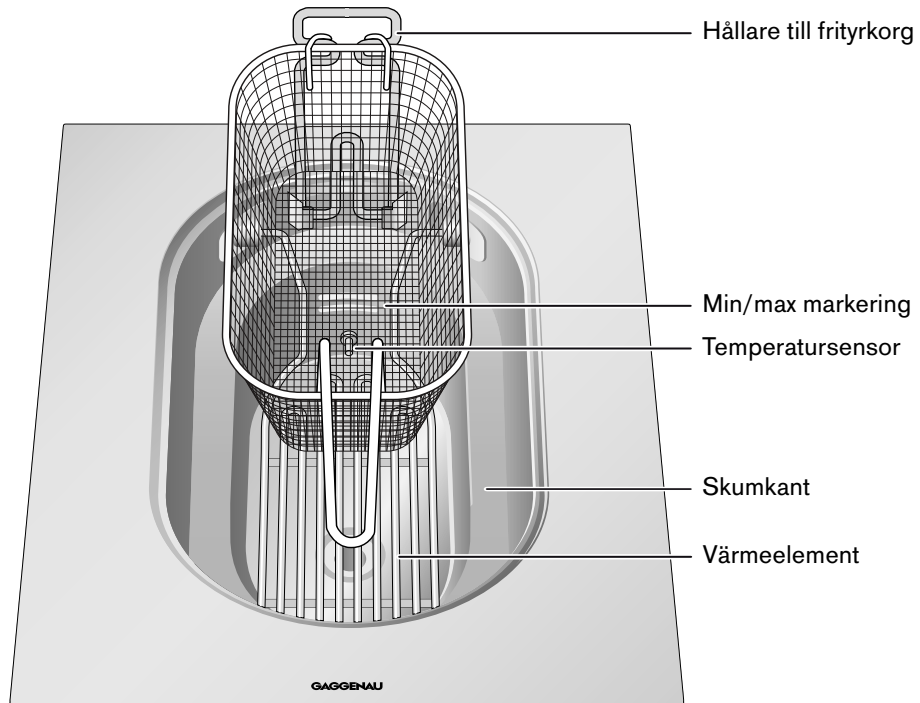
Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Din nya apparat

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

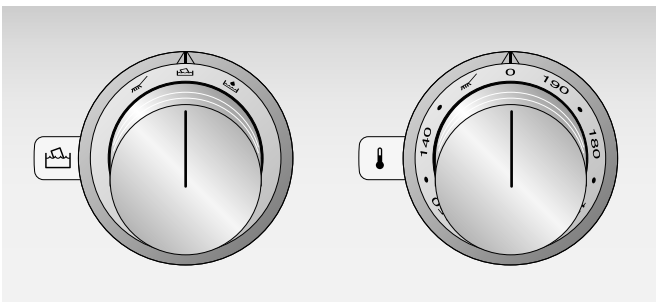
Fritös




Val av olja/fett, rengöring

Temperaturinställning

Vred



Med det högra vredet väljer du temperaturen mellan 135 - 190°C eller rengöringsläget .

Med det vänstra vredet väljer du tillagningssättet:

	Tillagning med frityrolja
	Tillagning med frityrfett
	Rengöringsläge

Indikering i lysringen

Vreden är utrustade med en lysring med olika indikeringsmöjligheter. Ytterligare anvisningar finner du i kapitlet "Hur åtgärdar du fel?".

Vänster	Höger	Indikering	Innebörd
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Från	Apparaten FRÅN
<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	lyser konstant	Apparaten TILL
<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	långsam blinkning	Apparaten TILL, värms upp.
<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	långsam blinkning	Restvärmeindikator
<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	blinkar snabbt	Överhettningsskydd, säkerhetsavstängning, strömavbrott
<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	omväxlande snabb blinkning	Monteringsfel
<input type="radio"/>		Lysringen är släckt	
<input checked="" type="radio"/>		Lysringen lyser	
<input checked="" type="radio"/>		Lysringen blinkar	

Tillbehör

Följande tillbehör ingår som standardtillbehör:

Lock i ädelstål

Frityrkorg

Specialtillbehör

Följande tillbehör kan du beställa hos din fackhandlare:

VA 440 010 Lock av ädelstål

VA 420 000 Kombilist för kombination med andra Vario apparater i serien 400 vid planmontering

VA 420 001 Kombilist för kombination med andra Vario apparater i serien 400 vid planmontering med lock/utjämningslist

VA 420 010 Kombilist för kombination med andra Vario apparater i serien 400 vid ovanpåliggande montering

VA 420 011 Kombilist för kombination med andra Vario apparater i serien 400 vid ovanpåliggande montering med lock/utjämningslist

VA 450 400 Apparatförlängning 38 cm

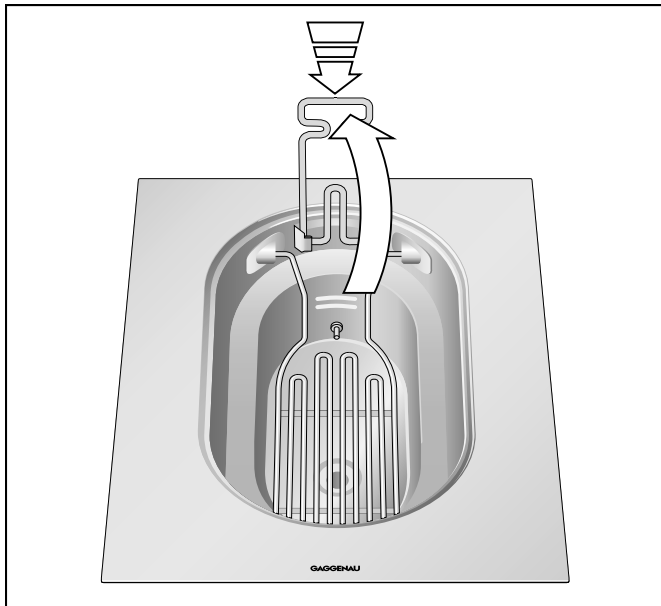
Använd tillbehöret endast enligt anvisningarna.

Tillverkaren bär inget ansvar, om tillbehöret används på fel sätt.

Användning

Hållare till frytkorg



Sväng upp hållaren till frytkorgen före friteringen och tryck den sedan stadigt neråt till anslaget.

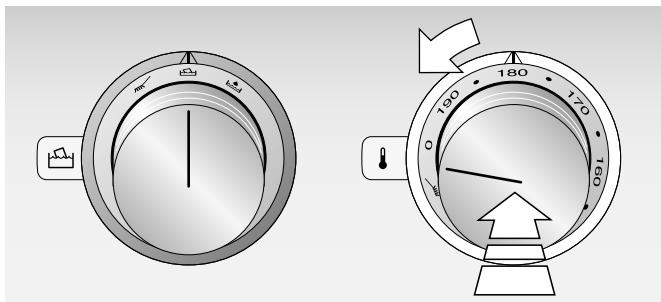


För att fälla in frytkorgen efter friteringen trycker du ihop hållaren litet på sidorna och drar upp den.

Fritera

Koppla bara på fritösen när frytkorbhållaren är fylld minst upp till minimimarkeringen med frytrolja eller frytfett. Fördela frytfettet i mindre bitar jämnt i frytkorbhållaren. Djupfryst fett ska först tinas upp.

- 1 Ställ in fettläge  eller oljeläge  med vänstra vredet.
- 2 Tryck in temperaturvredet och ställ in önskad temperatur. Lysringen omkring högra vredet blinkar. När den inställda temperaturen har uppnåtts lyser lysringen konstant.





- 3 Fyll på frytkorgen på en arbetsyta bredvid fritösen (inte i eller över fritösen).
- 4 Sänk ned frytkorgen med livsmedlet i oljan eller fett.

- 5 Lyft ur frytkorgen när livsmedlet är färdigfriterat och skaka den lätt för att få bort överflödiga olja eller fett.

För att låta den kvarvarande oljan eller fett droppa av kan du hänga upp frytkorgen i hållaren.

Anvisning

- Ställ först in fettläge  eller oljeläge  med vänstra vredet.
- I fettläget smälts fett först varsamt. Uppvärmningen tar minst 20 minuter.
- I oljeläget tar uppvärmningen beroende på inställd temperatur mellan 7 - 10 minuter.

Fråslagning

Vrid temperaturvredet till 0-läge.

Risk för brännskador!

När locket ligger på kommer inte värmen ut. Lagg inte på locket förrän enheten har svalnat. Starta aldrig enheten när locket ligger på. Använd inte locket för varmhållning eller som avställningsyta.

Överhettningsskydd

För att skydda apparaten och inbyggd möbel mot överhettning slår apparaten automatiskt från värmeelementet vid överhettning. Lysringen omkring temperaturvredet blinkar snabbt. Slå från apparaten och låt den kylas av fullständigt.

Möjliga orsaker till överhettning:

- Ingen eller för litet olja eller fett i frytkorbhållaren.
- Du har ställt in oljeläge trots att du använder fett i frytkorbhållaren.

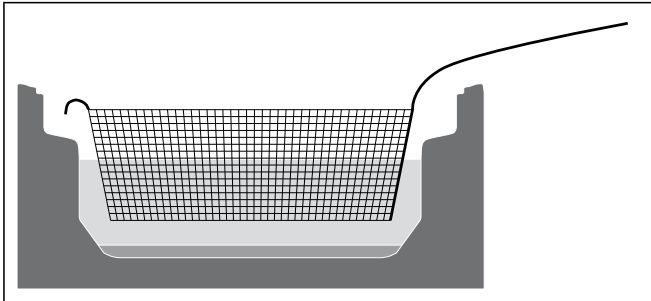
Säkerhetsavstängning

För din egen säkerhets skull är apparaten utrustad med en säkerhetsavstängning. Varje uppvärmningsprocess stängs av efter 4 timmar, om inga inställningar har gjorts under denna tid. Värmeelementet är tillsvidare avstängt även efter ett strömavbrott. Lysringen omkring temperaturvredet blinkar snabbt.

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

Kalloljezon

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



⚠ Risk för brännskador!

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

Tappa ur frityrolja eller frityrfett

⚠ Risk för brännskador!

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

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

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

Tillagningstabell

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

Tillaga djupfrysta varor enligt anvisningarna på förpackningarna.

Livsmedel	Mängd	Temperatur	Friteringstid	Kommentar
Tilltugg och smårätter				
Camembert, panerad	2 halvor	150°C	7 - 8 min.	
Vårullar	8 styck à 50 g	160°C	5 - 7 min.	
Falafel (kikärtbullar)	10 styck à 30 g	170°C	5 - 6 min.	
Smördegsknyten, fyllda	5 styck à 80 g	180°C	5 - 7 min.	Stek först köttfyllningar, koka först grönsaksfyllningar till tuggmotstånd efter behag.
Katrinplommon inrullade i fläsk	15 styck	170°C	1 - 2 min.	Katrinplommon utan kärna
Grönsaker och tillbehör				
Grönsaker inrullade i deg	10 styck	180°C	2 - 3 min.	t.ex. aubergin- och zucchiniskivor, blomkåls- och broccolibuketter (förkokta till tuggmotstånd), morots- eller selleristavar, chaminjonhattar, ostronsvamp. Friteras utan korg.
Lökringar	200 g	170°C	1 - 2 min.	
Selleriskivor, panerade	1 cm tjocka	175°C	2 min.	Selleri förkokt till tuggmotstånd
Potatiskroketter (färska)	10 styck	165°C	6 - 7 min.	
Pommes frites (färska)	500 g	180°C	förfriteras först 4 min., friteras sen färdigt 2 - 3 min.	Minst 15 min. paus mellan förfritering och färdigfritering. Använd bara mjölig potatis. Låt potatisen torka ordentligt.
Potatisrösti, raggmunkar	5 styck à 80 g	180°C	4 - 5 min.	Friteras utan korg.
Kött och fågel				
Köttbullar	10 styck à 30 g	160°C	3 - 4 min.	
Wienerschnitzel (kalvschnitzel, panerad)	2 styck à 1 cm tjocklek	170°C	3 - 4 min.	
Cordon bleu	2 styck à 2 cm tjocklek	160°C	7 - 8 min.	av gris- eller kycklingkött
Lammkotletter	4 styck à 70 g	180°C	3 - 4 min.	
Fisk och havets frukter				
Fiskfilé, panerad	100 - 150 g	160 - 170°C	3 - 5 min.	t.ex. torsk, havslax, flundra
Havets frukter inrullade i deg	10 styck	180°C	3 - 4 min.	t.ex. bläckfisk, kräftstjärtar, sardiner
Jakobs musslor inrullade i deg	5 styck à 70 g	180°C	7 - 8 min.	
Desserter				
Beignets, donuts, berlinermunkar	6 styck à 60 g	170°C	2 - 3 min. per sida	Friteras utan korg.
Struvor (spritsbakelser)	6 styck	180°C	4 min. per sida	Använd inget bakpulver.
Frukt inrullad i deg	5 - 10 styck	180°C	2 - 3 min. per sida	t.ex. skivor av ananas, äpplen och päron, halvor av banan, aprikos och kiwi, vindruvor, jordgubbar Friteras utan korg.

Tips på frityrolja eller -fett

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

Lämpliga livsmedel för fritering

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

Friteringstips

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

Skötsel och rengöring

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

⚠ Risk för brännskador!

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

⚠ Risk för brännskador!

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

⚠ Risk för brännskador!


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

⚠ Risk för stötar!

Rengör aldrig enheten med högtryckstvätt eller ångrengöring.

Rengöra apparaten

Rengöra friturebehållaren

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

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

Apparatdel/yta	Rekommenderad rengöring
Friturebehållare, värmeelement	Rengör med mjuk diskborste och diskmedel och torka ur noggrant med mjuk duk.
Friturekorg	Diskmaskin
Upphångningsanordning för friturekorg, lock i ädelstål	Rengör med varmt vatten och diskmedel.
Vred	Rengör med mjuk, fuktig trasa och litet diskmedel; trasan får inte vara för våt.

Använd inte dessa rengöringsmedel

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

Fel – hur åtgärdar du dem?

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

Risk för stötar!

Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer. Om enheten är trasig, dra ur kontakten eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service.

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd
Apparaten värmer inte upp. Högra lysringen blinkar snabbt, vänstra lysringen är släckt.	Överhettningsskydd: Ingen eller för litet olja eller fett i friturebehållaren.	Slå från apparaten och låt den kylas av fullständigt. Fyll i olja eller fett minst upp till minimimarkeringen.
	Överhettningsskydd: Fettet eller oljan är för gammal.	Slå från apparaten och låt den kylas av fullständigt. Byt friturefettet eller fritureoljan.
	Överhettningsskydd: Du har ställt in oljeläge trots att du använder fett i friturebehållaren.	Slå från apparaten och låt den kylas av fullständigt. Om du använder friturefett ska du ställa in fettläget på apparaten.
	Apparaten har kopplats på med uppfällt värmeelement.	Slå från apparaten och låt den kylas av fullständigt. Fäll ner värmeelementet.
	Säkerhetsavstängning: Du har inte gjort någon ny inställning på över 4 timmar.	Vrid högra vredet till 0 och koppla sedan på vid behov igen.
Strömavbrott: Efter ett strömavbrott förblir apparaten av säkerhetsskäl avstängd.	Vrid högra vredet till 0 och koppla sedan på vid behov igen.	
Apparaten behöver mycket lång tid till uppvärmningen (över 12 minuter) när du använder fritureolja.	Du har ställt in fettläget.	När du använder fritureolja ska du alltid ställa in oljeläget på apparaten.
Apparaten strejkar. Båda lysringarna blinkar växelvis snabbt.	Monteringsfel	Kontrollera att anslutningskabeln till manöverpanelen sitter rätt.
Den friterade matvaran är rå inuti.	Fel temperatur och friteringstid.	Sänk temperaturen, förläng friteringstiden.
Det friterade livsmedlet blir inte längre knaprigt brunt.	Fettet eller oljan är för gammal.	Använd färskt fett eller färsk olja.
Apparatens hörn välver sig lite uppåt vid drift.	Hällens metall utvidgas på grund av hettan.	Detta är normalt. Det syns ingen välvning när hällen är avsvlnad.

Kundservice

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

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

E-nr.

FD-nr.

Kundservice 

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

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

Reparationsuppdrag och råd vid fel

S 08 - 734 13 70
local rate

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

Indholdsfortegnelse

Vigtige sikkerhedsanvisninger	16
Årsager for skader	18
Miljøbeskyttelse	18
Tip for at spare på energi	18
Miljøvenlig bortskaffelse	18
Deres nye apparat	19
Fritøse	19
Betjeningsknap	19
Indikering ved den oplyste ring	20
Tilbehør	20
Specialtilbehør	20
Betjening	21
Ophængningsanordning til friturekogning	21
Friturestege	21
Slukke	21
Overophedningssikring	21
Sikkerhedsafbryder	21
Koldoliezone	22
Aftappe fritureolie eller -fedt	22
Indstillingstabel	23
Tips og tricks	25
Tips om fritureolie eller -fedt	25
Tips om madvarer, der skal frituresteges	25
Tips vedr. friturestegningen	25
Vedligeholdelse og rengøring	26
Rengøring af apparatet	26
Disse rengøringsmidler må ikke benyttes	26
Fejl – hvad gør man?	27
Kundeservice	28

Der findes yderligere oplysninger om produkter, tilbehør, reservedele og services på internettet: www.gaggenau.com og Online-Shop: www.gaggenau-eshop.com

⚠️ Vigtige sikkerhedsanvisninger

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

Dette apparat skal installeres i henhold til medfølgende monteringsvejledning.

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

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

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

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

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

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

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

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

Brandfare!

- Varm olie og fedtstof kan hurtigt blive antændt. Lad aldrig varm olie eller fedtstof være uden opsyn. Sluk aldrig ild med vand. Sluk for kogezone. Kvæl forsigtigt flammerne med et låg, et brandtæppe eller lignende.
- Fritureolie og -fedt kan nemt antændes. Anvend kun friteusen med egnet fritureolie eller -fedt. Kom hverken for lidt eller for meget i. Fiturefedt skal smeltes før brug. Overhold den produktspecifikke frituretemperatur.
- Gammel fritureolie eller -fedt har en tendens til at løbe over og har en lavere antændelsestemperatur. Skift fritureolie eller -fedt, hvis det bliver brunt, lugter ubehageligt og/eller begynder at ryge meget tidligt.
- Vand i varm olie medfører en fedteksplosion. Sluk aldrig brændende fritureolie eller -fedt med vand.

I tilfælde af brand:

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

Fare for forbrænding!

- De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Rør aldrig ved de varme dele. Hold børn på sikker afstand.
- Vand i varm olie medfører en fedtekspllosion. Vær meget forsigtig, når De arbejder med vand i nærheden af det varme apparat. Vær også forsigtig, når De arbejder med vand i nærheden af det afkølede apparat. Der må ikke komme vand i fritureolien eller -fedtet. Fare for fedtekspllosion ved fornyet opvarmning! Dæk altid det afkølede apparat til med afdækningen.
- Vand i varm olie medfører en fedtekspllosion. Skift fritureolie eller -fedt, når det indeholder for meget vand (f.eks. ved hyppig friturestegning af opvarm dybfrost). Tegn på vand i fritureolie eller -fedt:
 - Opstigende bobler
 - Vanddråber
 - Vanddamp
 - Kraftige sprøjt ved friturestegning
- Hvis De fylder fugtige madvarer og store mængder i, skummer fritureolien eller -fedtet over. Tør våde madvarer grundigt før friturestegning. Fjern is ved dybfrosne madvarer. Fyld kurven ved siden af friteusen, ikke nede i eller over den. Sænk friturekurven flere gange langsomt ned i olien eller fedtet.
- Vand i varm olie medfører en fedtekspllosion. Tør friturebeholderen grundigt af efter rengøring, før den igen fyldes med fritureolie eller -fedt.
- Hvis apparatets afdækning lukkes, ophobes der varme. Luk først afdækningen, når apparatet er kølet af. Tænd aldrig apparatet med lukket afdækning. Apparatets afdækning må ikke anvendes til varmholdning eller afsætning.

Fare for elektrisk stød!

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

Årsager for skader

Pas på!

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

Pas på!

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

Miljøbeskyttelse

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

Tip for at spare på energi

Venligst vær opmærksom på følgende tip vedr. energibesparende madlavning.

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

Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.



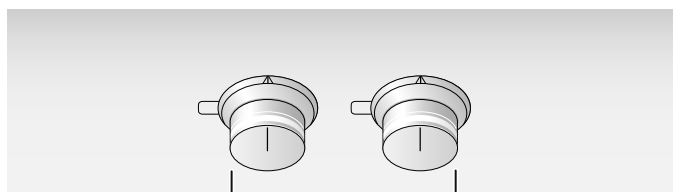
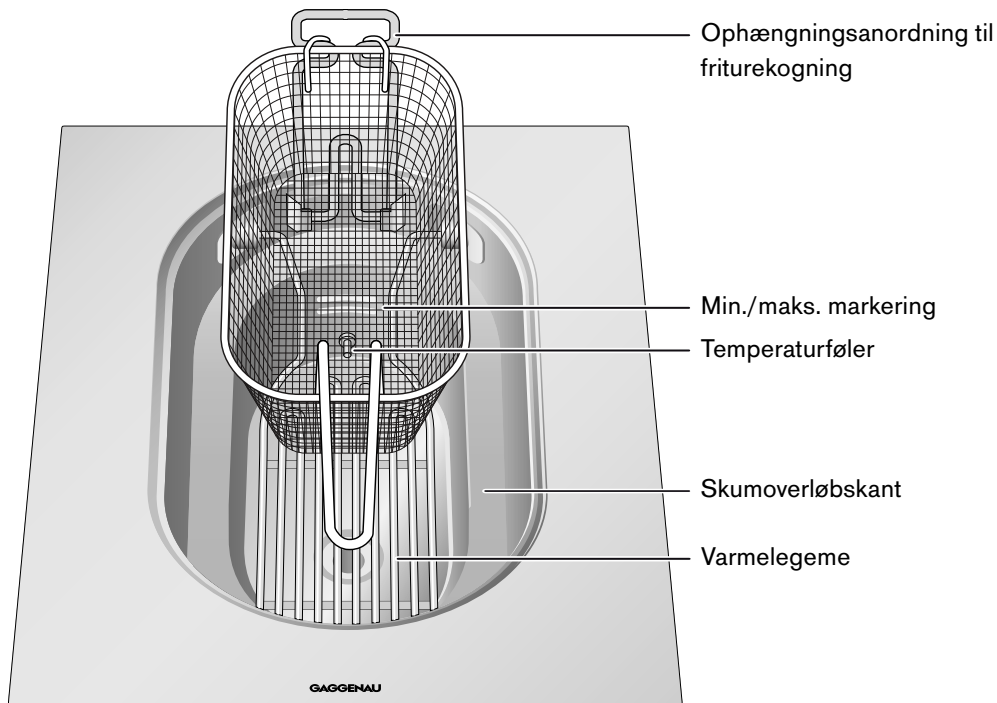
Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Deres nye apparat

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

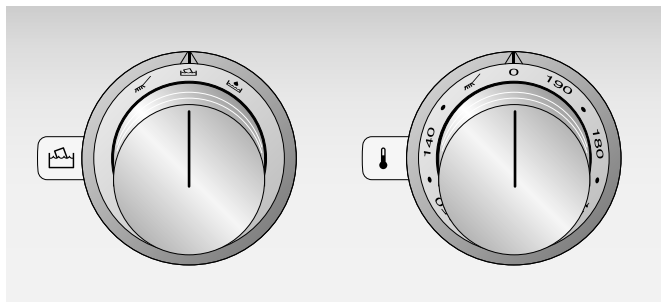
Fritøse




Valg af olie/fedt, rengøring

Temperaturindstilling

Betjeningsknap



Med højre betjeningsknap vælges temperaturen mellem 135 - 190 °C eller rengøringstrinet .

Med venstre betjeningsknap vælges driftsarten:



Drift med fritureolie



Drift med friturefedt



Rengøringstrin

Indikering ved den oplyste ring

Betjeningsknapperne har en oplyst ring med forskellige indikeringsmuligheder. Yderligere henvisninger findes i afsnittet "Fejl – hvad gør man?".

Venstre	Højre	Indikering	Betydning
○	○	Slukket	Apparat SLUKKET
○	●	lyser konstant	Apparat TÆNDT
○	☀	blinker langsomt	Apparat TÆNDT, opvarmer
○	☀	blinker langsomt	Restvarmeindikering
○	☀	blinker hurtigt	Overophedningssikring, sikkerhedsafbrydning, strømsvigt
☀	☀	blinker skiftevis hurtigt	Monteringsfejl

○	Den oplyste ring lyser ikke
●	Den oplyste ring lyser
☀	Den oplyste ring blinker

Tilbehør

Det følgende tilbehør medfølger i leveringen:

Afdækningslåg i ædelstål

Friturekurv

Specialtilbehør

Følgende tilbehør kan De bestille via Deres forhandler:

VA 440 010 Apparatdæksel i ædelstål

VA 420 000 Kombiliste til kombination med yderligere Vario-apparater fra serien 400 ved planforsænket montering

VA 420 001 Kombiliste til kombination med yderligere Vario-apparater fra serien 400 ved planforsænket montering med afdækningslåg/udligningsliste

VA 420 010 Kombiliste til kombination med yderligere Vario-apparater fra serien 400 ved montering oven på

VA 420 011 Kombiliste til kombination med yderligere Vario-apparater fra serien 400 ved montering oven på med afdækningslåg/udligningsliste

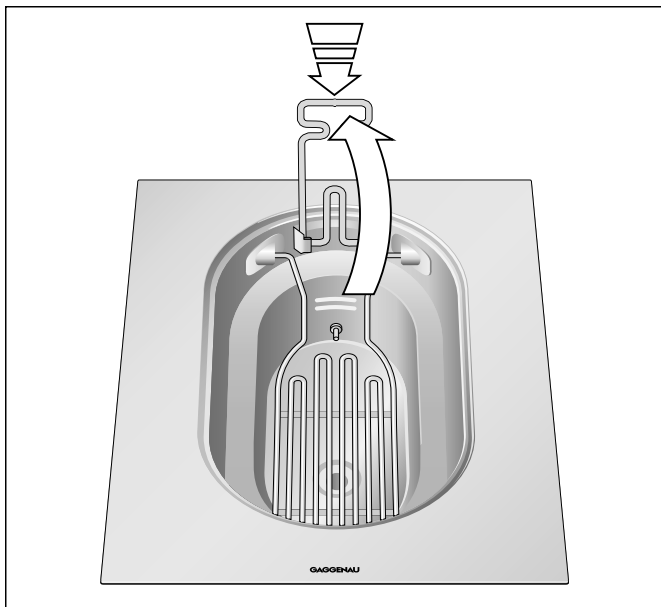
VA 450 400 Apparatforlængelse 38 cm

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

Betjening

Ophængningsanordning til friturekogning



Drej ophængningsanordningen inden friturekogningen opad og tryk den så fast nedad til anslaget.

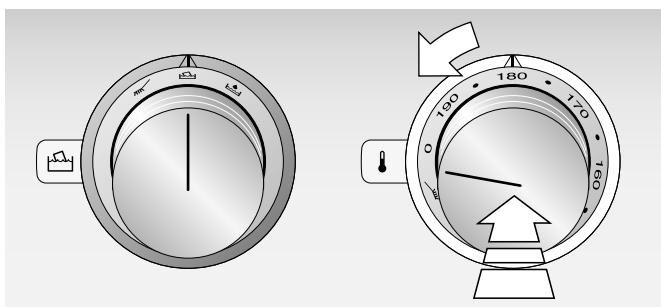


Efter friturekogningen klapper man den sammen ved at trykke ophængningsanordningen lidt sammen og trække den opad.

Friturestege

Tænd kun for fritøsen, når friturebaljen mindst til minimalmarkeringen er fyldt med fritureolie eller -fedt. Friturefedt skæres i stykker og fordeles jævnt i friturebaljen. Dybfrosset fedt skal optøs først.

- 1 Alt efter behov indstiller man venstre betjeningsknap på fedt  eller olie .
- 2 Tryk betjeningsknappen Temperatur ind og indstil den ønskede temperatur. Den oplyste ring bag højre betjeningsknap blinker. Når den indstillede temperatur er nået, lyser den oplyste ring konstant.





- 3 Friturekurven skal fyldes på arbejdsbordet ved siden af fritøsen (ikke i eller over fritøsen).
- 4 Sænk friturekurven med madvarerne ned i olien eller fedtet.

- 5 Tag friturekurven ud, når madvarerne er færdigkogte, og ryst den lidt for at fjerne overskydende olie eller fedt.

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

Anvisninger

- Indstil altid først venstre betjeningsknap på fedt  eller olie .
- Er apparatet indstillet på fedt, smeltes fedtet først skånende, opvarmningen tager mindst 20 minutter.
- Er apparatet indstillet på olie, tager opvarmningen, afhængig af den indstillede temperatur, mellem 7 - 10 minutter.

Slukke

Drej betjeningsknappen Temperatur til position 0.

Fare for forbrænding!

Hvis apparatets afdækning lukkes, ophobes der varme. Luk først afdækningen, når apparatet er kølet af. Tænd aldrig apparatet med lukket afdækning. Apparatets afdækning må ikke anvendes til varmholdning eller afsætning.

Overophedningssikring

Ved overophedning slår apparatet automatisk varmelegemet fra for at beskytte apparatet og køkkenelementet. Den oplyste ring bag betjeningsknappen Temperatur blinker. Sluk for apparatet og lad det fuldstændigt afkøle.

Mulige årsager for overophedningen:

- Ingen resp. for lidt olie eller fedt i friturebaljen.
- Indstillet på olie, selvom der er fedt i friturebaljen.

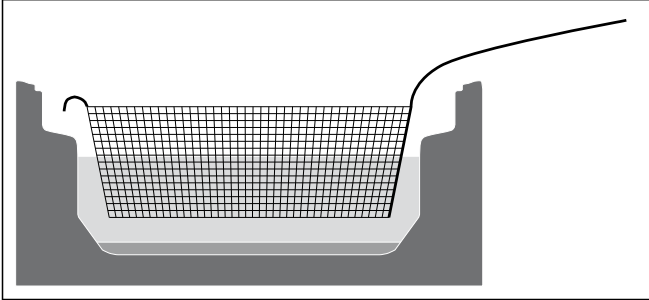
Sikkerhedsafbryder

Til Deres sikkerhed er apparatet udstyret med en sikkerhedsafbryder. Ethvert opvarmningsforløb slukkes efter 4 timer, hvis der ikke sker nogen betjening i løbet af denne tid. Også efter et strømsvigt forbliver varmelegemet slået fra. Den oplyste ring bag betjeningsknappen temperatur blinker.

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

Koldoliezone

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



Forbrændingsfare!

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

Aftappe fritureolie eller -fedt

Forbrændingsfare!

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

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

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

Indstillingstabel

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

Dybfrostvarer tilberedes i henhold til oplysningerne på pakken.

Madvarer	Mængde	Temperatur	Steketid	Bemærkninger
Snacks og forretter				
Camembert, paneret	2 halvdele	150°C	7 - 8 min.	
Forårsruller	8 stk. à 50 g	160°C	5 - 7 min.	
Falafel (kikærteboller)	10 stk. à 30 g	170°C	5 - 6 min.	
Butterdejstasker, fyldt	5 stk. à 80 g	180°C	5 - 7 min.	Kødfarser skal brunes først, grøntsagsfyld skal steges, men stadigvæk have bid.
Svesker i baconsvøb	15 stk.	170°C	1 - 2 min.	Svesker uden sten
Grøntsager og tilbehør				
Grøntsager i dejsvøb	10 stk.	180°C	2 - 3 min.	f.eks. aubergine- og squashskiver, blomkåls- og brokkolirosetter (allerede kogt halvmørt), gulerods- og selleristimler, champignonhoveder, østershatte Friturekoges uden kurv.
Løgringe	200 g	170°C	1 - 2 min.	
Selleriskiver, paneret	1 cm tyk	175°C	2 min.	Selleri, allerede kogt halvmørt
Kartoffelkroetter (friske)	10 stk.	165°C	6 - 7 min.	
Pommes frites, (frisk)	500 g	180°C	første friturekogning i 4 min., derefter den endelige friturekogning i 2 - 3 min.	Mindst 15 min. pause mellem første friturekogning og den endelige friturekogning. Brug kun melede kartofler. Tør kartoflerne godt af.
Kartoffelrøsti, kartoffelpandekager	5 stk. à 80 g	180°C	4 - 5 min.	Friturekoges uden kurv.
Kød og fjerkræ				
Frikadelleboller	10 stk. à 30 g	160°C	3 - 4 min.	
Wiener Schnitzel (kalveschnitzel, paneret)	2 stk. à 1 cm tyk	170°C	3 - 4 min.	
Cordon bleu	2 stk. à 2 cm tyk	160°C	7 - 8 min.	af svine- eller kyllingekød
Lammekoteletter	4 stk. à 70 g	180°C	3 - 4 min.	
Fisk og alt godt fra havet				
Fiskefilet, paneret	100 - 150 g	160 - 170°C	3 - 5 min.	f.eks. torsk, gråsej, rødspætte
Alt godt fra havet i dejsvøb	10 stk.	180°C	3 - 4 min.	f.eks. calamariringe, rejer, sardiner
Jakobsmuslinger i dejsvøb	5 stk. à 70 g	180°C	7 - 8 min.	

Madvarer	Mængde	Temperatur	Stegetid	Bemærkninger
Desserter				
Beigneter, doughnuts, Berliner	6 stk. à 60 g	170°C	2 - 3 min. pr. side	Friturekoges uden kurv.
Churros (småkager lavet med sprøjte)	6 stk.	180°C	4 min. pr. side	Brug ikke bagepulver.
Frugt i dejsvøb	5 - 10 stk.	180°C	2 - 3 min. pr. side	f.eks. ananas-, æble-, pæreskiver, halve bananer, halve abrikoser, halve kiwier, vindruer, jordbær Friturekoges uden kurv.

Tips om fritureolie eller -fedt

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

Tips om madvarer, der skal frituresteges

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

Tips vedr. friturestegningen

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

Vedligeholdelse og rengøring

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

Fare for forbrænding!

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

Forbrændingsfare!

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

Forbrændingsfare!


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

Fare for elektrisk stød!

Apparatet må aldrig rengøres med højtryks- eller dampstrålerenser.

Rengøring af apparatet

Rengøring af friturebaljen

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

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

Apparatdel/overflade	Anbefalet rengøring
Friturebalje, varmelegeme	Renses med en blød opvaskebørste og opvaskemiddel og tørres grundigt af med en blød klud.
Fiturekurv	Opvaskemaskine
Fiturekurvsophæng, låg i ædelstål	Renses i varmt vand og opvaskemiddel.
Betjeningsknap	Renses med en blød, fugtig klud og lidt opvaskemiddel; kluden må ikke være for våd.

Disse rengøringsmidler må ikke benyttes

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

Fejl – hvad gør man?

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

Fare for elektrisk stød!

Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.

Fejl	Mulig årsag	Løsning
Apparatet opvarmer ikke. Den oplyste ring til højre blinker hurtigt, den oplyste ring til venstre er slukket.	Overophedningssikring: Ingen eller for lidt olie eller fedt i friturebaljen.	Sluk for apparatet og lad det afkøle fuldstændigt. Påfyld olie eller fedt mindst op til minimalmarkeringen.
	Overophedningssikring: Gammel(t) fedt eller olie.	Sluk for apparatet og lad det afkøle fuldstændigt. Skift friturefedt eller -olie.
	Overophedningssikring: Indstillet på olie, selvom der er fedt i friturebaljen.	Sluk for apparatet og lad det afkøle fuldstændigt. Når der bruges friturefedt, skal man indstille apparatet på fedt.
	Apparatet er blevet tændt med varmelegemet drejet opad.	Sluk for apparatet og lad det afkøle fuldstændigt. Drej varmelegemet ned.
	Sikkerhedsafbrydning: Der er ikke blevet foretaget nogen betjening i mere end 4 timer.	Højre betjeningsknap skal drejes til 0, og apparatet skal i givet fald tændes igen.
Det tager lang tid (mere end 12 minutter), inden apparatet opvarmer fritureolie.	Strømsvigt: Efter et strømsvigt forbliver apparatet af sikkerhedsgrunde slukket.	Højre betjeningsknap skal drejes til 0, og apparatet skal i givet fald tændes igen.
	Apparat indstillet på fedt.	Når der bruges fritureolie, skal man altid indstille apparatet på olie.
Apparatet fungerer ikke. Begge oplyste ringe blinker skiftevis hurtigt.	Monteringsfejl	Kontroller, om forbindelseskablet til betjeningspanelet sidder korrekt.
De friturekogte madvarer er rå indeni.	Forkert temperatur og kogetid.	Skru ned for temperaturen, forlæng kogetiden.
Madvarerne bliver ikke længere brune og sprøde.	Gammel(t) fedt eller olie.	Benyt frisk fedt eller olie.
Apparatets hjørner hvælver sig under driften en anelse opad.	Pga. varmen udvider sig kogesektionens metal.	Dette er normalt. I afkølet tilstand kan der ikke ses nogen hvælvning.

Kundeservice

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

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

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

Kundeservice 

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

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservice-fortegnelse.

Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl

DK 44 89 88 33

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

Innholdsfortegnelse

Viktige sikkerhetsanvisninger	30
Årsaker for skader	32
Miljøvern	32
Tips for energisparing	32
Miljøvennlig håndtering	32
Ditt nye apparat	33
Frityrkoker	33
Brytere	33
Visning på lysringen	34
Utstyr	34
Spesialutstyr	34
Betjening	35
Holder for frityrkurv	35
Frityrsteking	35
Utkobling	35
Overopphetingsbeskyttelse	35
Sikkerhetsutkobling	35
Kaldoljesone	36
Avtapping av frityrolje eller frityrfett	36
Innstillingstabell	37
Tips og triks	39
Tips om frityrolje eller -fett	39
Tips til mat som skal frityrstekes	39
Tips til frityrsteking	39
Stell og rengjøring	40
Rengjøring av apparatet	40
Benytt ikke disse rengjøringsmidler	40
Feil – hva kan man gjøre?	41
Kundeservice	42

Nærmere informasjon om produkter, tilbehør, reservedeler og tjenester finner du på Internett: www.gaggenau.com og nettbutikk: www.gaggenau-eshop.com

⚠ Viktige sikkerhetsanvisninger

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

Dette apparatet må installeres i henhold til medfølgende monteringsveiledning.

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

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

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

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

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

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

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

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

Brannfare!

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

Ved branntilfelle:

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

Fare for forbrenning!

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

Fare for elektrisk støt!

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

Årsaker for skader

Obs!

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

Obs!

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

Miljøvern

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

Tips for energisparing

Vær oppmerksom på følgende tips for energibesparende matlaging:

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

Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.



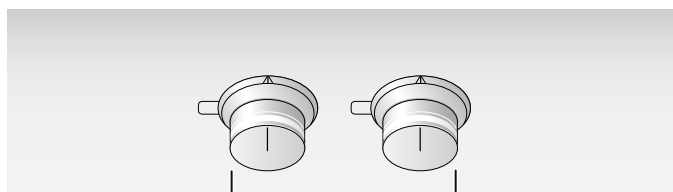
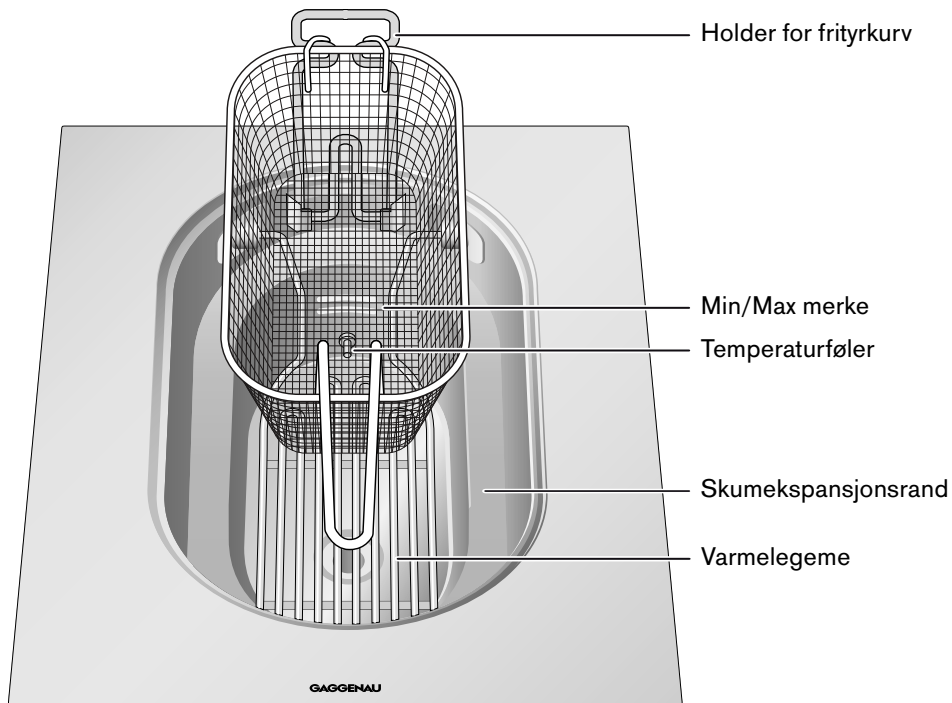
Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EF om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

Ditt nye apparat

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

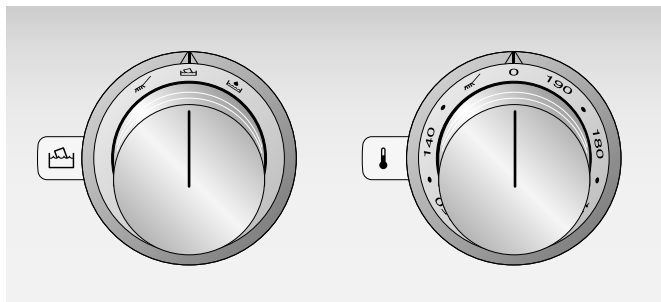
Frityrkoker




Valg av olje/fett, rengjøring

Temperaturinnstilling

Brytere



Med den høyre bryteren velger du temperaturen mellom 135 - 190°C eller rengjøringstrinnet .

Med den venstre bryteren velger du driftsmodusen:



Drift med frityrolje



Drift med frityrfett



Rengjøringstrinn

Visning på lysringen

Bryterne har en lysring med forskjellige muligheter for indikering. Ytterligere henvisninger finner du i kapittelet "Feil – hva kan man gjøre?".

Venstre	Høyre	Display	Betydning
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Av	Apparat AV
<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	konstant lysing	Apparat PÅ
<input type="radio"/>	<input style="text-decoration: underline dotted;" type="radio"/>	langsom blinking	Apparat PÅ, varmer opp
<input type="radio"/>	<input style="text-decoration: underline dotted;" type="radio"/>	langsom blinking	Restvarmeindikator
<input type="radio"/>	<input style="text-decoration: underline dotted;" type="radio"/>	rask blinking	Overopphetingsvern, sikkerhetsutkobling, strømbrudd
<input style="text-decoration: underline dotted;" type="radio"/>	<input style="text-decoration: underline dotted;" type="radio"/>	avvekslende rask blinking	Monteringsfeil
<input type="radio"/>		Lysring av	
<input checked="" type="radio"/>		Lysring lyser	
<input style="text-decoration: underline dotted;" type="radio"/>		Lysring blinker	

Utstyr

Det følgende utstyret er med i leveringen:

Dekkplate i edelstål

Frityrkurv

Spesialutstyr

Det følgende utstyret kan du bestille hos din fagforhandler:

VA 440 010 Dekkplate i edelstål

VA 420 000 Kombilist for kombinasjon med ytterligere Vario apparater i serien 400 ved montering plant med benkeplaten

VA 420 001 Kombilist for kombinasjon med ytterligere Vario apparater i serien 400 ved montering plant med apparatdeksel/utjevningslist

VA 420 010 Kombilist for kombinasjon med ytterligere Vario apparater i serien 400 ved montering i flukt

VA 420 011 Kombilist for kombinasjon med ytterligere Vario apparater i serien 400 ved montering i flukt med apparatdeksel/utjevningslist

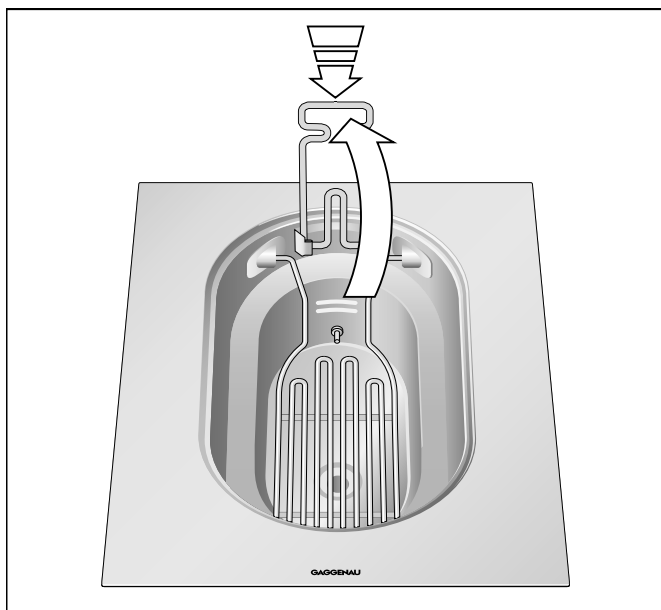
VA 450 400 Kombilist 38 cm

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

Betjening

Holder for friturekurv



Sving holderen for friturekurven før friteringen oppover og trykk denne så fast nedover inntil anslaget.

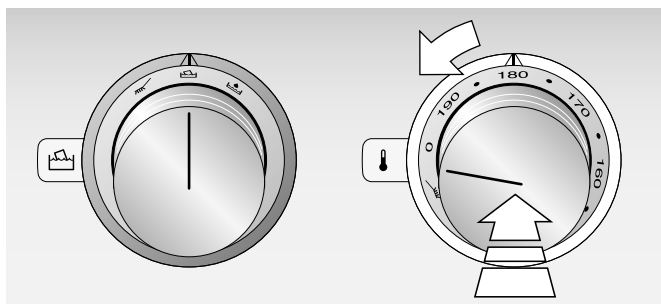


For å felle holderen for friturekurven inn etter fritering, trykk den litt sammen på siden og trekk den oppover.

Frityrsteking

Koble frityrkokeren bare inn når frityrkummen er fylt med frityrrolje eller frityrfett minst til den nedre markeringen. Del frityrfett opp i små stykker og fordel det jevnt i frityrkummen. Dypfryst fett må først tines opp.



- 1 Still alt etter behov fettrinns  eller oljetrinns  inn på venstre bryter.
- 2 Trykk inn temperaturbryter og still inn ønsket temperatur. Lysringen bak høyre bryter blinker. Når den innstilte temperaturen er nådd, lyser lysringen konstant.



- 3 Fyll friturekurven på en benkeplate ved siden av frityrkokeren (ikke i eller over frityrkokeren).
- 4 Senk friturekurven med frityrmat ned i oljen eller fett.
- 5 Når maten er ferdigstekt, ta ut friturekurven og rist den lett for å fjerne overflødig olje eller fett.

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

Merknader

- Still alltid først fettrinns  eller oljetrinns  inn på venstre bryter.
- På fettrinnet smeltes fett skånsomt, oppvarmingen varer minst 20 minutter.
- På oljetrinnet varer oppvarmingen alt etter innstilt temperatur mellom 7 - 10 minutter.

Utkobling

Vri temperaturbryter på posisjon 0.

Fare for forbrenning!

Dersom apparatet blir dekket til, oppstår det overoppheting. Ikke legg på dekselet før apparatet har avkjølt seg. Ikke slå på apparatet med dekselet på. Bruk ikke dekselet til å holde maten varm eller til å sette ting på.

Overopphetingsbeskyttelse

Ved overoppheting utkobler apparatet automatisk varmelegemet for å beskytte apparat og kjøkkenmøbler. Lysringen bak temperaturbryteren blinker. Koble ut apparatet og la det avkjøles fullstendig.

Mulige årsaker for overoppheting:

- Ikke hhv. for lite olje eller fett i frityrkummen.
- Oljetrinns stilt inn selv om det er fett i frityrkummen.

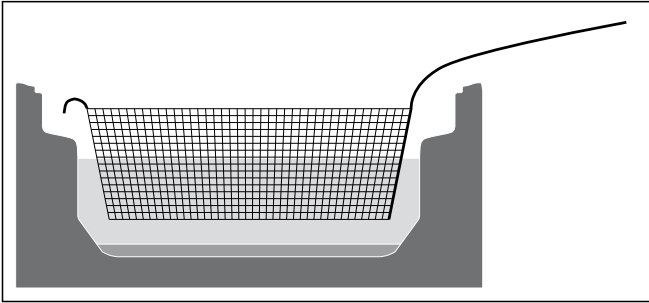
Sikkerhetsutkobling

Til din beskyttelse er apparatet utstyrt med en sikkerhetsutkobling. Hver oppvarmingsprosess utkobles etter 4 timer, hvis apparatet ikke betjenes i denne tiden. Også etter et strøbrudd forblir varmelegemet utkoblet. Lysringen bak temperaturbryteren blinker.

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

Kaldoljesone

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



Forbrenningsfare!

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

Avtapping av frityrolje eller frityrfett

Forbrenningsfare!

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

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

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

Innstillingstabell

Verdiene i innstillingstabellen er bare veiledende verdier som alt etter næringsmiddelets kvalitet og personlig smak kan variere.

Dypfryst mat tilberedes tilsvarende angivelser på pakningen.

Mat	Mengde	Temperatur	Frityrtid	Bemerkninger
Snacks og forretter				
Camembert, panert	2 halvdeler	150 °C	7 - 8 min.	
Vårruller	8 stk. à 50 g	160 °C	5 - 7 min.	
Falafel (boller av kikerter)	10 stk. à 30 g	170 °C	5 - 6 min.	
Butterdeig, fylt	5 stk. à 80 g	180 °C	5 - 7 mn.	Brun kjøttfyllet på forhånd, kok grønnsakfyll på forhånd al dente etter smak.
Tørkede svsker med bacon på utsiden	15 stk.	170 °C	1 - 2 min.	Tørkede svsker uten stein
Grønnsaker og tilbehør				
Grønnsaker innbakt i deig	10 stk.	180 °C	2 - 3 min.	f.eks.skiver av auberginer og squash, buketter av blomkål og brokkoli (på forhånd kokt al dente), strimler av gulrøtter og selleri, sjampinjonghoder, østerssopper Friteres uten kurv.
Løkringer	200 g	170 °C	1 - 2 min.	
Selleriskiver, panert	1 cm tykke	175 °C	2 min.	Selleri kokt al dente på forhånd
Potetkroetter (ferske)	10 stk.	165 °C	6 - 7 min.	
Pommes frites (ferske)	500 g	180 °C	forfriteres først i 4 min., friteres så ferdig i 2 - 3 min.	Minst 15 minutters pause mellom forfritering og ferdig fritering. Bruk kun melete poteter. Tørk potetene godt.
Potetrøsti, potetkaker	5 stk. à 80 g	180 °C	4 - 5 mn.	Friteres uten kurv.
Kjøtt og fjærkre				
Kjøttdeigsboller	10 stk. à 30 g	160 °C	3 - 4 min.	
Wiener Schnitzel (kalvekjøtt, panert)	2 stk. à 1 cm tykke	170 °C	3 - 4 min.	
Cordon bleu	2 stk. à 2 cm tykke	160 °C	7 - 8 min.	av svine- eller kyllingkjøtt
Lammekoteletter	4 stk. à 70 g	180 °C	3 - 4 min.	
Fisk og havfrukter				
Fiskefilet, panert	100 - 150 g	160 - 170 °C	3 - 5 min.	f.eks. torsk, sei, flyndre
Havfrukter innbakt i deig	10 stk.	180 °C	3 - 4 min.	f.eks. akkarringer, rekehaler, sardiner
Jakobsmuslinger innbakt i deig	5 stk. à 70 g	180 °C	7 - 8 min.	

Mat	Mengde	Temperatur	Frityrtid	Bemerkninger
Desserter				
Beignets, doughnuts, berlinerboller	6 stk. à 60 g	170 °C	2 - 3 min. pr. side	Friteres uten kurv.
Churros (sprutbakkels)	6 stk.	180 °C	4 min. pr. side	Ikke bruk bakepulver.
Frukt innbakt i deig	5 - 10 stk.	180 °C	2 - 3 min.pr. side	f.eks. skiver av ananas, epler, pærer, halve bananer, aprikoser, kiwier, druer, jordbær Friteres uten kurv.

Tips om frityrolje eller -fett

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

Tips til mat som skal frityrstekes

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

Tips til frityrsteking

- Frityrstek ikke for store mengder på en gang slik at oljen kan sirkulere godt og kan avgi varmen raskt til maten. Rist maten slik at den ikke kleber seg sammen og oljen kan sirkulere bedre.
- Maten skal være dekket fullstendig med frityrolje eller frityrfett. Den må ellers snus etter den halve frityrtiden eller presses ned med en annen frityrkurv.
- Fyll frityrkurven på en benkeplate ved siden av frityrkokeren, ikke i eller over frityrkokeren. Frityroljen eller frityrfettet vil på denne måten bli lengre fri for rester.
- Unngå å salte eller krydre over frityrkokeren for ikke å forurense frityroljen eller frityrfettet.
- Når man legger i fuktig eller dypfryst frityrmat, medfører dette at frityroljen eller frityrfettet skummer kraftig. Senk frityrkurven flere ganger langsomt. Ved dette unngås det at fettene koker over.
- Fjern isen fra dypfrysede varer før frityrsteking.
- Still inn anbefalt temperatur.
 - Riktig temperatur: Eggevitestoffer danner en beskyttende skorpe. Dermed kan det kun trenge inn lite fett.
 - For høy temperatur: Det dannes seg for fort en skorpe på overflaten. Det indre blir derimot rått.
 - For lav temperatur: Maten tar opp for mye fett.
- Tørk av det ferskt frityrstekte med kjøkkenrull. Slik reduseres fettmengden en gang til.

Stell og rengjøring

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

Forbrenningsfare!

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

Forbrenningsfare!

La fityrolje eller fityrfett avkjøles til ca. 40 °C før avtappingen.

Forbrenningsfare!


Tørk fityrkummen grundig etter rengjøringen før du fyller den med fityrolje eller fityrfett.

Fare for elektrisk støt!

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

Rengjøring av apparatet

Rengjøring av fityrkummen

- 1 Sett en temperaturbestandig bøtte (minst 10 liter) under oljetappekranen. Avtapping av fityrolje eller fityrfett. Steng oljetappekranen.
- 2 Ta ut fityrkurven. Sving varmelegeme oppover.
- 3 Fjern grove rester i fityrkummen med kjøkkenrull. Fyll fityrkummen med maks. 4 liter vann med oppvaskmiddel.
- 4 Sving varmelegemet ned. Vri begge bryterne på rengjøringstrinnet , apparatet varmer opp.
- 5 Rengjør fityrkum og varmelegeme med myk oppvaskbørste. La hårdnakked smuss mykne opp eller fjern den med vår grillrens-gel (bestillingsnummer 00311761).
- 6 Sett en temperaturbestandig bøtte (minst 10 liter) under oljetappekranen. Tapp av vann. Skyll grundig etter med rent vann. Steng oljetappekranen, skru hetten på igjen.
- 7 Tørk fityrkummen grundig med en myk klut.

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

Apparatdel/overflate	Anbefalt rengjøring
Fityrkum, varmelegeme	Rengjør med myk oppvaskbørste og oppvaskmiddel og tørk grundig med en myk klut.
Fityrkurv	Oppvaskmaskin
Fityrkurvopphengning, dekkplate i edelstål	Rengjør i varmt vann med oppvaskmiddel.
Brytere	Rengjør med en myk, fuktig klut og litt oppvaskmiddel, kluten må ikke være for våt.

Benytt ikke disse rengjøringsmidler

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

Feil – hva kan man gjøre?

Ofte kan du lett fjerne feil selv. Vær oppmerksom på de følgende henvisningene før du ringer kundeservicen.

Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner må kun utføres av en servicetekniker som har fått opplæring av oss. Dersom apparatet er defekt, trekk ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsboksen. Kontakt kundeservice.

Feil	Mulig årsak	Løsning
Apparat oppvarmer ikke. Høyre lysring blinker raskt, venstre lysring er av.	Overopphetingsbeskyttelse: Ikke eller for lite olje eller fett i frityrkummen.	Koble ut apparatet og la det avkjøles fullstendig. Fyll på olje eller fett minst til den nedre markeringen.
	Overopphetingsbeskyttelse: Brukt fett eller olje.	Koble ut apparatet og la det avkjøles fullstendig. Skift frityrfett eller frityrolje.
	Overopphetingsbeskyttelse: Oljetrinn stilt inn selv om fett er i frityrkummen.	Koble ut apparatet og la det avkjøles fullstendig. Still inn fettrinnet på apparatet når du bruker frityrfett.
	Apparat ble koblet inn med varmelegeme foldet opp.	Koble ut apparatet og la det avkjøles fullstendig. Sving ned varmelegemet.
	Sikkerhetsutkobling: Toppen ble ikke betjent i løpet av de siste 4 timer.	Vri høyre bryter på 0 og slå evt. på igjen.
Strømbrudd: Etter et strømbrudd blir apparatet slått av av sikkerhetsmessige grunner.	Vri høyre bryter på 0 og slå evt. på igjen.	
Apparat trenger ved bruk av frityrolje lang tid for å varme opp (over 12 minutter).	Fettrinn stilt inn.	Still alltid inn oljettrinnet på apparatet når du bruker frityrolje.
Apparat virker ikke. Begge lysringer blinker raskt alternerende.	Monteringsfeil	Kontroller at forbindelseskabelen mot bryterpanelet sitter korrekt.
Maten er rå innvendig.	Feil temperatur og frityrtid.	Senk temperatur, bruk lengre frityrtid.
Maten blir ikke lenger sprø og brun.	Brukt fett eller olje.	Benytt ferskt fett eller fersk olje.
Apparatets hjørner hvelver seg lett oppover i drift.	På grunn av varmen utvider koketoppens metall seg.	Dette er normalt. I avkjølt tilstand er hvelvingen ikke lenger synlig.

Kundeservice

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

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

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

Kunderservice 

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

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

Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

N 22 66 06 46

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

Sisällysluettelo

Tärkeitä turvaohjeita	44
Vaurioiden aiheuttajat	46
Ympäristönsuojelu	46
Energiansäästöohjeita	46
Ympäristöystävällinen hävittäminen	46
Uusi laitteesi	47
Friteerauskone	47
Säätönupit	47
Valorenkaassa oleva näyttö	48
Lisätarvikkeet	48
Erytislisätarvikkeet	48
Käyttö	49
Friteerauskorin ripustusteline	49
Friteeraus	49
Poiskytkentä	49
Ylikuumenemissuoja	49
Turvakatkaisu	49
Kylmäöljyalue	50
Friteerausöljyn tai -rasvan poislaskeminen	50
Säätötaulukko	51
Hyviä vinkkejä	52
Friteerausöljyn ja -rasvan käyttöä koskevia ohjeita	52
Friteerattavia elintarvikkeita koskevia vinkkejä	52
Friteerausta koskevia vinkkejä	52
Hoito ja puhdistus	53
Laitteen puhdistus	53
Älä käytä alla mainittuja puhdistusaineita	53
Mitä tehdä häiriön sattuessa?	54
Huoltopalvelu	55

Lisätietoja tuotteista, varusteista, varaosista ja palveluista löydät Internetistä: www.gaggenau.com ja Online-Shopista: www.gaggenau-eshop.com

⚠ Tärkeitä turvaohjeita

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

Tämä laite tulee asentaa sen mukana toimitettujen asennusohjeiden mukaan.

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

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

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

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 2000 metrin korkeudella merenpinnasta.

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

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

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

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

Palovaara!

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

Jos palo syttyy:

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

Palovamman vaara!

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

Sähköiskun vaara!

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

Vaurioiden aiheuttajat

Huomio!

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

Huomio!

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

Ympäristönsuojelu

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

Energiansäästöohjeita

Huomioi ruokaa laittaessasi seuraavat energiansäästöohjeet:

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

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



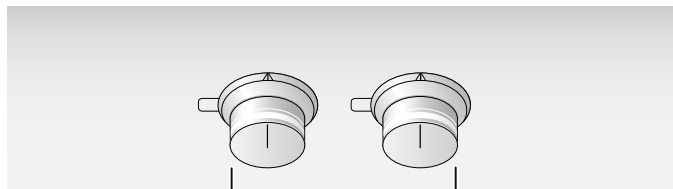
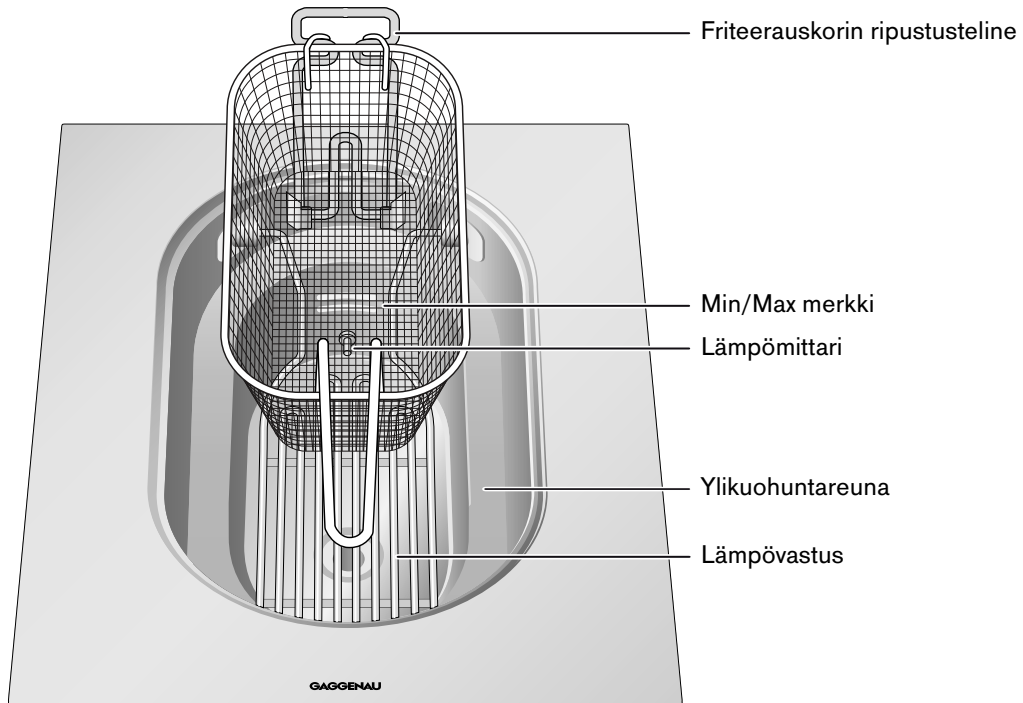
Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU.

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

Uusi laitteesi

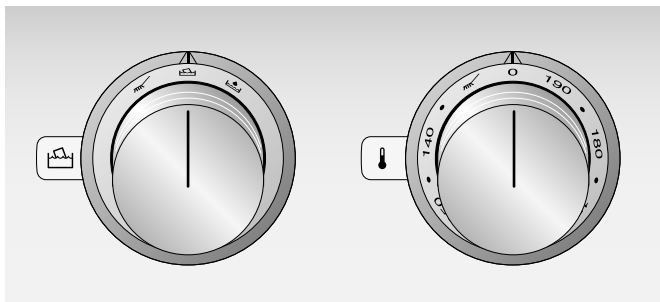
Tästä opit tuntemaan uuden laitteesi ja siihen kuuluvat lisävarusteet.


Friteerauskone



Öljy-/rasvavalinta, puhdistus Lämpötilan säätö

Säätönupit



Oikeanpuoleisella säätönupilla valitset lämpötilan 135 - 190 °C:teen välillä tai puhdistusasennon .

Vasemmanpuoleisella säätönupilla valitset käyttötavan:



Käyttö friteerausöljyllä



Käyttö friteerausrasvalla



Puhdistusteho

Valorengaassa oleva näyttö

Säätönuppeihin kuuluu valorengas, jossa on eri näyttömahdollisuuksia: Lisää vinkkejä löydät kohdasta "Pienet viat voi poistaa itse".

Vasen	Oikea	Näyttö	Merkitys
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Pois	Laite POIS
<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Palaa pysyvästi	Laite PÄÄLLÄ
<input type="radio"/>		hidas vilkkuminen	Laite PÄÄLLÄ ja kuumentaa
<input type="radio"/>		hidas vilkkuminen	Jälkilämmön ilmaisin
<input type="radio"/>		nopea vilkkuminen	Ylikuumenemissuoja, turvakatkaisu, sähkökatkos
		vuorottainen nopea vilkkuminen	Asennusvirhe
<input type="radio"/>		Valorengas pois	
<input checked="" type="radio"/>		Valorengas palaa	
		Valorengas vilkkuu	

Lisätarvikkeet

Toimitus sisältää seuraavat lisätarvikkeet:

Jaloteräksinen suojalevy

Friteeraus kori

Eriyislisätarvikkeet

Seuraavia lisätarvikkeita voi tilata alan ammattiliikkeistä:

VA 440 010 Laitteen jaloteräksinen suojalevy

VA 420 000 Yhdyslista yhdisteltäessä muiden Vario 400 sarjan laitteiden kanssa samaan tasoon

VA 420 001 Yhdyslista yhdisteltäessä muiden suojalevyllisten/tasauslistallisten Vario 400 sarjan laitteiden kanssa samaan tasoon

VA 420 010 Yhdyslista yhdisteltäessä muiden Vario 400 sarjan laitteiden kanssa korotettuun tasoon

VA 420 011 Yhdyslista yhdisteltäessä muiden suojalevyllisten//tasauslistallisten Vario 400 sarjan laitteiden kanssa korotettuun tasoon

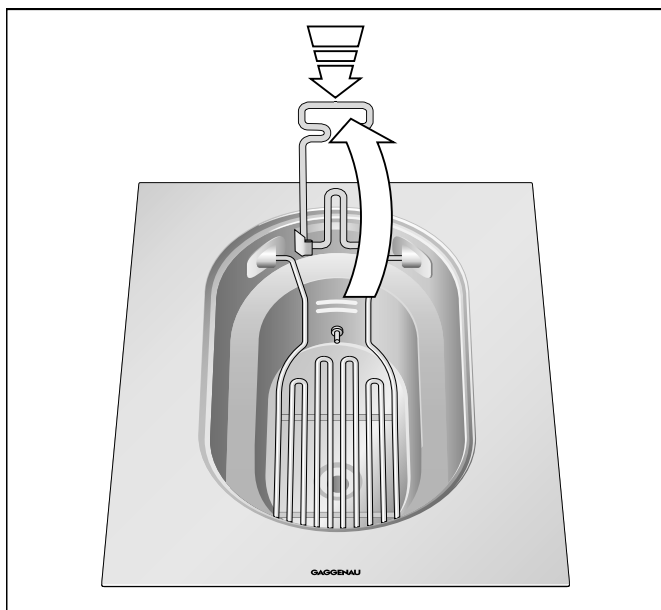
VA 450 400 Laitteen jatke 38 cm

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

Käyttö

Friteerauskorin ripustusteline



Nosta friteerauskorin ripustusteline ennen friteerauksen aloittamista ylös ja kiinnitä painamalla vastukseen asti.

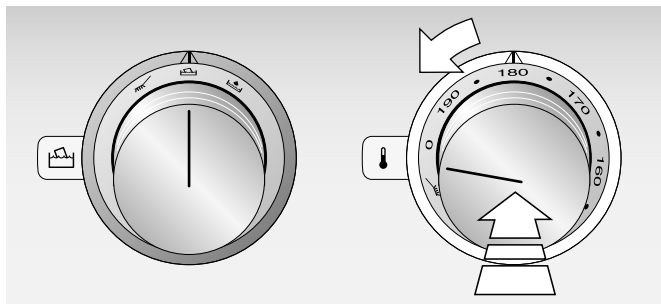


Friteerauksen jälkeen ripustustelineen voi taas laskea alas. Teline irrotetaan painamalla sitä hieman sivuista yhteen ja nostamalla ylöspäin.

Friteeraus

Käynnistä friteerauskone vain, jos friteerausallas on täytetty vähintään alamerkintään (minimitaso) asti friteerausöljyllä tai -rasvalla. Palastele friteerausrasva ja levittele palaset tasaisesti friteerausaltaaseen. Pakasterasvan on ensin annettava sulaa pakasteesta.

- 1 Säädetään tarpeen mukaan rasvateho  tai öljyteho  vasemmanpuoleisesta säätönupista.
- 2 Paina lämpötilan säätönuppi alas ja valitse haluamasi lämpötila. Valorengas oikeanpuoleisen säätönupin takana vilkkuu. Valorengas lakkaa vilkkumasta, mutta jää palamaan, kun toivottu lämpötila on saavutettu.





- 3 Täytä elintarvikkeet friteerauskoriin laitteen ulkopuolella työtason päällä (ei friteerauskoneessa tai sen yllä).

- 4 Laske friteerauskori ruoka-aineineen öljyyn tai rasvaan.
- 5 Kun friteerattavat tuotteet ovat kypsiä, ota friteerauskori ylös ja ravista kevyesti ylimääräinen öljy tai rasva pois.

Loppujen öljyn tai rasvan poistiputtamiseksi voit ripustaa friteerauskorin ripustustelineeseen.

Huomautuksia

- Valitse aina ensin joko rasvateho  tai öljyteho  vasemmanpuoleisesta säätönupista.
- Rasvateholla rasva sulaa ensin hitaasti, kuumentaminen kestää vähintään 20 minuuttia.
- Öljyteholla kuumentaminen kestää säädetyistä lämpötilasta riippuen 7 - 10 minuuttiin.

Poiskytkentä

Kierrä lämpötilan säätönuppi 0-asentoon.

Palovamman vaara!

Kun laitteen kansilevy on kiinni, seurauksena on ylikuumentuminen. Sulje laitteen kansilevy vasta, kun laite on jäähtynyt. Älä kytke laitetta koskaan päälle siten, että kansilevy on kiinni. Älä käytä laitteen kansilevyä ruokien lämpimänä pitämiseen tai laskupintana.

Ylikuumentumissuoja

Jos laite on ylikuumentunut, katkaisee se automaattisesti lämpövastuksen pois päältä laitteen ja kaapiston suojelemiseksi. Valorengas lämpötilan säätönupin takana vilkkuu. Kytke laite pois päältä ja anna sen jäähtyä täysin.

Ylikuumentumisen mahdolliset aiheuttajat:

- Friteerausaltaassa ei ole lainkaan tai liian vähän öljyä tai rasvaa.
- On säädetty öljyteho, vaikka friteerausaltaassa on rasvaa.

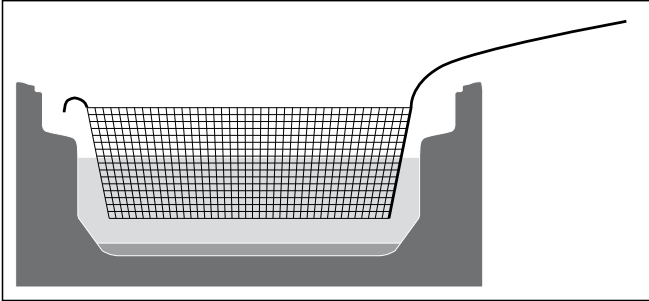
Turvakatkaisu

Laite on varustettu turvallisen käytön takaamiseksi turvakatkaisulla. Laite lakkaa aina 4 tunnin päästä kuumentamasta, jos sinä aikana ei tehdä mitään käyttötoimintoa. Myös sähkökatkoksen jälkeen laite jää pois päältä. Valorengas lämpötilan säätönupin takana vilkkuu.

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

Kylmäöljyalue

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



⚠ Palovammanvaara!

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

Friteerausöljyn tai -rasvan poislaskeminen

⚠ Palovammanvaara!

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

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

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

Säätötaulukko

Annetut arvot ovat vain likiarvoja, jotka voivat vaihdella elintarvikkeiden ominaisuuksien ja eri makutottumusten mukaan.

Pakastetuotteet valmistetaan pakkausten päällä olevien ohjeiden mukaisesti.

Kypsennettävät elintarvikkeet	Määrä	Lämpötila	Friteerauksen kesto	Huomautuksia
Pikkupurtavat ja alkupalat				
Leivitetty camembert	2 puolikasta			
Kevätrollat	8 kpl à 50 g	160°C	5 - 7 min.	
Falafel (härkäpapupyörykät)	10 kpl à 30 g	170°C	5 - 6 min.	
Voitaikinakääryleet	5 kpl à 80 g	180°C	5 - 7 min.	Lihatäyte ruskistetaan, vihannestäyte kypsytetään maun mukaan ensin puolipehmeäksi.
Kuivatut luumut pekonikuoressa	15 kpl	170°C	1 - 2 min.	Kivettömät kuivatut luumut
Vihannekset ja lisukkeet				
Vihannekset taikinakuoressa	10 kpl	180°C	2 - 3 min.	esim. koiso- ja kesäkurpitsaviipaleet, kukkakaali- ja parsakaaliruusukskeet (esikypsytetään puolipehmeiksi), porkkana- ja sellerisuikaleet, herkkisienihatut, osterivinokkaat friteerataan ilman koria
Sipulirenkaat	200 g	170°C	1 - 2 min.	
Leivitetty selleriviipaleet	1 cm paksut	175°C	2 min.	Selleri esikypsytetään puolipehmeäksi
Perunakroketit (tuoreet)	10 kpl	165°C	6 - 7 min.	
Ranskalaiset perunat (tuoreet)	500 g	180°C	esifriteerataan ensin 4 min., sitten friteerataan valmiiksi 2 - 3 min.	väh. 15 minuuttia esifriteerauksen ja valmiiksi friteerauksen välillä. Käytä vain jauhoisia perunoita. Kuivaa perunat hyvin.
Perunarösti, perunaohukkaat	5 kpl à 80 g	180°C	4 - 5 min.	friteerataan ilman koria
Liha ja linnunliha				
Jauheliähapyörykät	10 kpl à 30 g	160°C	3 - 4 min.	
Leivitetty vasikanleike (Wieninleike)	2 kpl à 1 cm paksuja	170°C	3 - 4 min.	
Cordon bleu	2 kpl à 2 cm paksuja	160°C	7 - 8 min.	possun- tai kanalihasta
Lampaan kyljykset	4 kpl à 70 g	180°C	3 - 4 min.	
Kala ja merenantimet				
Leivitetty kalafilee	100 - 150 g	160 - 170°C	3 - 5 min.	esim. turska, merilohi, punakampela
Merenantimet taikinakuoressa	10 kpl	180°C	3 - 4 min.	esim. mustekalarenkaat, katkaravut, sardiinit
Kampasimpukoita taikinakuoressa	5 kpl à 70 g	180°C	7 - 8 min.	

Kypsennettävät elintarvikkeet	Määrä	Lämpötila	Friteerauksen kesto	Huomautuksia
Jälkiruuat				
Omenamunkit, donitsit, munkit	6 kpl à 60 g	170 °C	2 - 3 min. per puoli	friteerataan ilman koria
Churro (munkkitangot)	6 kpl	180 °C	4 min. per puoli	Älä käytä leivinjauhetta.
Hedelmät taikinakuoressa	5 - 10 kpl	180 °C	2 - 3 min. per puoli	esim. ananas-, omena-, päärynäviipaleet, banaani-, aprikoosi-, kiivipuolikkaat, viinirypäleet, mansikat friteerataan ilman koria

Hyviä vinkkejä

Friteerausöljyn ja -rasvan käyttöä koskevia ohjeita

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

Friteerattavia elintarvikkeita koskevia vinkkejä

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

- Paljon nestettä sisältävät ruoka-aineet eivät sovellu friteerattaviksi.

Friteerausta koskevia vinkkejä

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

Hoito ja puhdistus

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

⚠ Palovamman vaara!

Laitte kuumenee käytön aikana. Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistusta.

⚠ Palovammanvaara!

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

⚠ Palovammanvaara!


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

⚠ Sähköiskun vaara!

Älä puhdista laitetta painepesurilla tai höyrysuihkulla.

Laitteen puhdistus

Friteerausaltaan puhdistus

- 1 Aseta öljynpoistohanan alle kuumuutta kestävä väh. 10 litran ämpäri. Laske friteerausöljy tai -rasva pois. Sulje öljynpoistohana.
- 2 Ota friteerauskori ulos. Nosta lämpövastus ylös.
- 3 Pyyhi karkeat liat friteerausaltaasta talouspaperilla. Täytä tyhjään friteerausaltaaseen maks. 4 litraa lämmintä vettä ja lisää tiskiainetta.
- 4 Laske lämpövastus alas. Käännä molemmat säätönupit asentoon puhdistusteho , laite kuumentaa.
- 5 Puhdista friteerausallas ja lämpövastus pehmeää tiskiharjaa käyttäen. Liuota vaikea lika tai poista grillinpuhdistusgeelillämme (tilausnro 00311761).
- 6 Aseta öljynpoistohanan alle kuumuutta kestävä väh. 10 litran ämpäri. Laske vesi pois. Huuhtelee huolellisesti puhtaalla vedellä. Sulje öljynpoistohana, ruuvaa muovitulppa kiinni.
- 7 Hankaa allas kuivaksi pehmeällä rievulla.

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

Laitteen osat / pinta	Suosittelava puhdistustapa
Friteerausallas, lämpövastus	Puhdista pehmeää tiskiharjaa ja tiskiainetta käyttäen ja kuivaa kunnolla pehmeää riepua käyttäen.
Friteerauskori	Astianpesukone
Friteerauskoneen ripustusteline, jaloteräksinen suojailevy	Puhdista lämpimällä vedellä ja tiskiaineella.
Säätönupit	Puhdista pehmeällä, kostealla rievulla ja pienellä määrällä tiskiainetta; riepu ei saa olla liian märkä.

Älä käytä alla mainittuja puhdistusaineita

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

Mitä tehdä häiriön sattuessa?

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

Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Korjaukset saa suorittaa vain asianmukaisen koulutuksen saanut huoltoteknikko. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

Häiriö	Mahdollinen syy	Apu
Laite ei kuumenna. Oikeanpuoleinen valorengas vilkkuu nopeasti, vasemmanpuoleinen valorengas on pois päältä.	Ylikuumenemissuoja: Friteerausaltaassa ei ole lainkaan tai vain liian vähän öljyä tai rasvaa.	Kytke laite pois päältä ja anna jäähtyä täysin. Täytä öljyä / rasvaa vähintään alamerkintään (minimitaso) asti.
	Ylikuumenemissuoja: Vanha rasva tai öljy.	Kytke laite pois päältä ja anna jäähtyä täysin. Vaihda friteerausrasva tai -öljy.
	Ylikuumenemissuoja: On säädetty öljyteho, vaikka friteerausaltaassa on rasvaa.	Kytke laite pois päältä ja anna jäähtyä täysin. Jos käytetään friteerausrasvaa on laite myös säädettävä rasvateholle.
	Laite on kytketty päälle lämpövastuksen ollessa ylöskäännetyssä.	Kytke laite pois päältä ja anna jäähtyä täysin. Laske lämpövastus alas.
	Turvakatkaisu: Viimeisen 4 tunnin aikana ei ole tehty mitään jatko-ohjelmointia.	Kierrä säätönuppi 0-asentoon ja sitten tarvittaessa haluamallesi lämpötilalle.
	Sähkökatkos: Sähkökatkoksen jälkeen jää laite turvallisuussyistä pois päältä.	Kierrä säätönuppi 0-asentoon ja sitten tarvittaessa haluamallesi lämpötilalle.
Jos käytetään friteerausrasvaa, tarvitsee laite kauan kuumentamiseen (yli 12 minuuttia).	Onko rasvateho säädettyä.	Jos käytetään friteerausöljyä, laite säädettävä öljyteholle.
Laite ei toimi. Molemmat valorenkaat vilkkuvat vuorotellen nopeasti.	Asennusvirhe	Tarkista, että kytkinpöydän liitosjohto on asennettu oikein.
Friteerattu ruoka-aine on sisältä raakaa.	Väärä lämpötila ja väärä friteerauksen kesto-aika.	Laske lämpötilaa, pidennä friteerauksen kesto-aikaa.
Ruoka-aineet eivät tule friteerattaessa enää rapean ruskeiksi.	Vanha rasva tai öljy.	Käytä uutta rasvaa tai öljyä.
Laitteen kulmat kaareutuvat käytössä hieman ylöspäin.	Keittotasossa käytetty metalli laajenee lämmön vaikutuksesta.	Tämä on aivan normaalia. Laitteen jäähtyttyä kulmien kaareutuminen häviää.

Huoltopalvelu

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

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

E-numero

FD-numero

Huoltopalvelu 

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

FIN 020 751 0750

Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu + 7 snt/min
(alv 24%) Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu +
17 snt/min (alv 24%)

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

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

GAGGENAU



9000649100 sv, da, no, fi (950728)