

Gaggenau

Use and care manual

Notice d'utilisation

Manual de instrucciones

VF 230 614

Deep Fryer

Friteuse

Freidora

Use and care manual **3**

Notice d'utilisation **18**

Manual de instrucciones **34**

Table of Contents

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	4
Fire Safety	4
Cooking Safety	4
Observe caution with water near oil or fat	5
Burn Prevention	5
Child Safety	6
Cleaning Safety	6
Cookware Safety	6
Proper Installation and Maintenance	7
State of California Proposition 65 Warnings	7
Causes of Damage	7
Your new appliance	8
Deep fryer	8
Accessories	8
Special accessories	8
Operation	9
Turning on	9
Turning off	9
Melting deep-frying fat	9
Deep frying	9
Electronic timer	10
Child lock	10
Overheating protection	10
Safety lock	10
Cold oil zone	11
Draining deep-frying oil or fat	11
Settings table	12
Tips and tricks	14
Tips for deep frying oil or fat	14
Tips for deep frying food	14
Tips for deep frying	14
Care and cleaning	15
Cleaning appliance	15
Do not use these cleaning agents	15
Troubleshooting	16
Customer service	17

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



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING

When properly cared for, your new appliance has been designed to be safe and reliable. Read all instructions carefully before use. These precautions will reduce the risk of burns, electric shock, fire, and injury to persons. When using kitchen appliances, basic safety precautions must be followed, including those in the following pages.

Fire Safety

Do not allow aluminum foil, plastic, paper or cloth to come in contact with a hot surface element, burner or grate. Do not allow pans to boil dry.

If the cooktop is near a window, forced air vent or fan, be certain that flammable materials such as window coverings do not blow over or near the burners or elements. They could catch on fire.

Always have a working smoke detector near the kitchen.

Never leave the cooktop unattended when in use. Boilovers cause smoking and greasy spillovers may ignite.

WARNING

TO REDUCE THE RISK OF A GREASE FIRE:

- a) Never leave surface units unattended at high settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite. Heat oils slowly on low or medium settings.
 - b) Always turn hood ON when cooking at high heat or when flambeing food (i.e. Crepes Suzette, Cherries Jubilee, Peppercorn Beef Flambé).
 - c) Clean ventilating fans frequently. Grease should not be allowed to accumulate on fan or filter.
 - d) Use proper pan size. Always use cookware appropriate for the size of the surface element.
-

In the event that personal clothing or hair catches fire, drop and roll immediately to extinguish flames.

Have an appropriate fire extinguisher available, nearby, highly visible and easily accessible near the appliance.

Smother flames from food fires other than grease fires with baking soda. Never use water on cooking fires.

WARNING

TO REDUCE THE RISK OF INJURY TO PERSONS IN THE EVENT OF A GREASE FIRE, OBSERVE THE FOLLOWING:

- a) **SMOTHER FLAMES** with a close-fitting lid, cookie sheet, or metal tray, then turn off the burner. **BE CAREFUL TO PREVENT BURNS.** If the flames do not go out immediately, **EVACUATE AND CALL THE FIRE DEPARTMENT.**
 - b) **NEVER PICK UP A FLAMING PAN** – You may be burned.
 - c) **DO NOT USE WATER**, including wet dishcloths or towels – a violent steam explosion will result.
 - d) Use an extinguisher **ONLY** if:
 - You know you have a Class ABC extinguisher, and you already know how to operate it.
 - The fire is small and contained in the area where it started.
 - The fire department is being called.
 - You can fight the fire with your back to an exit.
-

Whenever possible, do not operate the ventilation system during a cooktop fire. However, do not reach through fire to turn it off.

Cooking Safety

WARNING

Use this appliance only for its intended use as described in this manual. **NEVER** use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating the appliance. Never use the appliance for storage.

WARNING

NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING

Risk of fire

Overheated fat or oil is highly inflammable. Only prepare food cooked in fat or oil when cooking can be fully supervised. Under no circumstances attempt to extinguish burning fat or oil with water. Choke the fire using a lid or fire blanket.

WARNING

Risk of fire

Old frying oil or fat may foam over and burn easily. Replace frying oil or fat if it becomes brown, has an unpleasant smell and/or smokes prematurely.

WARNING

Risk of burns

Only close the appliance cover once the appliance has cooled down. Never turn on the appliance with the appliance cover closed. Don't set down food on appliance cover or use it for keeping food warm.

Observe caution with water near oil or fat

Water evaporating abruptly in hot oil or fat causes a violent grease explosion. Observe the following warnings to minimize the risk of a grease explosion.

WARNING

Risk of burns

Observe particular caution when working with water near the hot appliance. Observe caution also when working with water near the cold appliance. No water should enter the frying oil or fat. Risk of a grease explosion when heating up the deep fryer again! Always place the stainless steel lid onto the appliance after it has cooled down.

WARNING

Risk of burns

Replace oil or fat if it contains too much water (e.g. after frequent frying of frozen food). Drain small amounts of water from the cold oil zone before heating up (approx. 1 cup).

Signs of water in the frying oil or fat:

- rising bubbles
 - water drops
 - steam
 - excessive splashing during deep frying
-

WARNING

Risk of burns

The deep frying oil or fat will foam over if foodstuffs that are too wet or if excessive quantities are inserted. Thoroughly dry wet foodstuffs before deep frying. Remove the ice from frozen foodstuffs. Fill the frying basket beside the deep fryer, not in or directly over the deep fryer. Slowly lower the basket several times into the oil or fat.

WARNING

Risk of burns

After cleaning, thoroughly dry deep fryer basin before filling it with deep-frying oil or fat again.

Burn Prevention

DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS - Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing, potholders, or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the cooktop and areas facing the cooktop.

Do not heat or warm unopened food containers. Build-up of pressure may cause the container to burst and cause injury.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Always use dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.

Always turn hood ON when cooking at high heat or when flambeing food (i.e. Crêpes Suzette, Cherries Jubilee, Peppercorn Beef Flambe).

Use high heat settings on the cooktop only when necessary. To avoid bubbling and splattering, heat oil slowly on no more than a low-medium setting. Hot oil is capable of causing extreme burns and injury.

Never move a pan of hot oil, especially a deep fat fryer. Wait until it is cool.

Secure all loose garments, etc. before beginning. Tie long hair so that it does not hang loose, and do not wear loose fitting clothing or hanging garments, such as ties, scarves, jewelry, or dangling sleeves.

WARNING

Risk of burns

If the appliance cover (VD) is fitted: do not close the appliance cover until the appliance has cooled down completely. Do not operate the appliance with the cover closed. Do not use the appliance cover for placing objects or for keeping things warm.

Child Safety

When children become old enough to use the appliance, it is the legal responsibility of the parents or legal guardians to ensure that they are instructed in safe practices by qualified persons.

Do not allow anyone to climb, stand, lean, sit, or hang on any part of an appliance, especially a door, warming drawer, or storage drawer. This can damage the appliance, and the unit may tip over, potentially causing severe injury.

Do not allow children to use this appliance unless closely supervised by an adult. Children and pets should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use. They should never be allowed to play in its vicinity, whether or not the appliance is in use.

CAUTION

Items of interest to children should not be stored in an appliance, in cabinets above an appliance or on the backsplash. Children climbing on an appliance to reach items could be seriously injured.

Cleaning Safety

Do not clean the appliance while it is still hot. Some cleaners produce noxious fumes when applied to a hot surface. Wet clothes and sponges can cause burns from steam.

Do not use steam cleaners to clean the appliance.

Do not soak removable heating elements - Heating elements should never be immersed in water.

Cookware Safety

Hold the handle of the pan when stirring or turning food. This helps prevent spills and movement of the pan.

Use Proper Pan Size.

The use of undersized cookware will expose a portion of the heating element or burner to direct contact and may result in ignition of clothing. Select cookware having flat bottoms large enough to cover the surface heating unit. This appliance is equipped with one or more surface units of different size. Proper relationship of cookware to heating element or burner will also improve efficiency.

Cookware not approved for use with ceramic cooktops may break with sudden temperature changes. Use only pans that are appropriate for ceramic cooktops (only certain types of glass, heatproof glass, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable).

Always position handles of utensils inward so they do not extend over adjacent work areas, burners, or the edge of the cooktop. This reduces the risk of fires, spills and burns.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Proper Installation and Maintenance

Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.

This appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. Connect only to properly grounded outlet. Refer to Installation Instructions for details.

This appliance is intended for normal family household use only. It is not approved for outdoor use. See the Warranty. If you have any questions, contact the manufacturer.

Do not store or use corrosive chemicals, vapors, flammables or nonfood products in or near this appliance. It is specifically designed for use when heating or cooking food. The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the appliance and could result in injury.

Make sure reflector pans or drip bowls are in place - Absence of these bowls or pans during cooking may subject wiring or components underneath to damage.

WARNING

Failure to operate knobs properly may result in personal injury and damage to the appliance.

Do not operate this appliance if it is not working properly, or if it has been damaged. Contact an authorized servicer.

Do not cook on a broken cooktop. Cleaning solutions and spillovers may create a risk of electric shock.

Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this manual. Refer all servicing to a factory authorized service center.

To avoid electrical shock hazard, before servicing the appliance, switch power off at the service panel and lock the panel to prevent the power from being switched on accidentally.

State of California Proposition 65 Warnings

WARNING

This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

Causes of Damage

CAUTION

Damage to device through inappropriate accessories

Use only the designated original accessories. Only use the frying baskets that are intended for this appliance. Never use the glass lid of the steamer for the deep fryer.

CAUTION

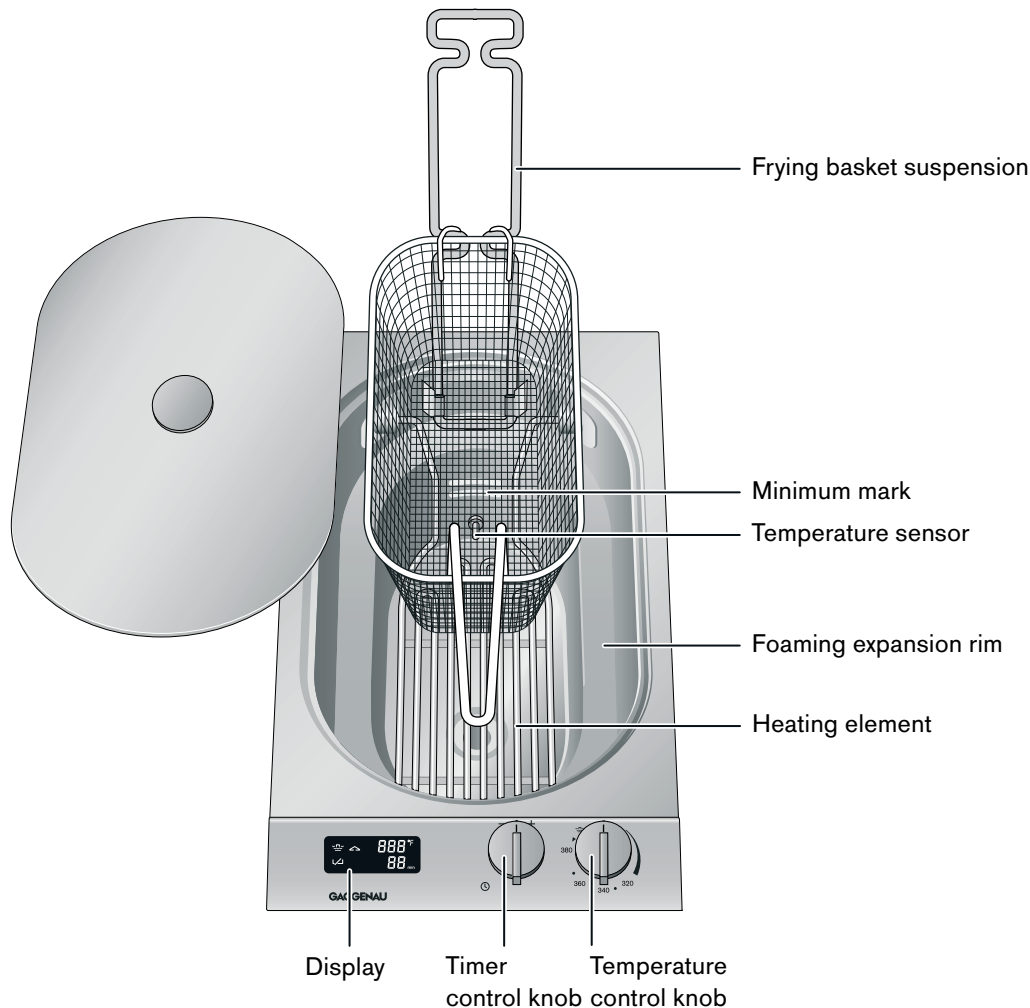
Malfunction

Always set control knobs to the zero position when the appliance is not in operation.

Your new appliance

Here you will get to know your new appliance and obtain information about accessories.

Deep fryer



Accessories

As standard, your device comes with the following accessories:

Stainless steel cover

Frying basket

VD 201 014 Appliance cover made of stainless steel

VD 201 034 Appliance cover made of aluminum

VV 200 014 Connection strip made of stainless steel, for combining with other Vario appliances

VV 200 034 Connection strip made of aluminum, for combining with other Vario appliances

Special accessories

You can order the following accessories from your specialist dealer:


FK 020 000 Additional frying basket

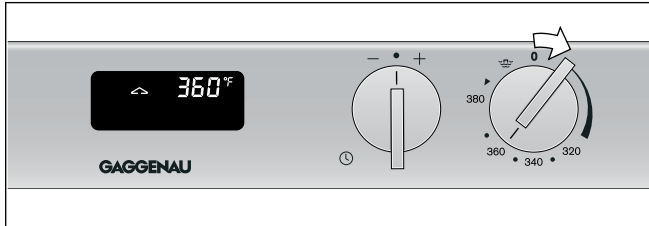
Use the accessories only as indicated. The manufacturer assumes no liability for incorrect usage of the accessories.


Operation

Turning on

Only turn the deep fryer on once the deep fryer basin is filled with oil or fat at least to the minimum mark. First melt fat at the fat-melting level.

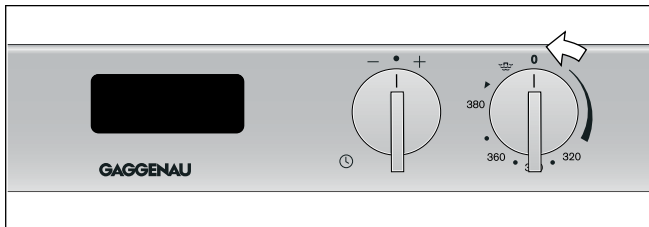
Turn the temperature control knob to the desired position. The set temperature is indicated on the display. The  symbol lights up on the display as long as the appliance is heating up.



You can set the temperature from 270 - 380 °F. In order to melt fat, activate the fat-melting level .




Turning off



Turn the temperature control knob to position 0. The light on the display goes out.

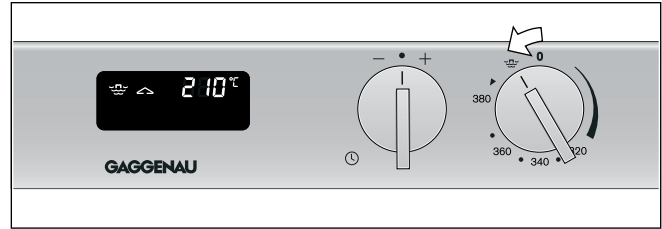


Melting deep-frying fat





The deep fryer has a fat-melting setting. With this setting, the frying fat is gently melted; the heating element is prevented from overheating.

- 1 Put 3 kg of chopped-up fat into the deep fryer. The fat should be at room or refrigerator temperature, not frozen.
- 2 Turn temperature control knob left to the  position. On the display, the symbols  and  light up and the display indicates 210 °F. After a few seconds, a signal sounds.



- 3 After deactivating the fat-melting setting, the symbols  and  go out. Now you can set the desired temperature.



If you wish to deep fry just after using the fat-melting setting, you can proceed as follows:



- 1 Turn temperature control knob left to the  position. As soon as a signal sounds, turn the control knob **further left** to the desired temperature (don't turn the control knob right over 0!).
- 2 During the melting process, the symbols  and  light up on the display. Afterwards, the appliance automatically heats up to the preset temperature. Once the temperature has been reached, the symbol  goes out.

Notes

- Low temperatures may cause unmelted fat to remain in the cold oil zone. Only deep-fry once the  symbol has gone out.
- The fat-melting setting can only be activated when the appliance temperature is below 120 °F. If the fat-melting setting is activated at an appliance temperature over 120 °F, the  symbol lights up and 210 °F is indicated on the display. The deep fryer heats up to 210 °F.

Deep frying

Only turn the deep fryer on once the deep fryer basin is filled with oil or fat at least to the minimum mark. First melt fat at the fat-melting level.

- 1 Set desired temperature. The heating symbol  lights up. Once the temperature has been reached, the symbol  goes out.
- 2 Fill frying basket on a countertop next to the deep fryer (not in or above the deep fryer).
- 3 Immerse frying basket with the food into the oil or fat.
- 4 Once the food is cooked, take out the frying basket and shake it lightly, eliminating waste oil or fat.

You can hang the frying basket in the suspension to let the residual oil or fat drip off.

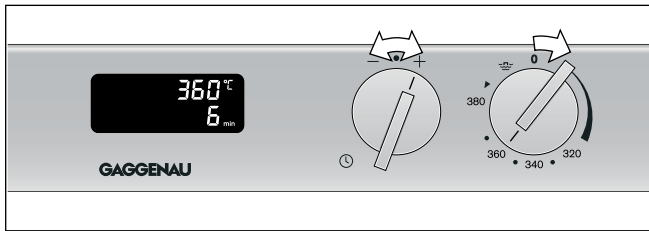
Electronic timer

You can set the timer for 1 to 90 minutes. The deep fryer isn't turned on or off by the timer.

You can also use the timer when the appliance is turned off.

Setting timer

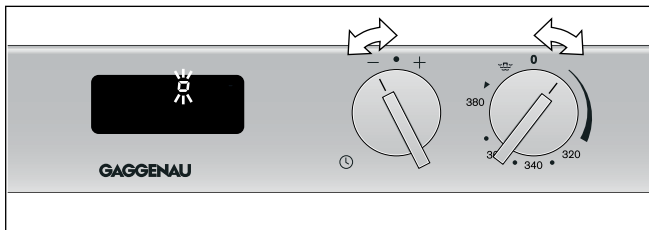
- 1 Turn timer control knob to **+** or **-**, to set the desired time.
- 2 The set time is counted down on the display. You can adjust the set time while the timer is running.
- 3 Once the time is up, a signal sounds. Briefly turn the control knob to deactivate the signal.





Child lock

Turning on child lock

- 1 Turn temperature control knob right to any temperature.
- 2 Turn timer control knob left to the minus position and hold it at this position.
- 3 Turn temperature control knob back to 0 position.
- 4 Turn timer control knob back to 0 position.



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


If the control knob is turned while the child lock is activated, the  symbol appears on the display and goes out after a short time.

Turning off child lock

- 1 Turn timer control knob left to the minus position and hold it at this position.
- 2 Turn temperature control knob right to any temperature.
- 3 Turn timer control knob back to 0 position.

The child lock is deactivated.

Overheating protection

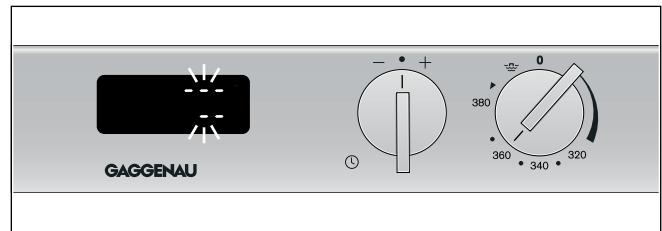
In the event of overheating, the appliance automatically turns off the heating element in order to protect the countertop and cabinets. The  appears on the display. Turn off the appliance and let it completely cool down.

The appliance can overheat if:

- the deep frying basin is empty.
- there is too little deep frying oil or fat in the frying basin (below minimum mark).
- very old deep frying oil or fat is used.
- The appliance has been set to a frying temperature, although the frying fat is still cold and has not been melted on the fat melting setting.

Safety lock

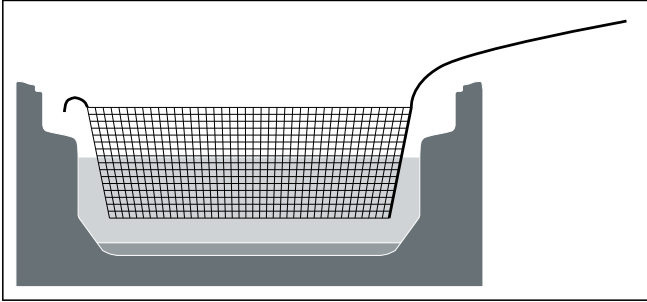
The appliance is equipped with a safety lock for your safety. Any heating process is terminated after 4 hours if there is no operation in this time. Blinking hyphens appear on the display.



Turn the temperature control knob to 0, then you can start up the appliance again like normal.

Cold oil zone

The water contained in the food drops down into the so-called cold oil zone under the heating element. This largely prevents the oil from foaming over. Also chunks that fall through the basket during deep frying sink into the cold oil zone. The low temperatures in this area significantly prolong the length of time the deep frying oil or fat can be used. The foaming expansion rim serves to collect foam generated during deep drying.



WARNING

Risk of burns:

Water in hot oil creates a fat explosion. Remove slight amounts of water before warming up by draining a small amount (about one cup) out of the cold oil zone.

Draining deep-frying oil or fat

WARNING

Risk of burns

Let deep-frying oil or fat cool down to about 100 °F (45 °C) prior to draining.

- 1 Unscrew protective cap of oil drain valve.
- 2 Place a heat-resistant bucket (min. 10 liters) under the oil drain valve.
- 3 Turn grip on oil drain valve downward; drain oil or fat.
- 4 Close oil drain valve, screw protective cap back on.

Note: Dispose of used deep-frying oil or fat in compliance with local regulations.

Settings table

Food	Temperature [°F]	Food quantity	Deep frying time	Notes
snacks and appetizers				
Camembert, breaded	320	4	3 min.	
little spring rolls	320 - 340	4 - 6	4 - 6 min.	depending on size
pears with Roquefort filling	310	2	8 min.	turn frequently
puff pastries (e.g. with mushroom, ground meat or feta cheese filling)	360 - 370	4 - 6	5 - 7 min.	depending on size, fry meat filling beforehand
vegetables				
Different types of battered vegetables (e.g. eggplant and zucchini slices, oyster mushrooms, Brussels sprouts*, sliced celery*, cauliflower florets*, white mushrooms)	350 - 360	–	3 - 6 min.	Depends on cooking condition and size; deep-fry without basket. Peel zucchini and eggplant before breading them. This helps the bread crumbs cling better.
onion rings	340	200 g	1 - 2 min.	
vegetable strips (e.g. carrots, potatoes, leeks)	350	100 - 200 g	1 - 2 min.	
home-made potato croquettes	350	10	3 - 4 min.	
French fries (fresh)	360	500 g	only 2 - 4 min., then 6 - 8 min.	At least a 15-minute interval between pre-deep-frying and finishing cooking. Use floury potatoes.
meat				
meatballs	340	10	6 - 10 min.	
veal cutlet, breaded; Wiener Schnitzel	360	2	1 - 2 min. per side	
cordon bleu, pork	360	2	3 - 4 min. per side	
chicken legs, breaded	330	4	25	turn once
pieces of ham in sparkling wine batter	360	150 g	3 - 4 min.	
fish and seafood				
fritto misto	320 / 360	–	2 - 3 min.	Deep-fry fish at 320 °F, meat at 360 °F without basket.
fish fillet, breaded	320	2	3 - 5 min.	depending on size and type of fish
battered king prawns	360	10	4 - 5 min.	
sweets				
apple fritters	360	5 - 6	3 - 4 min.	deep-fry without basket
jelly-filled doughnuts	360	5 - 6	3 min. per side	deep-fry without basket
doughnuts	340	5 - 6	2 min. per side	deep-fry without basket
plum dumplings	350	4 - 6	5 min.	

* precooked firm to the bite

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

Food	Temperature [°F]	Food quantity	Deep frying time	Notes
battered fruit**	360	—	2 - 3 min.	deep-fry without basket
plum fritters	320	10	6 min.	deep-fry without basket
crullers	360	6	3 min. per side	deep-fry without basket

* precooked firm to the bite

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

The values in the settings table should only be regarded as guidelines that you can vary depending on the nature of the food and your own personal taste.

Prepare frozen food according to the indications on the packaging.

Tips and tricks

Tips for deep frying oil or fat

- Only use pure plant oil or fat that can be heated up hot and is suitable for deep frying. Suitable substances include peanut, palm or coconut oil. Unsuitable substances include virgin olive oil, soy or wheat germ oil. Avoid mixing different types. Observe the manufacturer specifications.
- After each time deep frying, remove potentially remaining large chunks from the deep-frying oil or fat using a perforated spoon. You can also drain the residue using the oil drain valve. Wait until the deep frying oil or fat has cooled down to a maximum of 100 °F (45 °C).
- If you wish to reuse the deep-frying oil or fat, line a metal strainer with a paper towel and pour the lukewarm oil or fat through it.
- Replace the deep-frying oil or fat once it smells or tastes unpleasant, foams heavily or begins smoking early on (at 320 - 340 °F/160 - 170 °C), or if the food no longer becomes crispy, although the temperature is set correctly. Rising steam from damp food shouldn't be confused with early smoking.
- Put on the lid once it has cooled down. This prevents contaminants or water from getting into the fat.

Tips for deep frying food

- The following foods are suitable for deep frying: small pieces of meat or fish, vegetables, potatoes, pasta, fruit, breaded food.
- Always thoroughly dry off damp food, such as fish, shellfish, pieces of meat, and vegetable or fruit peels.
- Foods containing large amounts of water are not suitable for deep frying.

Tips for deep frying

- Don't deep fry too large of quantities at once so that the oil can circulate well and quickly transfer heat to the food. Shake the food around so that it doesn't stick to each other and the oil can circulate better.
- The food should be completely immersed in deep frying oil or fat. Otherwise it must be turned halfway through the frying time or pushed down with another frying basket.
- Fill the frying basket on a countertop next to the deep fryer, not in or over the deep fryer. This keeps the deep frying oil or fat free of residue for longer.
- Don't salt or season over the deep fryer, in order to prevent contaminating the deep frying oil or fat.
- Inserting damp or frozen food causes the deep frying oil or fat to foam particularly heavily. Lower the frying basket slowly several times. This prevents the fat from running over.
- With frozen foods, remove the ice prior to deep frying.
- Set the recommended temperature.
 - Correct temperature: Proteins form a protective crust. This prevents much fat from penetrating.
 - Too high of temperature: The surface of the food becomes encrusted too quickly. The insides remain raw.
 - Too low of temperature: The food absorbs too much fat.
- Dab off freshly deep-fried food with a paper towel. This further reduces the amount of fat.

Care and cleaning

In this chapter you will find tips and information on optimal care and cleaning of your appliance.

WARNING

Risk of burns

The appliance grows hot during operation. Let appliance cool down prior to cleaning.

WARNING

Risk of burns

Let deep-frying oil or fat cool down to about 100 °F (45 °C) prior to draining.

WARNING

Risk of burns

After cleaning, thoroughly dry deep fryer basin before filling it with deep-frying oil or fat again.

WARNING

Risk of electrical shock

Don't use a high-pressure cleaner or steam cleaner.

Cleaning appliance

Cleaning the deep-frying basin

- 1 Place a heat-resistant bucket (min. 10 liters) under the oil drain valve. Drain deep-frying oil or fat. Close oil drain valve.
- 2 Remove frying basket. Fold up heating element. Clamp heating element to frying basket suspension.
- 3 Eliminate coarse residue in the deep fryer basin with a paper towel. Fill basin with max. 4 liters of warm water with dishwashing liquid.
- 4 Fold down heating element. Clean basin and heating element with a soft dishwashing brush. Let stubborn grime soak or eliminate with our grill cleaner gel (order number 463582).

- 5 Place a heat-resistant bucket (min. 10 liters) under the oil drain valve. Drain water. Rinse thoroughly with clear water. Close oil drain valve, screw protective cap back on.
- 6 Dry deep fryer basin with a soft dishtowel.

Note: Don't treat the deep fryer basin with stainless steel care products, since they normally aren't food-safe.

Appliance part / surface	Recommended cleaning
Deep fryer basin, heating element	Clean with a soft dishwashing brush and dishwashing liquid and dry thoroughly with a soft dishtowel.
Frying basket	Dishwasher
Frying basket suspension, stainless steel cover	Clean with warm water and dishwashing liquid.
Control panel	Clean with a soft, damp cloth and a bit of dishwashing liquid; the cloth must not be too wet. Dry off with a soft dishtowel. In order to maintain the control panel, you can obtain suitable care oil (order number 311135) from your specialist dealer or from our online shop. Apply the care oil evenly to the control panel using a soft dishtowel.
Control knob	Clean with a soft, damp cloth and a bit of dishwashing liquid; the cloth must not be too wet.

CAUTION

Damage to appliance


Do not remove control knob for cleaning.

Do not use these cleaning agents

- Caustic or corrosive cleaners
- Acidic cleaners (e.g. vinegar, citric acid, etc.)
- Cleaners containing chlorine or large proportions of alcohol
- Baking oven spray
- Hard, scratchy dish-washing sponges, brushes or scourers
- Thoroughly wash out new sponge cloths before using them.

Troubleshooting

You can often easily eliminate problems that may occur on your own. Before calling customer service, take into account the following information.

Malfunction	Possible cause	Solution
☐ appears on the display. The deep fryer doesn't heat up.	The child lock is activated.	Turn off child lock.
Appliance turns off. Hyphens are blinking on the display.	Safety lock.	Turn off appliance. Then you can turn it on again as usual.
Display indicates error message (e.g. F01, F02, etc.).	Electronic malfunction	Call Gaggenau customer service.
⚡ lights up on display. The deep fryer doesn't heat up.	Overheating protection: no or too little oil or fat in the deep frying basin.	Turn off appliance and let it completely cool down. Fill with oil or fat at least to the minimum mark.
	Overheating protection: the appliance has been set to a frying temperature, although the frying fat is still cold and has not been melted on the fat melting setting.	Switch off the appliance and leave to cool down fully. Select the fat melting setting  to melt the frying fat.
	Appliance was turned on with heating element folded out or not fully down.	Turn off appliance and let it completely cool down. Fold down heating element.
	Overheating due to old fat or oil.	Turn off appliance and let it completely cool down. Replace deep frying fat or oil.
	If the ⚡ symbol lights up after turning the appliance back on, although the appliance is completely cooled down, notify the Gaggenau customer service.	
The food is raw on the inside.	Wrong temperature and deep frying time.	Lower temperature, increase deep frying time.
The food doesn't turn crispy and brown anymore.	Old fat or oil.	Use fresh fat or oil.

Customer service

If your appliance needs repairs, our customer service is there for you. We work hard to help solve problems quickly and without unnecessary service calls, getting your appliance back up and running correctly in the least amount of time possible.

When you call, please indicate the product number (E-Nr.) and serial number (FD-Nr.) so that we can support you in a qualified manner. You will find the type plate with these numbers on the bottom of the appliance. To avoid having to search for a long time when you need it, you can enter your appliance data and the customer support telephone number here.

E-Nr.

FD-Nr.

Customer Service

Please read the use and care instructions provided with your appliance. Failure to do so may result in an error in using the appliance. This could result in a service call that instead of fixing a mechanical issue is only needed for customer education. Such calls are not covered by the appliance warranty.

WARNING

Risk of electric shock

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers. If the appliance is faulty, unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Contact the after-sales service.

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

To book an engineer visit and product advice

USA 877 442 4436
 toll-free

CANADA 800 828 9165

You can rely on the manufacturer's expertise. Rest assured that the repair will be handled by trained service technicians who have the original replacement parts for your appliance.

Table des Matières

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	19
Sécurité-incendie	19
Sécurité de cuisson	20
Attention en cas de présence d'eau dans l'huile ou la graisse	20
Prévention des brûlures	21
Sécurité des enfants	22
Consignes en matière de nettoyage	22
Sécurité pour la batterie de cuisine	22
Installation et entretien corrects	22
Avertissements de la Proposition 65 de l'État de la Californie	23
Causes des dommages	23
Votre nouvel appareil	24
Friteuse	24
Accessoires	24
Accessoires spéciaux	24
Fonctionnement	25
Allumage	25
Arrêt	25
Fusion de la graisse de friture	25
Friture	25
Compte-minutes électronique	26
Sécurité enfants	26
Protection contre la surchauffe	26
Coupure de sécurité	26
Zone froide	27
Vidange de l'huile ou de la graisse	27
Tableau de réglage	28
Conseils et astuces	30
Conseils à propos de l'huile ou de la graisse de friture	30
Conseils à propos des aliments à frire	30
Conseils de friture	30
Entretien et nettoyage	31
Nettoyage de l'appareil	31
N'utilisez pas ces produits nettoyants	32
Remédier aux anomalies	32
Service après-vente	33

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



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT

Votre nouvel appareil a été conçu pour un fonctionnement sûr et fiable si vous en prenez bien soin. Lire attentivement toutes les consignes avant l'emploi. Ces précautions réduiront les risques de brûlures, de choc électrique, d'incendie et de lésions corporelles. Lors de l'utilisation d'un appareil électroménager, quelques précautions de sécurité élémentaires doivent être observées, y compris celles qui figurent aux pages suivantes.

Sécurité-incendie

Ne laissez pas le papier d'aluminium, le plastique, le papier ou les tissus entrer en contact avec un élément de surface, une grille ou un brûleur chaud. Ne laissez pas les casseroles chauffer à sec.

Si la table de cuisson est près d'une fenêtre, d'un évent à air forcé ou d'un ventilateur, s'assurer que les matériaux inflammables tels les tentures/rideaux ne flottent pas au-dessus ou près des brûleurs ou éléments. Ils risqueraient de s'enflammer.

Toujours avoir un détecteur de fumée en état de marche près de la cuisine.

Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance lorsqu'elle est en utilisation. Des débordements causant de la fumée et des déversements graisseux peuvent prendre feu.

AVERTISSEMENT

POUR RÉDUIRE LES RISQUES DE FEUX DE GRAISSE :

- a) Ne jamais faire fonctionner les unités de surface à des températures élevées sans surveillance. Des débordements causant de la fumée et des déversements graisseux peuvent prendre feu. Chauffer l'huile lentement à réglage faible ou moyen.
 - b) Mettre toujours la hotte EN MARCHE pendant la cuisson à température élevée et au moment de flamber des aliments (p.ex., crêpes Suzette, cerises jubilee, steak au poivre flambé).
 - c) Nettoyer souvent les ventilateurs d'aération. Il ne faut pas que la graisse s'accumule sur le ventilateur ou sur le filtre.
 - d) Utiliser des casseroles de taille adéquate. Utiliser toujours des casseroles dont les dimensions conviennent à la taille de l'élément.
-

Si des vêtements s'enflamment, rouler par terre immédiatement pour éteindre les flammes.

Veillez à avoir à portée de main un extincteur d'incendie en bon état de marche, placé visiblement près de l'appareil et facile d'accès.

Étouffez les flammes d'un feu d'aliments autre qu'un feu de graisse à l'aide de bicarbonate de soude. Ne jamais utiliser d'eau sur les feux de cuisson.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT

POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE LÉSIONS CORPORELLES DANS L'ÉVENTUALITÉ D'UN FEU DE GRAISSE, OBSERVER LES CONSIGNES SUIVANTES :

- a) ÉTOUFFER LES FLAMMES à l'aide d'un couvercle bien hermétique, d'une tôle à biscuits ou d'un plateau en métal, puis éteindre l'appareil. FAIRE ATTENTION À NE PAS SE BRÛLER. Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, ÉVACUER LES LIEUX ET FAIRE APPEL AU SERVICE D'INCENDIE.
- b) NE JAMAIS SAISIR UN RÉCIPIENT QUI BRÛLE. Vous pourriez vous brûler.
- c) NE PAS UTILISER D'EAU, y compris les chiffons ou serviettes mouillées. Une violente explosion de vapeur risque de se produire.
- d) Utiliser un extincteur uniquement si :
 - Vous savez que vous possédez un extincteur de CLASSE ABC, et vous en connaissez déjà le maniement.
 - L'incendie est de petite ampleur et contenu dans la zone où il s'est déclaré.
 - Le service d'incendie est appelé.
 - On peut combattre l'incendie le dos tourné vers la sortie.

Dans la mesure du possible, ne pas faire fonctionner le système de ventilation lorsqu'un feu se déclenche sur une table de cuisson. Toutefois, ne pas passer la main à travers le feu pour mettre le système de ventilation hors tension.

Sécurité de cuisson

AVERTISSEMENT

Utiliser cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné comme l'indique ce manuel. Ne JAMAIS utiliser cet appareil comme un radiateur électrique portatif pour chauffer ou réchauffer une pièce. Ceci pourrait entraîner une intoxication par l'oxyde de carbone et provoquer une surchauffe de l'appareil. L'appareil ne doit jamais servir à entreposer quoi que ce soit.

AVERTISSEMENT

Ne JAMAIS couvrir les encoches, orifices ou passages pratiqués au fond du four et ne jamais recouvrir complètement la grille avec des matériaux tels que le papier d'aluminium. Ceci aurait pour effet de bloquer la circulation de l'air à l'intérieur du four et pourrait entraîner une intoxication par l'oxyde de carbone. Les feuilles d'aluminium peuvent également emprisonner la chaleur et présenter ainsi un risque d'incendie.

AVERTISSEMENT

Risque d'incendie

La graisse ou l'huile surchauffée est facilement inflammable. Préparer des aliments dans de la graisse ou de l'huile uniquement en les surveillant en permanence. Ne jamais verser d'eau sur de l'huile ou de la graisse enflammée pour l'éteindre. Éteindre le feu en mettant un couvercle ou une couverture pare-feu.

AVERTISSEMENT

Risque d'incendie

Les huiles ou graisses usées tendent à mousser de manière excessive et leur température d'inflammation s'abaisse. Remplacez les huiles ou graisses usées ou encrassées, lorsqu'elles deviennent marron, qu'elles produisent une odeur désagréable ou qu'elles dégagent rapidement de la fumée.

AVERTISSEMENT

Risque de brûlure

Ne fermez pas le couvercle avant le refroidissement de l'appareil. N'allumez jamais l'appareil lorsque le couvercle est fermé. N'utilisez pas le couvercle pour maintenir au chaud ou déposer des objets.

Attention en cas de présence d'eau dans l'huile ou la graisse

L'eau présente dans l'huile ou la graisse très chaudes s'évapore d'un seul coup, générant une explosion de graisse. Pour réduire le risque d'explosion de graisse, respectez les instructions suivantes.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT

Risque de brûlure

Faites particulièrement attention lorsque vous utilisez de l'eau à proximité de l'appareil chaud, mais aussi lorsque vous travaillez avec de l'eau à proximité de l'appareil froid. Il ne faut pas que de l'eau pénètre dans l'huile ou la graisse de friture. Risque d'explosion de graisse lors de la cuisson suivante ! Une fois que l'appareil a refroidi, il faut toujours le fermer avec le couvercle en inox.

AVERTISSEMENT

Risque de brûlure

Changer l'huile ou la graisse de friture lorsqu'elles contiennent beaucoup d'eau (par exemple parce que la friteuse est utilisée souvent avec des surgelés). Avant le préchauffage, retirer un peu d'eau de la zone froide en vidageant une faible quantité (1 tasse environ).

Indices de présence d'eau dans l'huile ou la graisse de friture

- bulles remontantes
 - gouttes d'eau
 - vapeur d'eau
 - projections importantes pendant la cuisson
-

AVERTISSEMENT

Risque de brûlure

Ne faites pas frire des aliments trop mouillés ou en trop grande quantité : cela ferait mousser l'huile ou la graisse de manière extrême. Avant la cuisson, séchez soigneusement les aliments humides. Enlevez la glace des aliments surgelés. Remplissez le panier à côté de la friteuse, et non dedans ou au-dessus. Faites descendre le panier plusieurs fois lentement dans l'huile ou la graisse.

AVERTISSEMENT

Risque de brûlure

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

Prévention des brûlures

NE PAS TOUCHER AUX ÉLÉMENTS DE SURFACE NI AUX ZONES PRÈS DES ÉLÉMENTS. Les unités de surface peuvent être chaudes même lorsqu'elles sont de couleur foncée. Les zones près des unités de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher, ni laisser vêtements, poignées isolantes ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments de surface ni aux zones près des éléments tant qu'ils n'ont pas refroidi. Citons notamment la table de cuisson et les surfaces situées près de celle-ci.

Ne pas chauffer ou réchauffer des contenants d'aliments non ouverts. L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et provoquer des blessures.

Toujours utiliser des poignées isolantes sèches. Des poignées mouillées ou humides entrant en contact avec les surfaces chaudes peuvent provoquer des blessures par dégagement de vapeur. Ne laissez pas les poignées toucher les éléments chauffants chauds. Ne pas utiliser de serviette ni de chiffon volumineux.

Mettre toujours la hotte EN MARCHÉ pendant la cuisson à température élevée et au moment de flamber des aliments (p.ex., crêpes Suzette, cerises jubilé, steak au poivre flambé).

Utiliser les réglages élevés seulement lorsque nécessaire. Pour éviter bulles et éclaboussures, chauffer l'huile lentement à réglage faible ou moyen. L'huile chaude peut causer des brûlures et blessures extrêmement graves.

Ne déplacez jamais une poêle contenant de l'huile chaude, en particulier une bassine à friture. Attendez qu'elle se soit refroidie.

Attacher les vêtements lâches, etc. avant de commencer. Attacher les cheveux longs de façon à ce qu'ils ne pendent pas et ne pas porter de vêtements lâches ou d'habits ou objets qui pendillent, tels que cravates, foulards, bijoux ou manches.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT

Risque de brûlure

Seulement si le couvercle (VD) est monté : ne fermez pas couvercle avant le refroidissement de l'appareil. N'allumez jamais l'appareil lorsque le couvercle est fermé. N'utilisez pas le couvercle pour maintenir au chaud ou déposer des objets.

Sécurité des enfants

Lorsque les enfants sont assez âgés pour utiliser l'appareil, il incombe aux parents ou tuteurs légaux de veiller à ce qu'ils soient formés aux pratiques sécuritaires par des personnes qualifiées.

Ne permettre à personne de grimper, rester debout, s'appuyer, s'asseoir ou se pencher sur toute partie d'un appareil, notamment une porte, un tiroir-réchaud ou un tiroir de rangement. Ceci peut endommager l'appareil qui risque de basculer et causer des blessures sérieuses.

Ne pas permettre aux enfants d'utiliser cet appareil sauf sous la surveillance attentive d'un adulte. Ne pas laisser les enfants et les animaux seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil est en service. Ne jamais les laisser jouer aux alentours de l'appareil, que ce dernier soit en service ou non.

ATTENTION

Les articles d'intérêt pour les enfants ne doivent pas être rangés dans un appareil électroménager, dans les armoires au-dessus de l'appareil ou sur le dossier. Les enfants peuvent grimper sur l'appareil pour atteindre ces objets et se blesser sérieusement.

Consignes en matière de nettoyage

Ne nettoyez pas l'appareil pendant qu'il est encore chaud. Certains produits nettoyants produisent des vapeurs nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude. Chiffons ou éponges humides peuvent causer des brûlures par dégagement de vapeur.

Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.

Ne pas faire tremper les éléments chauffants amovibles - Les éléments chauffants ne doivent jamais être plongés dans de l'eau.

Sécurité pour la batterie de cuisine

Tenir la poignée de la casserole en brassant ou tournant les aliments. Ceci l'empêche de bouger et évite les déversements.

Utiliser des casseroles de taille adéquate.

L'utilisation de casseroles trop petites aura pour effet d'exposer une partie de l'élément chauffant ou du brûleur pouvant présenter un risque de contact direct et d'incendie de vêtements. Sélectionner des ustensiles à fond plat, suffisamment larges pour couvrir l'élément chauffant. Cet appareil est doté de surfaces de différents formats. Un bon rapport ustensile/élément chauffant ou brûleur permet également d'améliorer le fonctionnement de l'appareil.

Les ustensiles de cuisson non approuvés pour l'utilisation avec les tables de cuisson en céramique peuvent se briser lors d'un changement soudain de température. Utiliser uniquement des casseroles qui sont approuvés pour l'utilisation avec les tables de cuisson en céramique (seuls certains types de verre, la céramique vitriée à l'épreuve de la chaleur et la faïence peuvent être utilisés).

Tourner toujours les poignées au qu'elles ne passent pas au-dessus des zones adjacentes de cuisson ou du bord de l'appareil. Ceci aide à diminuer le risque d'ignition de matériaux inflammables, de déversements et de brûlures.

Installation et entretien corrects

Demandez à l'installateur de vous montrer où se trouve le disjoncteur ou le fusible. Identifier sa position pour pouvoir le retrouver facilement.

Cet appareil doit être adéquatement installé et mis à la terre par un technicien agréé. Branchez l'appareil uniquement dans une prise correctement reliée à la terre. Pour plus de détails, reportez-vous à la notice d'installation.

Cet appareil est destiné uniquement à une utilisation domestique normale. Il n'est pas homologué pour un usage en extérieur. Voyez la garantie. Si vous avez des questions, communiquez avec le fabricant.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Ne pas entreposer ni utiliser de produits chimiques corrosifs, vapeurs, substances inflammables ou produits non alimentaires à l'intérieur ou à proximité de l'appareil. Il a été spécialement conçu pour être utilisé pendant le chauffage et la cuisson des aliments. L'emploi de produits chimiques corrosifs pour chauffer ou nettoyer l'appareil endommagera ce dernier et peut provoquer des blessures.

S'assurer que les cuvettes de propreté ou cuvettes ramasse-gouttes sont bien en place - L'absence de ces cuvettes pendant la cuisson risque d'abîmer le câblage ou les composants inférieurs.

AVERTISSEMENT

Le non respect du mode de fonctionnement des boutons peut entraîner des lésions corporelles ou des dommages à l'appareil.

Ne pas se servir de cet appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il est endommagé. Communiquer avec un réparateur autorisé.

Ne cuisinez pas sur une table de cuisson brisée. Les solutions de nettoyage et les déversements peuvent créer des risques de choc électrique.

Ne pas réparer ni remplacer toute pièce de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé par ce manuel. Toute réparation doit être effectuée par un centre de réparation autorisé par l'usine.

Pour éviter les risques d'électrocution, avant de réparer l'appareil, mettre l'alimentation hors circuit au niveau du panneau de service et le verrouiller pour éviter toute mise en circuit accidentelle.

Avertissements de la Proposition 65 de l'État de la Californie

AVERTISSEMENT

Ce produit contient des produits chimiques connus de l'État de la Californie pour causer le cancer, des anomalies congénitales ou d'autres problèmes de reproduction.

Causes des dommages

ATTENTION

Risque généré par l'emploi d'accessoires inadaptés

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

ATTENTION

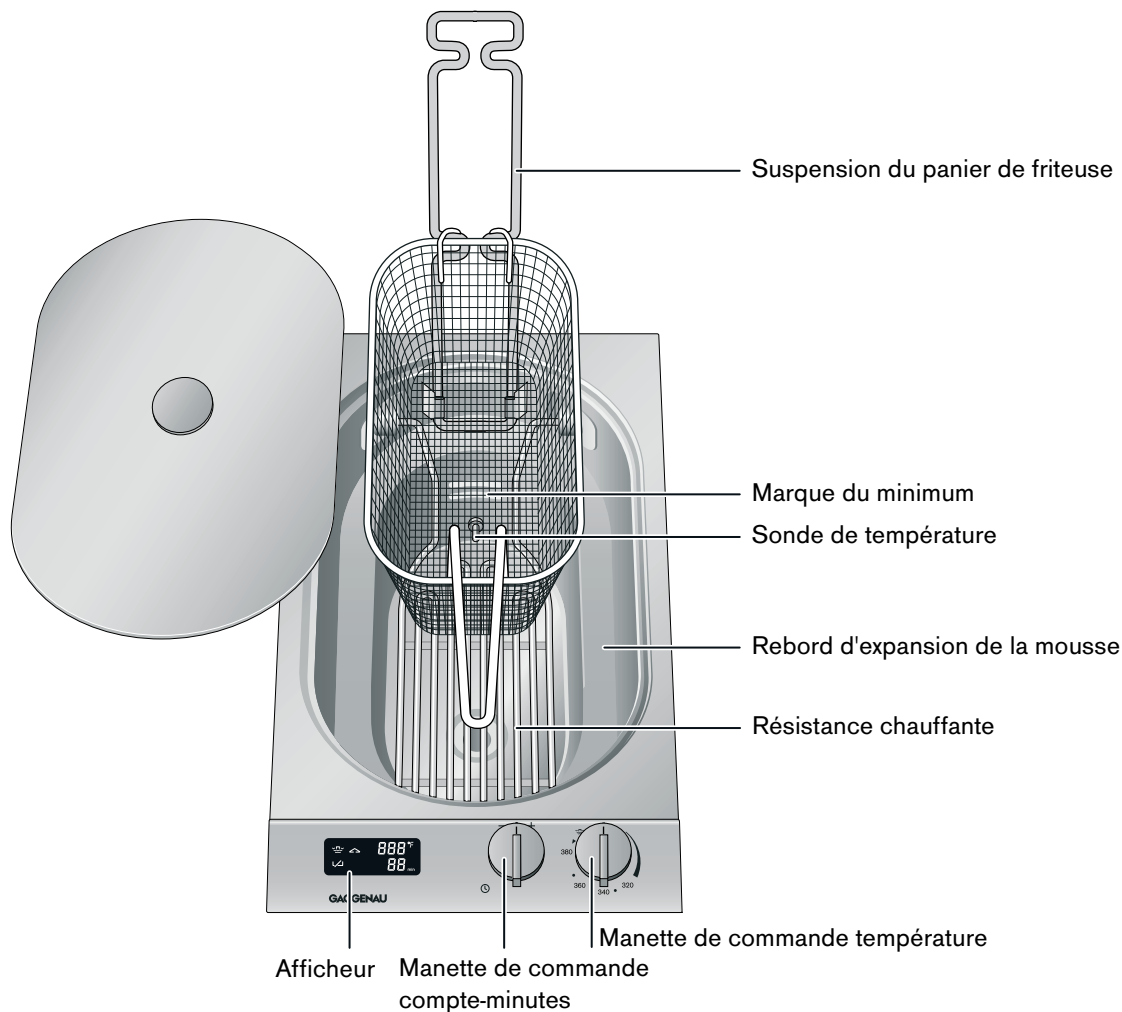
Anomalie

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

Votre nouvel appareil

Faites connaissance avec votre nouvel appareil et ses accessoires.

Friteuse



Accessoires

Les accessoires suivants sont fournis :

Couvercle en inox

Panier à frites

VD 201 034 Couvercle en aluminium

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

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

Accessoires spéciaux

Vous pouvez commander les accessoires suivants auprès de votre distributeur :

FK 020 000 Panier supplémentaire


VD 201 014 Couvercle en inox

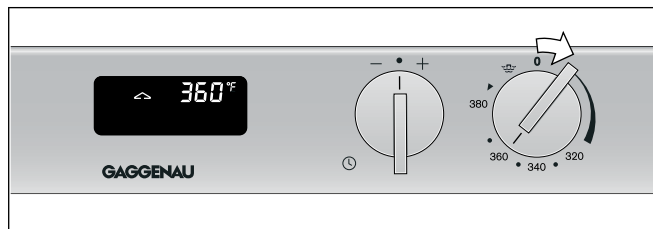
Utilisez l'accessoire seulement de la manière indiquée. Le fabricant n'est pas responsable de l'utilisation non conforme des accessoires.


Fonctionnement

Allumage

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

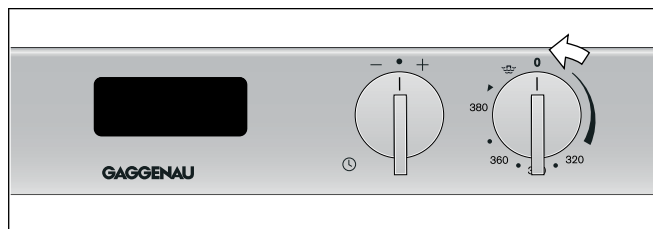
Tournez la manette de température dans la position voulue. La température programmée apparaît sur l'afficheur. Le symbole  s'allume sur l'afficheur dès que l'appareil chauffe.



Vous pouvez régler la température entre 270 et 380 °F. Pour faire fondre la graisse, activez le niveau de fusion de la graisse solide .




Arrêt



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

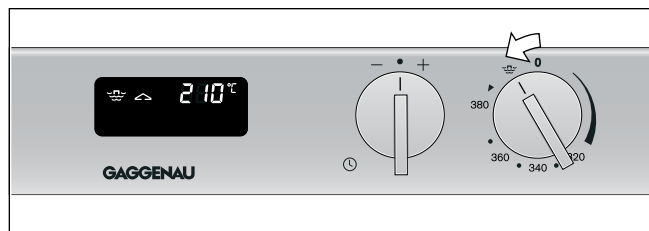


Fusion de la graisse de friture





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

- 1 Mettez dans la friteuse 3 kg de graisse solide coupée en petits morceaux. La graisse doit être à température ambiante ou température de réfrigérateur, donc non congelée.
- 2 Tournez la manette de commande de température vers la gauche, jusqu'à la position . Sur l'afficheur, les symboles  et  et l'indication 210 °F s'allument. Un signal sonore retentit après quelques secondes.



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



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



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

Remarques

- De la graisse non fondue peut rester dans la zone froide en raison de la température basse qui règne à cet endroit. Ne faites pas frire avant l'extinction du symbole .
- Le niveau de fusion de la graisse solide ne peut être activé que lorsque l'appareil est à une température inférieure à 120 °F. Lorsque le niveau de fusion de la graisse solide est activé alors que la friteuse est déjà à plus de 120 °F, le symbole  et 210 °F sont allumés sur l'afficheur. La friteuse préchauffe à 210 °F.

Friture

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

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

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

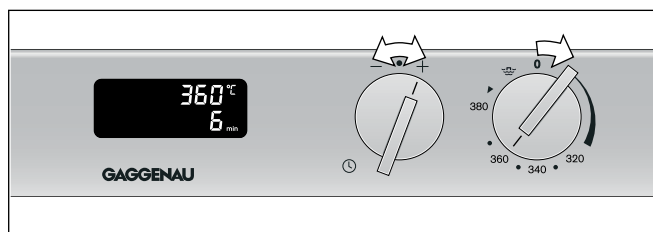
Compte-minutes électronique

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

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

Réglage du compte-minutes

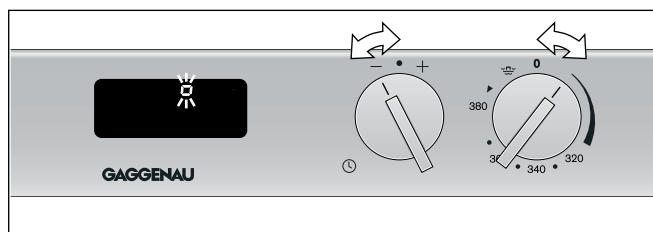
- 1 Tournez la manette du compte-minutes sur **+** ou **-** afin de programmer la durée voulue.
- 2 La durée programmée défile sur l'afficheur. Vous pouvez modifier la programmation pendant le fonctionnement du compte-minutes.
- 3 Une fois le temps programmé expiré, un signal retentit. Tournez brièvement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





Sécurité enfants

Activation de la sécurité enfants

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



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


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

Désactiver la sécurité enfants.

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

La sécurité enfants est désactivée.

Protection contre la surchauffe

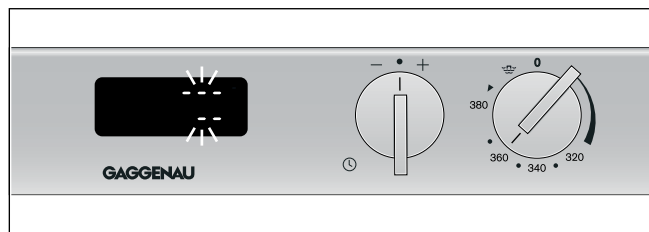
En cas de surchauffe, la résistance se coupe automatiquement pour protéger l'appareil et les meubles environnants. Le symbole  s'affiche. Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.

L'appareil peut surchauffer:

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

Coupure de sécurité

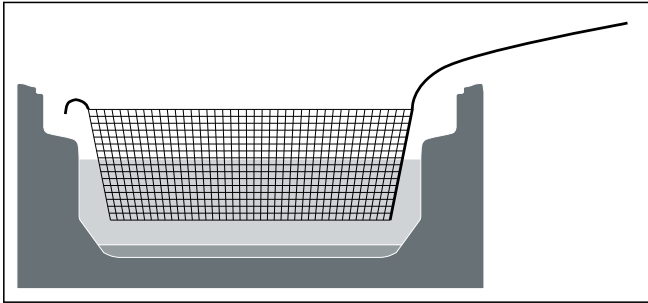
Pour votre protection, l'appareil est équipé d'une coupure de sécurité. L'appareil allumé s'éteint automatiquement au bout de 4 heures si pendant ce laps de temps, aucune intervention de l'utilisateur sur une commande n'a eu lieu. Des tirets clignotants apparaissent sur l'afficheur.



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

Zone froide

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



AVERTISSEMENT

Risque de brûlure

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

Vidange de l'huile ou de la graisse



AVERTISSEMENT

Risque de brûlure

Avant de vider l'huile ou la graisse de friture, laissez refroidir jusqu'à environ 100 °F (45 °C).

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

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

Tableau de réglage

Aliment	Température [°F]	Quantité à cuire	Durée de friture	Remarques
En-cas et entrées				
Camembert pané	320	4	3 min	
Rouleaux de printemps	320 - 340	4 - 6	4 - 6 min	selon la taille
Poires fourrées au roquefort	310	2	8 min	tournez souvent
Chaussons en pâte feuilletée (exemple : fourrés de champignons de couche, de viande hachée ou de fromage de brebis)	360 - 370	4 - 6	5 - 7 min	selon la taille, saisir d'abord la farce de viande
Légumes				
Légumes divers en pâte (exemple : aubergines et courgettes émincées, pleurotes, choux de Bruxelles*, tranches de céleri*, bouquets de chou-fleur*, têtes de champignons de couche)	350 - 360	—	3 - 6 min	Selon l'état de cuisson et la taille, frire sans panier. Peler les courgettes et les aubergines avant de les paner. La panure adhèrera mieux.
Rondelles d'oignons	340	200 g	1 - 2 min	
Légumes en lanières (exemple : carottes, pommes de terre, poireau).	350	100 - 200 g	1 - 2 min	
Croquettes de pommes de terre, faites maison	350	10	3 - 4 min	
Pommes frites (fraîches)	360	500 g	2 à 4 min seulement; puis 6 à 8 min	Respecter au moins 15 minutes de pause entre la précuisson et la cuisson complète. Utiliser des pommes de terre farineuses
Viandes				
Boulettes de viande hachée	340	10	6 - 10 min	
Escalopes de veau, panées ; escalopes viennoises	360	2	1 à 2 min par côté	
Cordon bleu, porc	360	2	3 à 4 min par côté	
Cuisses de poulet, panées	330	4	25	tourner une fois
Cubes de jambon en pâte au champagne	360	150 g	3 - 4 min	
Poisson et fruits de mer				
Fritto misto	320 / 360	—	2 - 3 min	Faire frire sans panier le poisson à 320 °F et la viande à 360 °F.
Filet de poisson pané	320	2	3 - 5 min	selon la taille et le type de poisson
Gambas en pâte	360	10	4 - 5 min	
Aliments sucrés				
Beignets aux pommes	360	5 - 6	3 - 4 min	Faire frire sans le panier
Beignets	360	5 - 6	3 min par côté	Faire frire sans le panier
Donuts	340	5 - 6	2 min par côté	Faire frire sans le panier

*précuisson "al dente"

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

Aliment	Température [°F]	Quantité à cuire	Durée de friture	Remarques
Quenelles aux quetsches	350	4 - 6	5 min	
Fruits en pâte**	360	—	2 - 3 min	Faire frire sans le panier
Schlosserbuben	320	10	6 min	Faire frire sans le panier
Beignets soufflés	360	6	3 min par côté	Faire frire sans le panier

*précuisson "al dente"

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

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

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

Conseils à propos de l'huile ou de la graisse de friture

- Utilisez dans la friteuse uniquement de l'huile végétale pure ou de la graisse capables de résister aux températures élevées. Les huiles de noix, de palme ou de coco sont par exemple bien adaptées. En revanche, l'huile d'olive native, l'huile de soja et l'huile de germe de blé font partie des huiles qui ne conviennent pas. Évitez les mélanges de graisses. Respectez les instructions du fabricant.
- Après chaque utilisation de la friteuse, éliminez les éventuels résidus grossiers de l'huile ou de la graisse, en utilisant une écumoire. Vous pouvez également vider les résidus au moyen du robinet de vidange de l'huile. Attendez toujours que l'huile ou la graisse de friture aient refroidi jusqu'à au moins 100 °F (45 °C).
- Si vous voulez réutiliser l'huile ou la graisse, revêtez une passoire en métal d'un papier essuie-tout, et passez-y l'huile ou la graisse encore tièdes.
- Remplacez l'huile ou la graisse lorsqu'elles ont une odeur ou un goût désagréable, qu'elles moussent fortement, qu'elles commencent à fumer rapidement (dès 320 - 340 °F/160 - 170 °C) ou bien lorsque les aliments ne deviennent plus croustillants bien que la température soit correcte. Ne confondez un dégagement précoce de fumée avec la montée de vapeur d'eau se produisant lorsque vous placez des aliments humides dans l'huile ou la graisse.
- Après refroidissement, reposez le couvercle sur la friteuse. Vous éviterez ainsi que des impuretés ou de l'eau ne souillent la graisse.

Conseils à propos des aliments à frire

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

Conseils de friture

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

Entretien et nettoyage

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

AVERTISSEMENT

Risque de brûlure

L'appareil chauffe pendant son fonctionnement. Avant de nettoyer l'appareil, il faut le laisser refroidir.

AVERTISSEMENT

Risque de brûlure

Avant de vider l'huile ou la graisse de friture, laissez refroidir jusqu'à environ 100 °F (45 °C).

AVERTISSEMENT

Risque de brûlure

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

AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique

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

Nettoyage de l'appareil

Nettoyer la cuve

- 1 Placez sous le robinet de vidange un seau résistant à la chaleur (10 litres minimum). Vidangez l'huile ou la graisse. Fermez le robinet de vidange.
- 2 Enlevez le panier. Relevez la résistance chauffante. Bloquez la résistance sur la suspension du panier.
- 3 Enlevez les résidus grossiers de la cuve au moyen d'un papier essuie-tout. Versez dans la cuve 4 litres d'eau au maximum avec du produit à vaisselle.
- 4 Rabattre la résistance chauffante. Nettoyez la cuve et la résistance avec une brosse à vaisselle douce. Faites tremper les salissures tenaces ou enlevez-les avec notre gel de nettoyage pour grils (référence de commande 463582).

- 5 Placez sous le robinet de vidange un seau résistant à la chaleur (10 litres minimum). Vidangez l'eau. Rincez soigneusement à l'eau claire. Fermez le robinet de vidange de l'huile, revissez le capuchon de protection.
- 6 Séchez soigneusement la cuve de la friteuse avec un chiffon humide.

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

Partie de l'appareil/ surface	Nettoyage recommandé
Cuve de la friteuse, résistance chauffante	Nettoyez avec une brosse à vaisselle douce et du produit à vaisselle, puis séchez soigneusement avec un chiffon doux.
Cuve de friteuse	Lave-vaisselle
Suspension du panier de friteuse, couvercle en inox	Nettoyez à l'eau chaude et au produit à vaisselle.
Bandeau de commande	Nettoyez avec un chiffon doux et humide et un peu de produit à vaisselle ; il ne faut pas que le chiffon soit trop humide. Sécher avec un chiffon doux. Pour entretenir le bandeau de commande, vous pouvez vous procurer une huile spéciale (référence de commande 311135) auprès de votre distributeur spécialisé ou en passant par notre boutique en ligne. Après le nettoyage, appliquez cette huile d'entretien de manière uniforme sur le bandeau de commande au moyen d'un chiffon doux.
Manettes de commande	Nettoyez avec un chiffon doux et humide et un peu de produit à vaisselle ; il ne faut pas que le chiffon soit trop humide.

ATTENTION

Dommages causés à l'appareil

Pour le nettoyage, ne pas démonter les manettes de commande.


N'utilisez pas ces produits nettoyants

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

Remédier aux anomalies

Dans de nombreux cas, vous pourrez remédier vous-même facilement aux anomalies. Avant de contacter le

service après-vente, veuillez respecter les consignes suivantes.

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


Service après-vente

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

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

N° E

N° FD

Service après-vente 

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



AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique

Les réparations non-conformes sont source de danger. Les réparations doivent être faites exclusivement par un technicien après-vente formé par nos soins. Si l'appareil est défectueux, débranchez la fiche d'alimentation secteur ou désactivez le coupe-circuit concerné sur le tableau électrique. Appelez le service après-vente.

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

Demande de réparation et conseils en cas de dysfonctionnement

CA 800 828 9165

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

Contenido

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES 35

Seguridad para evitar incendios	35
Seguridad al cocinar	36
Precaución con agua en aceite o bien en la grasa	36
Prevención de quemaduras	37
Seguridad de los niños	38
Seguridad en la limpieza	38
Seguridad en los utensilios de cocina	38
Instalación y mantenimiento adecuados	38
Advertencias en virtud de la Proposición 65 del estado de California	39
Causas para los daños	39

Su aparato nuevo 40

Freidora	40
Accesorio	40
Accesorios especiales	40

Mando 41

Conectar	41
Apagar	41
Fundir la grasa de freír	41
Freír	41
Avisador de cocina electrónico	42
Seguro para niños	42
Protección contra sobrecalentamiento	42
Interrupción de seguridad	42
Zona de aceite frío	43

Vaciar el aceite o la grasa de freír 43

Tabla de ajuste 44

Consejos y trucos 45

Consejos acerca del aceite o bien grasa de freír	45
Consejos acerca de los productos a freír	46
Consejos para freír	46

Cuidado y limpieza 46

Limpiar el aparato	46
No use los medios de limpieza siguientes	47

Eliminar las fallas 48

Servicio de atención al cliente 49

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



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

AVISO

Su nuevo electrodoméstico ha sido diseñado para ser seguro y confiable si recibe el cuidado adecuado. Lea atentamente todas las instrucciones antes de usarlo. Estas precauciones reducirán el riesgo de quemaduras, descarga eléctrica, incendio y lesiones a personas. Al utilizar electrodomésticos de cocina, se deben tomar precauciones de seguridad básicas, incluidas las que se encuentran en las páginas siguientes.

Seguridad para evitar incendios

No deje que papel de aluminio, plástico, papel ni tela entren en contacto con un elemento de la superficie, una hornilla o una rejilla calientes. No deje ollas hirviendo sin líquido.

Si la placa está cerca de una ventana, una ventilación o un ventilador de aire forzado, asegúrese de que los materiales inflamables, como los elementos utilizados para cubrir una ventana, no se aproximen a las hornillas o a los elementos ni se extiendan sobre estos. Podrían prenderse fuego.

Siempre tenga un detector de humo en funcionamiento cerca de la cocina.

Nunca deje la placa sin vigilancia cuando esté en uso. Los derrames por hervor causan humo y las salpicaduras grasosas pueden prenderse fuego.

AVISO

PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO OCASIONADO POR GRASA:

- a) Nunca deje las unidades de la superficie sin vigilancia a valores altos. Los derrames por hervor causan humo y salpicaduras grasosas que pueden prenderse fuego. Caliente los aceites despacio, a valores bajos o medianos.
 - b) Siempre encienda la campana al cocinar a un valor de calor alto o al flambear alimentos (p. ej., Crepas Suzette, cerezas Jubilee, carne flambeada con granos de pimienta).
 - c) Limpie los ventiladores extractores con frecuencia. No se debe permitir la acumulación de grasa en los ventiladores ni en los filtros.
 - d) Use el tamaño adecuado de olla. Siempre use utensilios de cocina apropiados para el tamaño del elemento de la superficie.
-

En el caso de que su ropa se prenda fuego, arrójese al piso y ruede de inmediato para extinguir las llamas.

Tenga un extinguidor de incendio disponible, cerca, en un área fácilmente visible y accesible, cerca del electrodoméstico.

Sofoque las llamas provocadas por alimentos que se prenden fuego, que no sean incendios ocasionados por grasa, con bicarbonato de sodio. Nunca use agua en incendios ocasionados al cocinar.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

AVISO

PARA REDUCIR EL RIESGO DE LESIONES A PERSONAS EN CASO DE INCENDIO OCASIONADO POR GRASA, SIGA ESTAS INDICACIONES:

- a) SOFOQUE LAS LLAMAS con una tapa que ajuste correctamente, una placa para galletas u otra bandeja de metal, luego, apague el electrodoméstico. ASEGÚRESE DE PREVENIR LAS QUEMADURAS. Si las llamas no se apagan de inmediato, EVACUE EL ÁREA Y LLAME AL DEPARTAMENTO DE BOMBEROS.
- b) NUNCA LEVANTE UNA OLLA EN LLAMAS. Puede quemarse.
- c) NO USE AGUA, ni repasadores o toallas húmedos. Puede ocasionar una violenta explosión por vapor.
- d) Use un extinguidor sólo si:
 - Sabe que tiene un extinguidor CLASE ABC y ya sabe cómo usarlo.
 - El incendio es pequeño y se limita al área donde se originó.
 - Alguien llamó al departamento de bomberos.
 - Puede combatir el incendio de espaldas a una salida.

Si es posible, no ponga el sistema de ventilación en funcionamiento si hay un incendio en la placa. Pero no atraviese el fuego con la mano para apagarla.

Seguridad al cocinar

AVISO

Utilice este electrodoméstico sólo para su uso previsto, según se describe en este manual. NUNCA utilice este electrodoméstico como calentador de ambiente para calentar o calefaccionar la habitación. Hacerlo puede ocasionar intoxicación por monóxido de carbono y calentamiento excesivo del electrodoméstico. Nunca utilice el electrodoméstico para almacenar objetos.

AVISO

NUNCA cubra ranuras, orificios ni conductos en la parte inferior del horno ni cubra toda una rejilla con materiales como papel de aluminio. Al hacerlo, se bloquea el flujo de aire a través del horno y esto podría causar intoxicación por monóxido de carbono. Los revestimientos de papel de aluminio también pueden atrapar el calor y causar un peligro de incendio.

AVISO

Peligro de incendio

La grasa o aceite a temperatura excesiva arden fácilmente. Para preparar platos con grasa o aceite no dejar el aparato desatendido. En caso de que el aceite o la grasa se inflamen, no apagar con agua. Sofocar el fuego con una tapa o manta para incendios.

AVISO

Peligro de incendio

El aceite de freír o grasa antigua tiende a la saponificación excesiva y dispone de una temperatura de ignición reducida. Cambiar el aceite o bien la grasa de freír si tiene un aspecto marrón, huele de modo desagradable y/o produce humo prematuramente.

AVISO

Peligro de quemaduras

No cierre la cubierta del aparato hasta que este se haya enfriado. No ponga nunca el aparato en marcha con la cubierta cerrada. No utilice la cubierta del aparato como superficie para depositar enseres o como superficie de mantenimiento de calor.

Precaución con agua en aceite o bien en la grasa

El agua en aceite caliente o en la grasa se evapora bruscamente produciendo una explosión de grasa. Para reducir el riesgo de una explosión de grasa tenga en cuenta las indicaciones siguientes.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

AVISO

Peligro de quemadura

Precaución especial al realizar tareas con agua cerca del aparato caliente. También ha de tener precaución al realizar tareas con agua cerca del aparato en estado frío. Se ha de evitar que pueda entrar en contacto el agua con el aceite o bien grasa de freír. ¡Peligro de explosión de grasa al volver a calentar! Tapar siempre el aparato frío con la cubrición de acero inoxidable.

AVISO

Peligro de quemaduras

Cambiar el aceite o bien la grasa de freír si contiene mucha agua (p. ej. derivado de freír a menudo productos congelados). Eliminar pequeñas cantidades de agua antes de calentar vaciando una pequeña cantidad (aprox. 1 taza) de la zona de aceite frío.

Indicio de presencia de agua en el aceite o bien grasa de freír:

- Burbujas ascendentes
 - Gotas de agua
 - Vapor de agua
 - Salpicaduras intensas al freír
-

AVISO

Peligro de quemadura

El llenado de alimentos húmedos y cantidades excesivas, produce el espumado de la grasa / aceite de freír. Secar bien los alimentos húmedos antes de freír. En caso de producto congelado elimine el hielo. No llenar la cesta al lado de la freidora no dentro o sobre ella. Descender lentamente varias veces la cesta dentro del aceite o bien grasa líquida.

AVISO

Peligro de quemaduras

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

Prevención de quemaduras

NO TOQUE LAS UNIDADES DE LAS SUPERFICIES NI LAS ÁREAS CERCANAS A LAS UNIDADES. Las unidades de la superficie pueden estar calientes, aunque su color sea oscuro. Las áreas cercanas a las unidades de la superficie pueden calentarse lo suficiente como para ocasionar quemaduras. Durante el uso y con posterioridad, no toque las unidades de la superficie o áreas cercanas a las unidades, ni deje que su ropa, agarradores ni otros materiales inflamables entren en contacto con estos hasta que haya transcurrido el tiempo suficiente para que se enfríen. Entre estas áreas, se encuentran la placa y las áreas que miran hacia la placa.

No caliente recipientes de alimentos sin abrir. La acumulación de presión puede hacer explotar el recipiente y causar lesiones.

Siempre use agarradores secos. Los agarradores húmedos o mojados sobre las superficies calientes pueden ocasionar quemaduras por vapor. No deje que los agarradores toquen los elementos de calentamiento que estén calientes. No use toallas ni otros paños gruesos.

Siempre encienda la campana al cocinar a un valor de calor alto o al flambear alimentos (p. ej., Crepas Suzette, cerezas Jubilee, carne flambeada con granos de pimienta).

Use valores de calor altos en la placa sólo cuando sea necesario. Para evitar burbujas y salpicaduras, caliente el aceite despacio, a un valor bajo-mediano, como máximo. El aceite caliente puede provocar quemaduras y lesiones de extrema gravedad.

Nunca mueva un recipiente con aceite caliente, especialmente una freidora. Espere hasta que se haya enfriado.

Sujétese todas las prendas, etc. antes de comenzar. Sujétese el cabello largo de manera que no quede suelto, y no use prendas holgadas o sueltas, como corbatas, bufandas, joyas o mangas amplias.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

AVISO

Peligro de quemaduras

Solo con la cubierta del aparato montada (VD): No cierre la cubierta del aparato hasta que este se haya enfriado. No ponga nunca el aparato en marcha con la cubierta cerrada. No utilice la cubierta del aparato como superficie para depositar enseres o como superficie de mantenimiento de calor.

Seguridad de los niños

Cuando los niños tienen la edad adecuada para utilizar el electrodoméstico, es responsabilidad legal de los padres o tutores legales asegurarse de que reciban las instrucciones sobre prácticas seguras por parte de personas calificadas.

No deje que nadie se suba, pare, incline, sienta o cuelgue de cualquier parte de un electrodoméstico, especialmente una puerta, cajón calentador o cajón para almacenamiento. Esto puede dañar el electrodoméstico, y la unidad puede caerse y, posiblemente, causar lesiones graves.

No permita que niños utilicen este electrodoméstico, a menos que sean supervisados de cerca por un adulto. Los niños y las mascotas no deben quedar solos o sin vigilancia en el área donde se utilice el electrodoméstico. Nunca se les debe permitir jugar cerca del electrodoméstico, independientemente de que esté en funcionamiento o no.

ATENCION

Los objetos de interés para niños no deben almacenarse en un electrodoméstico, en gabinetes sobre un electrodoméstico ni en la placa antisalpicaduras. Si los niños se suben a un electrodoméstico para alcanzar estos objetos, podrían sufrir lesiones graves.

Seguridad en la limpieza

No limpie el electrodoméstico cuando aún esté caliente. Algunos limpiadores producen emanaciones tóxicas cuando se aplican en una superficie caliente. Las esponjas y los paños mojados pueden ocasionar quemaduras por vapor.

No use limpiadores a vapor para limpiar el aparato.

No humedezca los elementos de calentamiento desmontables; estos nunca deben sumergirse en agua.

Seguridad en los utensilios de cocina

Sostenga el mango de la olla cuando revuelva o dé vuelta los alimentos. Esto ayuda a evitar salpicaduras y a prevenir el movimiento de la olla.

Utilice el tamaño de olla adecuado.

El uso de utensilios de cocina más pequeños deja expuesta al contacto directo una parte del elemento de calentamiento o de la hornilla, y puede ocasionar la ignición de la ropa. Seleccione utensilios de cocina con bases planas y lo suficientemente grandes para que cubran la unidad de calentamiento de la superficie. Este electrodoméstico está equipado con una o más unidades de superficie de diferente tamaño. La proporción correcta del utensilio de cocina con respecto al elemento de calentamiento o la hornilla también aumenta la eficiencia.

Los utensilios de cocina no aprobados para uso con placas de cerámica pueden romperse con los cambios bruscos de temperatura. Use sólo ollas que sean apropiadas para placas de cerámica (únicamente determinados tipos de vidrio, vidrio resistente al calor, cerámica, loza u otros utensilios vidriados que sean aptos).

Siempre coloque los mangos de los utensilios hacia adentro, de manera que no se extiendan sobre las áreas de trabajo adyacentes ni sobre el borde de la placa. Esto reduce el riesgo de incendios, derrames y quemaduras.

Instalación y mantenimiento adecuados

Pídale al instalador que le muestre la ubicación del disyuntor o el fusible. Márquela para recordarla más fácilmente.

Este electrodoméstico debe ser correctamente instalado y conectado a tierra por un técnico calificado. Conéctelo sólo a una toma de corriente eléctrica correctamente conectada a tierra. Para obtener más información, consulte las Instrucciones de instalación.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este electrodoméstico ha sido diseñado para uso doméstico normal únicamente. No está aprobado para uso en exteriores. Consulte la garantía. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con el fabricante.

No almacene ni utilice productos químicos corrosivos, vapores, materiales inflamables ni productos no alimenticios dentro de este electrodoméstico ni cerca de él. Está específicamente diseñado para calentar o cocinar alimentos. El uso de productos químicos corrosivos al calentar o limpiar dañará el electrodoméstico y podría causar lesiones.

Asegúrese de que los platillos reflectantes o los bols recogegotas estén en su lugar: La ausencia de estos bols o platillos durante la cocción puede provocar daños en el cableado o en los componentes que se encuentran debajo de estos.

AVISO

No hacer funcionar bien las perillas puede ocasionar lesiones personales y daños al electrodoméstico.

No utilice este electrodoméstico si no funciona correctamente o si ha sido dañado. Comuníquese con un centro de servicio técnico autorizado.

No cocine en una placa rota. Las soluciones de limpieza y los derrames pueden crear un riesgo de descarga eléctrica.

No repare ni cambie ninguna parte del electrodoméstico, a menos que se recomiende específicamente en este manual. Remita todas las reparaciones a un centro de servicio técnico autorizado por la fábrica.

Para evitar un peligro de descarga eléctrica, antes de reparar el electrodoméstico, apague la alimentación eléctrica en el panel de servicio y trabe el panel para impedir que se encienda accidentalmente.

Advertencias en virtud de la Proposición 65 del estado de California

AVISO

Este producto contiene una o más sustancias químicas que el estado de California sabe que provocan cáncer, defectos congénitos, u otro daño reproductivo.

Causas para los daños

ATENCIÓN

Daños en el aparato debido a accesorio inadecuado

Utilice solo los accesorios originales previstos. Utilice sólo las cestas para freidora previstas para este aparato. No utilice nunca la tapadera de cristal del aparato de cocción a vapor para la freidora.

ATENCIÓN

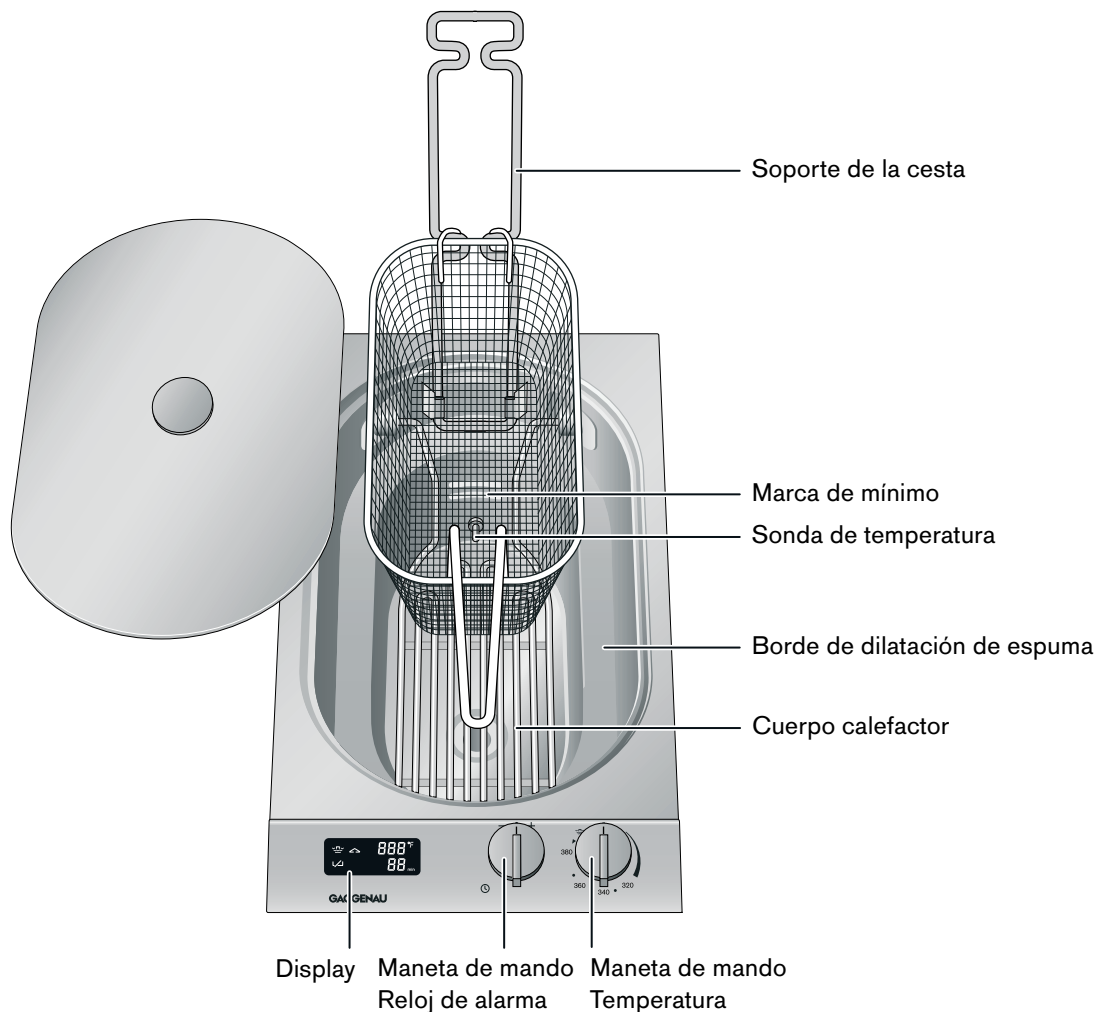
Fallas en el funcionamiento

Siempre coloque la perilla de mando en cero cuando no se esté usando el equipo.

Su aparato nuevo

Aquí aprende a familiarizarse con su aparato nuevo además de obtener información acerca del accesorio.

Freidora



Accesorio

El accesorio siguiente forma parte del suministro:

Cubierta de acero inoxidable

Cesta

VD 201 014 Cubierta de aparato de acero inoxidable

VD 201 034 Cubierta de aparatos de aluminio

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

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

Accesorios especiales

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


FK 020 000 Cesta para freír adicional

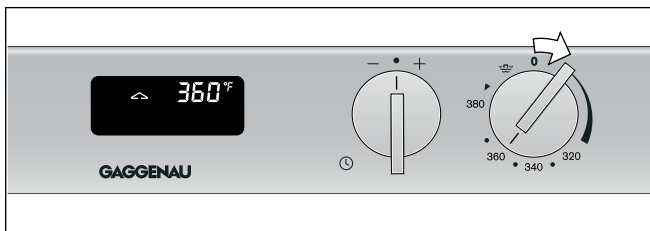
Utilice el accesorio tal como se ha prescrito. El fabricante no se hace responsable por un uso incorrecto.


Mando

Conectar

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

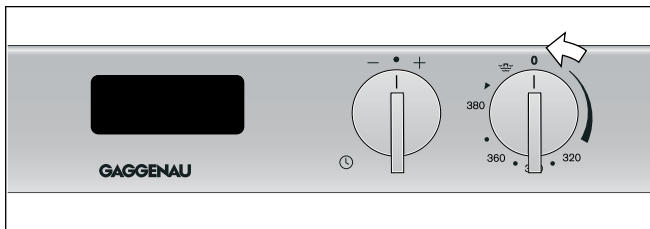
Gire la maneta de mando „Temperatura“ a la posición elegida. En la pantalla se muestra la temperatura ajustada. Mientras que caliente el aparato se ilumina el símbolo  en la pantalla.



Puede ajustar la temperatura entre 270 - 380 °F. Para fundir la grasa ajuste el nivel de fundición de grasa .




Apagar



Gire la maneta de mando temperatura a la posición 0. En la pantalla se apaga la indicación.

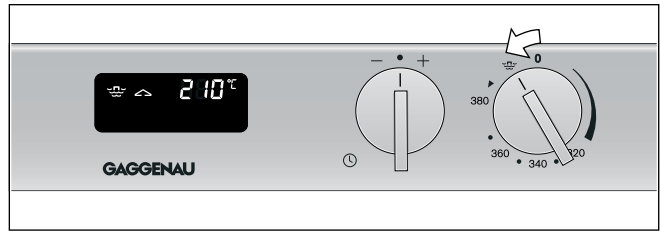


Fundir la grasa de freír





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

- 1 Introduzca unos 3 kg, de grasa en la freidora en trozos pequeños. La grasa deberá estar a temperatura ambiente o de frigorífico y no congelada.
- 2 Girar el mando de temperatura hacia la izquierda a la posición . En la pantalla se iluminan los símbolos  y  la indicación de 210 °F. Transcurridos unos segundos se escucha una señal acústica.



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



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



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

Notas

- Debido a la temperatura baja en la zona de aceite frío, no puede quedar en esta zona aceite fundido. Comience la fritura al momento que se apague el símbolo .
- El nivel de fundición de grasa sólo se puede activar con una temperatura de aparato inferior a 120 °F. Si se activa el nivel de fundición de grasa con una temperatura de aparato superior a 120 °F, se ilumina el símbolo  y 210 °F en la pantalla. La freidora se calienta hasta llegar a los 210 °F.

Freír

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

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

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

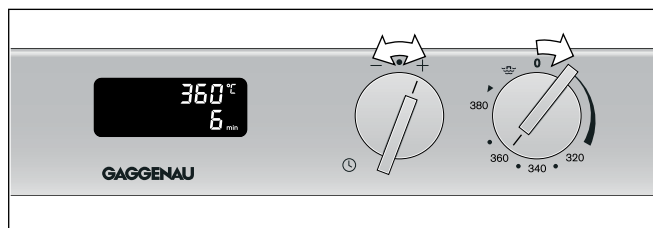
Avisador de cocina electrónico

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

También puede usar el avisador de cocina con aparato desconectado.

Ajustar el avisador de cocina

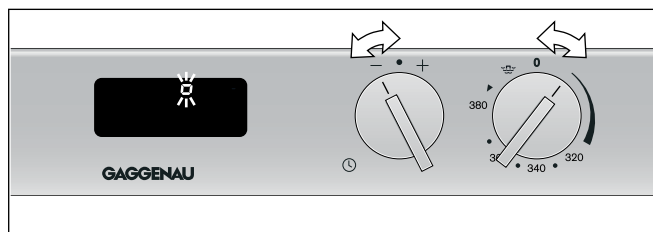
- 1 Girar la maneta de mando avisador de cocina a + o bien - para ajustar el tiempo deseado.
- 2 En la pantalla transcurre el tiempo ajustado. Puede modificar el tiempo ajustado mientras que transcurre el avisador de cocina.
- 3 Transcurrido el tiempo suena una señal. Gire brevemente la maneta de mando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





Seguro para niños

Conectar el bloqueo infantil

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



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


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

Desconectar la protección para los niños

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

El seguro para niños está desconectado.

Protección contra sobrecalentamiento

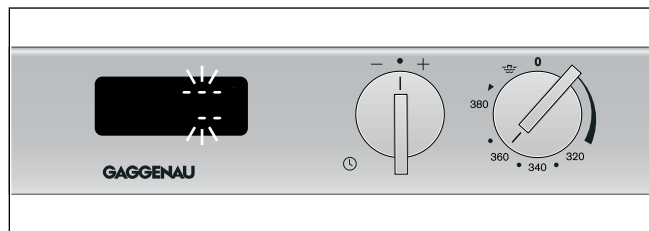
En caso de sobrecalentamiento el aparato desconecta automáticamente el elemento calefactor con el fin de proteger el aparato y los muebles empotrados. En la pantalla aparece el símbolo . Apague el aparato y deje que enfrie por completo.

El aparato podría sobrecalentarse si:

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

Interrupción de seguridad

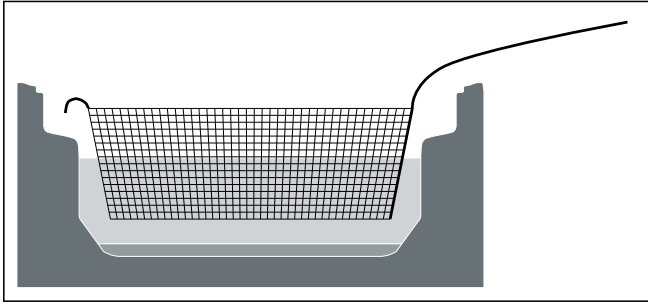
Para su protección el aparato va dotado con una desconexión de seguridad. Cada proceso de calentamiento se interrumpe a las 4 horas, si no se utiliza. En la pantalla se muestran rayas intermitentes.



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

Zona de aceite frío

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



AVISO

Peligro de quemaduras

El agua en aceite caliente ocasiona una explosión de grasa. Antes de calentar, retire las cantidades pequeñas de agua dejando salir un poco (aprox. una taza) de la zona de aceite frío.

Vaciar el aceite o la grasa de freír



AVISO

Peligro de quemaduras

Dejar enfriar el aceite o bien grasa de freír antes de vaciar a apróx. 100 °F (45 °C).

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

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

Tabla de ajuste

Alimento	Temperatura [°F]	Cantidad de producto	Duración de fritura	Observaciones
Tapas y entremeses				
Camembert, rebozado	320	4	3 min.	
Rollos de primavera	320 - 340	4 - 6	4 - 6 min.	según tamaño
Peras con relleno de Roquefort	310	2	8 min.	Darle la vuelta a menudo
Empanadillas de hojaldre (p. ej. con champiñón, carne picada o relleno de queso de cabra)	360 - 370	4 - 6	5 - 7 min.	según el tamaño rehogar el relleno de carne previamente
Verduras				
Diferentes tipos de verduras con masa recubierta (p. ej. berenjenas y rodajas de Zucchini, setas de ostras, coliflor*, capullos de coliflor*, capullos de champiñón)	350 - 360	—	3 - 6 min.	Dependiendo del estado de cocción y tamaño; freír sin cesta. Pelar los calabacines y berenjenas antes de empanar. La masa de empanar adhiere mejor.
Aros de cebolletas	340	200 g	1 - 2 min.	
Tiras de verduras (p. ej. Zanahorias, Patatas, Puerro)	350	100 - 200 g	1 - 2 min.	
Croquetas de patatas, caseras	350	10	3 - 4 min.	
Patatas fritas (frescas)	360	500 g	primero 2 - 4 min, después 6 - 8 min.	Una pausa mínima de 15 minutos entre la fritura inicial y la fritura de acabado. Utilizar patatas de cocción harinosa.
Carne				
Albóndigas de carne picada	340	10	6 - 10 min.	
Filete de ternera, rebozado; Escalope vie-nés	360	2	1 - 2 min. de cada lado	
Cordon bleu, Cerdo	360	2	3 - 4 min de cada lado	
Muslitos de pollo, rebozados	330	4	25	darle la vuelta una vez
Piezas de jamón en con masa de cava	360	150 g	3 - 4 min.	
Pescado y marisco				
Fritura mixta	320 / 360	—	2 - 3 min.	Freír pescado a 320 °F, carne a 360 °F sin cesta.
Filete de pescado, rebozado	320	2	3 - 5 min.	Según tamaño y tipo de pescado
Cigalas rebozadas con masa	360	10	4 - 5 min.	
Postres				
Buñuelos de manzana	360	5 - 6	3 - 4 min.	freír sin cesta
Bollo berlinés	360	5 - 6	3 min de cada lado	freír sin cesta

* Precocinados crujiente

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

Alimento	Temperatura [°F]	Cantidad de producto	Duración de fritura	Observaciones
Donuts	340	5 - 6	2 min de cada lado	freír sin cesta
Albondiguilla de ciruelas	350	4 - 6	5 min.	
Frutas recubiertas de masa**	360	—	2 - 3 min.	freír sin cesta
Tortitas de ciruela	320	10	6 Min.	freír sin cesta
Buñuelos	360	6	3 min de cada lado	freír sin cesta

* Precocinados crujiente

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

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

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

Consejos y trucos

Consejos acerca del aceite o bien grasa de freír

- Utilice para freír sólo aceite vegetal puro o grasa de alta capacidad de calentamiento. Son apropiados p. ej. aceite de palma o de cacahuete, así como grasa de coco. En cambio no son apropiados, aceite de oliva puro, de germen de soja o de germen de trigo. Evite mezclas de grasas. Tenga en cuenta las indicaciones de los fabricantes.
- Retire después de cada fritura eventualmente los residuos gruesos producidos del aceite o bien grasa de freidora con un colador. También puede vaciar los residuos a través del grifo de vaciado de aceite. Espere hasta que enfríe el aceite de freír o la grasa a máx 100 °F (45 °C).
- Si desea usar de nuevo el aceite de freír, coloque un filtro de metal con papel de cocina y deje pasar el aceite o la grasa en estado templado.
- Renueve el aceite o la grasa de la freidora cuando tenga un olor o sabor desagradable, produzca demasiado espuma, comience a producir humo prematuramente (a 320 - 340 °F/ 160 - 170 °C) o cuando los alimentos no adquieran costra a pesar de estar ajustada correctamente la temperatura. El que produzca humo prematuro no se debe confundir con el vapor de agua que asciendo al introducir alimentos húmedos.
- Coloque después de enfriar la tapa. De esta manera, se evita que caigan impurezas o agua en la grasa.

Consejos acerca de los productos a freír

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

Consejos para freír

- Con el fin de que pueda circular bien el aceite y llegue con rapidez el calor al producto que desea freír, no fría grandes cantidades a la vez. Agite el producto de fritura de modo que el aceite pueda circular mejor y no se aglutine.
- El producto a freír deberá estar cubierto por completo de aceite o bien grasa de freír. En caso contrario deberá darle la vuelta a lo alimentos a la mitad del tiempo de fritura o empujarlos hacia abajo con una segunda cesta de freidora.
- Llenar la cesta sobre la encimera junto a la freidora no dentro o sobre la freidora. De este modo el aceite o bien la grasa de freír permanecerá más tiempo libre de residuos.
- No eche sal ni condimento por encima de la freidora con el fin de no ensuciar el aceite o bien la grasa de freír.
- Al introducir para freír los alimentos que están húmedos o congelados se produce mucha espuma en el aceite o la grasa. Introduzca la cesta lentamente varias veces. De este modo evitara que se desborde la grasa.
- Retire el hielo del producto congelado antes de freír.
- Ajuste la temperatura recomendada.
 - Temperatura correcta: Las proteínas forman una costra protectora. De este modo no puede penetrar grasa.
 - Temperatura demasiado alta: La superficie forma una costra demasiado rápida. El interior queda crudo.
 - Temperatura demasiado baja: El producto a freír absorbe demasiado grasa.
- Retire con un paño de cocina el exceso de aceite de los productos recién fritos. De esta forma se reduce aun más la cantidad de grasa.

Cuidado y limpieza

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

AVISO

Peligro de quemaduras

El aparato se calienta cuando está en marcha. Antes de limpiar el aparato, dejar que se enfríe.

AVISO

Peligro de quemaduras

Dejar enfriar el aceite o bien grasa de freír antes de vaciar a apróx. 100 °F (45 °C).

AVISO

Peligro de quemaduras

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

AVISO

Peligro de descarga eléctrica

No limpiar el aparato con un limpiador de alta presión o de vapor.

Limpiar el aparato

Limpiar la cuba de freidora

- 1 Colocar un cubo termorresistente (mín. 10 litros) debajo del grifo de vaciado de aceite. Vaciar el aceite o la grasa de freír Cerrar el grifo de vaciado de aceite.
- 2 Extraer la cesta. Abatir hacia arriba el elemento calefactor. Apretar el elemento calefactor en el soporte de la cesta.
- 3 Retirar los residuos gruesos de la cubeta de freidora con papel de cocina. Llenar la cubeta de freidora con 4 litros máx de agua templada con producto detergente.
- 4 Bajar el elemento calefactor. Limpiar la cubeta de freidora y elemento calefactor con cepillo de fregar blando. Dejar ablandar la suciedad persistente o eliminarla con nuestro Gel limpiador para Grill (Número de pedido 463582).

- 5 Colocar un cubo termorresistente (mín. 10 litros) debajo del grifo de vaciado de aceite. Vaciar el agua. Enjuagar bien con agua limpia. Cerrar el grifo de vaciado de aceite, volver a enroscar la caperuza de protección.
- 6 Secar bien con un paño blando la cubeta de freidora.

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

Parte del aparato/ Superficie	Limpieza recomendada
Cubeta de freidora, Elemento calefactor	Limpiarla con cepillo de fregar y detergente y secar bien usando un paño blando.
Cesta	Lavavajillas
Sustentación de la cesta de freidora, Cubierta de acero inoxidable	Limpiar en agua templada y detergente.
Panel de mando	Limpiar con un paño blando húmedo y algo de detergente; el paño no debe estar húmedo en exceso. Frotar hasta secar con un paño seco. Para el cuidado de su panel de mando puede adquirir en su comerciante especializado o bien en nuestra tienda Online un aceite de conservación apropiado (Número de pedido 311135). Aplique aceite de conservación después de la limpieza del panel de mando de forma uniforme con un paño.
Maneta de mando	Limpiar con un paño blando húmedo y algo de detergente; el paño no debe estar húmedo en exceso.



ATENCIÓN

Daños en el aparato


No retirar la maneta del mando para su limpieza.

No use los medios de limpieza siguientes

- Productos de limpieza abrasivos o bien agresivos
- Limpiadores ácidos (p. ej. vinagre, ácido cítrico, etc.)
- Limpiadores con cloro o de alcohol intenso
- Pulverizadores para hornos
- Esponjas de fregar, cepillos o bien estropajos duros o abrasivos
- Antes del uso lave las esponjas nuevas.

Eliminar las fallas

Muchas veces usted mismo podrá eliminar las fallas que se presenten. Antes de llamar el servicio al cliente, tenga en cuenta las siguientes indicaciones.

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

Servicio de atención al cliente

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

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

Nº E.

Nº FD.

Servicio de atención al cliente ☎

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



AVISO

Peligro de descarga eléctrica

Las reparaciones incorrectas son peligrosas. Solo puede realizar reparaciones uno de nuestros técnicos capacitados de Servicio al Cliente. Si el electrodoméstico está defectuoso, desconecte el enchufe o desconecte el fusible en la caja de fusibles. Llame al Servicio al Cliente.

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

US 877 442 4436
toll-free

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

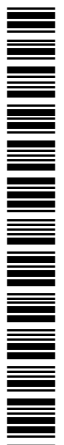
Gaggenau

BSH Home Appliances Ltd.
1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614
+1 877 4GAGGENAU
USA
www.gaggenau-usa.com

Gaggenau Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY

GAGGENAU



9000576959 en-us, es-mx, fr-ca (930409)