

Gaggenau

Use and care manual

Notice d'utilisation

Manual de instrucciones

VF 414 610

Deep Fryer

Friteuse

Freidora

Use and care manual **3**

Notice d'utilisation **18**

Manual de instrucciones **35**

Table of Contents

| | |
|---|-----------|
| Signal Words for Safety and Best Use | 4 |
| IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS | 5 |
| Fire Safety | 5 |
| Cooking Safety | 5 |
| Observe caution with water near oil or fat | 6 |
| Burn Prevention | 7 |
| Child Safety | 7 |
| Cleaning Safety | 7 |
| Cookware Safety | 7 |
| Proper Installation and Maintenance | 8 |
| State of California Proposition 65 Warnings | 8 |
| Causes of Damage | 9 |
| Protecting the environment | 9 |
| Tips for saving energy | 9 |
| Your new appliance | 10 |
| Deep fryer | 10 |
| Control knob | 10 |
| Display on the illuminated ring | 11 |
| Accessories | 11 |
| Special accessories | 11 |
| Operation | 11 |
| Frying basket holder | 11 |
| Deep frying | 11 |
| Turning off | 12 |
| Overheating protection | 12 |
| Safety lock | 12 |
| Cold oil zone | 12 |
| Draining deep-frying oil or fat | 13 |
| Settings table | 13 |
| Tips and tricks | 14 |
| Tips for deep frying oil or fat | 14 |
| Tips for deep frying food | 14 |
| Tips for deep frying | 15 |
| Care and cleaning | 15 |
| Cleaning the appliance | 15 |
| Do not use these cleaning agents | 16 |
| 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

Signal Words for Safety and Best Use

WARNING

This indicates that death or serious injuries may occur as a result of non-observance of this warning.

CAUTION

This indicates that minor or moderate injuries may occur as a result of non-observance of this warning.

NOTICE: This indicates that damage to the appliance or property may occur as a result of non-compliance with this advisory.

Note: This alerts you to important information and/or tips.



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.

This appliance is not intended for operation with an external time switch or external remote control.

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 flambing 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 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. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING**Fire risk**

Frying oil or fat can catch fire. Operate the deep fryer with suitable frying oil or fat only. Do not exceed or fall below the required filling. Liquefy frying fat before use. Keep to the product-specific frying temperature.

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**

Heat builds up when the appliance cover is closed. Let appliance cool down prior to closing the cover. Never switch on the appliance with the cover closed. Do not use the appliance cover to keep food warm or as a surface for placing objects on it.

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**

Water in hot oil creates a fat explosion. Observe particular caution when working with water in the proximity of the hot appliance. Also observe caution when working with water in the proximity of the cold appliance. Water must not be allowed to drip into the frying oil or fat. There is a risk that the fat will explode the next time the appliance is heated. Always seal the appliance with the cover once 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**

Water in hot oil creates a fat explosion. Dry the deep fryer basin thoroughly after cleaning before refilling it with frying oil or fat.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

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.

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).



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

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.

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.

WARNING

Risk of electric shock

The cable insulation of electrical appliances can melt on hot parts of the appliance. Never let connecting cables of electrical appliances come into contact with hot parts of the appliance.

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 spills 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 one or more chemicals known to the State of California to cause cancer.

WARNING

This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause 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.

Protecting the environment

Unpack the appliance and dispose of the packaging in line with environmental requirements.

Tips for saving energy

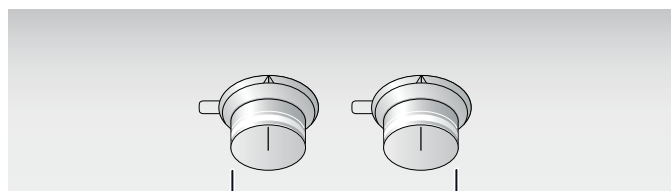
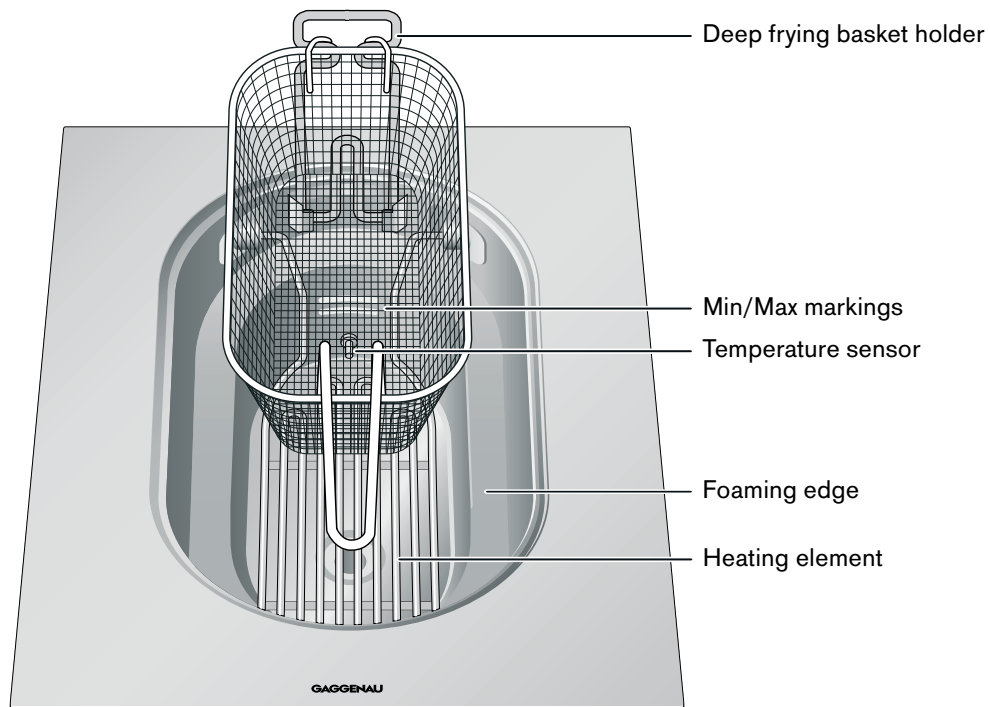
Pay attention to the following tips on energy-saving cooking:

- Only preheat the deep fryer for as long as is necessary to reach the required temperature.
- Always set the recommended temperature.
- Use oil or fat suitable for deep frying.

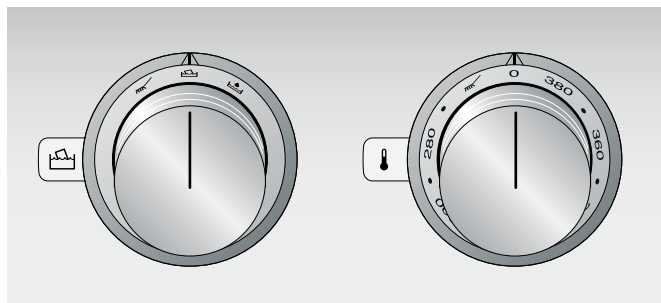
Your new appliance


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

Deep fryer






Control knob



With the right-hand control knob you select the temperature between 270 and 380° F (135 and 190° C) or the cleaning level .

With the left-hand control knob you select the mode:

| | |
|---|--------------------------------|
|  | Operating with deep frying oil |
|  | Operating with deep frying fat |
|  | Cleaning level |

Display on the illuminated ring

The control knobs have an illuminated ring that offers various display options. See the section entitled "Troubleshooting" for more information.

| Left | Right | Display | Meaning |
|------|-------|---------------------------|---|
| ○ | ○ | Off | Appliance OFF |
| ○ | ● | Lit constantly | Appliance ON |
| ○ | ☀ | Slow flashing | Appliance ON, warming up |
| ○ | ☀ | Slow flashing | Residual heat display |
| ○ | ☀ | Fast flashing | Overheating protection, safety shut-off feature, power outage |
| ☀ | ☀ | Alternating fast flashing | Installation error |
| ○ | | Illuminated ring off | |
| ● | | Illuminated ring lit | |
| ☀ | | Illuminated ring flashing | |

Accessories

As standard, your device comes with the following accessories:

Stainless steel cover

Frying basket

Special accessories

You can order the following accessories from your specialist dealer:

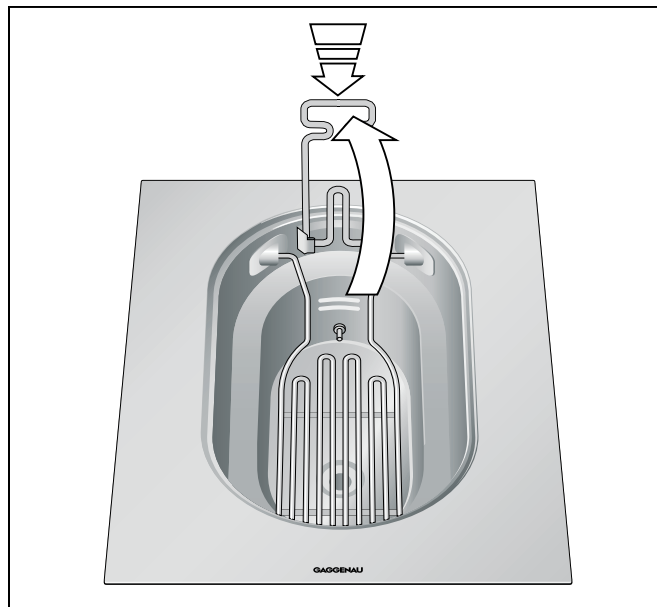
- VA 440 010 Stainless steel appliance cover
- VA 420 000 Connection strip for combination with other Vario appliances in the 400 series for flush installation
- VA 420 001 Connection strip for combination with other Vario appliances in the 400 series for flush installation with appliance cover/compensation strip
- VA 420 010 Connection strip for combination with other Vario appliances in the 400 series for surface-mounted installation
- VA 420 011 Connection strip for combination with other Vario appliances in the 400 series for surface-mounted installation with appliance cover/compensation strip
- VA 450 400 Appliance extension 15" (38 cm)

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

Operation

Frying basket holder



Before deep frying, swivel up the frying basket holder and then firmly press it down fully.

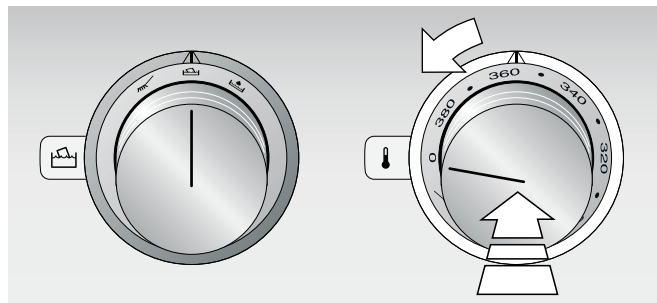


To fold it in after deep frying, compress the frying basket holder slightly at the side and pull it up.

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. Chop up deep frying fat and distribute it evenly around the basin. Thaw deep frozen fat first.

- 1 As required, set the fat level  or the oil level  on the left-hand control knob.
- 2 Press in the temperature control knob and set the required temperature. The illuminated ring behind the right-hand control knob flashes. The illuminated ring lights up constantly once the set temperature has been reached.





- 3 Fill the frying basket on a countertop next to the deep fryer (not in or above the deep fryer).

- 4 Immerse the frying basket with the food into the oil or fat.
- 5 Once the food is cooked, take out the frying basket and shake it lightly, eliminating surplus oil or fat.

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

Notes

- Always first set the fat level  or the oil level  on the left-hand control knob.
- At the fat-melting level, the fat is first gently melted. Warming up takes at least 20 minutes.
- Depending on the set temperature, at the oil level warming up takes between 7 and 10 minutes.

Turning off

Turn the temperature control knob to the 0 position.

WARNING

Risk of burns

Heat builds up when the appliance cover is closed. Let appliance cool down prior to closing the cover. Never switch on the appliance with the cover closed. Do not use the appliance cover to keep food warm or as a surface for placing objects on it.

Overheating protection

In the event of overheating, the appliance automatically turns off the heating element to protect the appliance and cabinets. The illuminated ring behind the control knob flashes fast. Turn off the appliance and let it completely cool down.

The appliance can overheat if:

- there is too little oil or fat in the frying basin.
- an oil level has been set although there is fat in the frying basin.

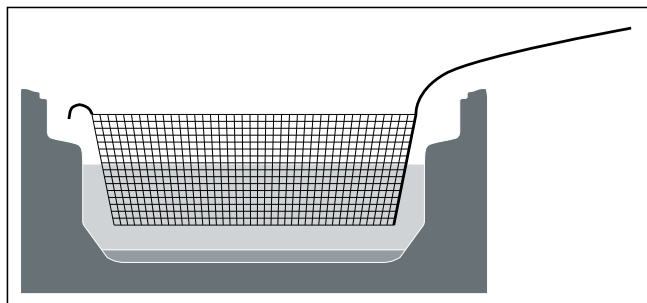
Safety lock

For your protection, the appliance has a safety shut-off feature. Every heating operation is switched off after four hours if the appliance is not operated during this time. Even after a power outage, the heating element stays switched off. The illuminated ring behind the control knob flashes.

Turn the temperature control knob to 0. You can then operate the appliance in the way to which you are accustomed.

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

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.

| Food | quantity | Temperature | Deep frying time | Notes |
|--------------------------------------|------------------------|--------------------|---|---|
| Snacks and appetizers | | | | |
| Camembert, breaded | 2 halves | 300° F (150 °C) | 7 - 8 min. | |
| Spring rolls | 8 pcs. of 50 g ea. | 320° F (160 °C) | 5 - 7 min. | |
| Falafel (balls made from chick-peas) | 10 pcs. of 30 g ea. | 340° F (170 °C) | 5 - min. | |
| Puff pastries | 5 pcs. of 80 g ea. | 360° F (180 °C) | 5 - 7 min. | Sear meat fillings beforehand. Cook vegetable fillings beforehand to taste, making they are firm to bite. |
| Bacon-wrapped plums | 15 pcs. | 340° F (170 °C) | 1 - 2 min. | Prunes without pips |
| Vegetables and side dishes | | | | |
| Battered vegetables | 10 pcs. | 360° F (180 °C) | 2 - 3 min. | (e.g. eggplant and zucchini slices, cauliflower and broccoli florets (pre-cooked firm to the bite), carrot and celery stripes, mushroom heads, oyster mushrooms Deep fry without basket. |
| Onion rings | 200 g | 340° F (170 °C) | 1 - 2 min. | |
| Celery slices, breaded | 1/2" (1 cm) thick | 350° F (175 °C) | 2 min. | Celery pre-cooked firm to the bite |
| Potato croquettes (fresh) | 10 pcs. | 330° F (165 °C) | 6 - 7 min. | |
| French fries (fresh) | 500 g | 360° F (180 °C) | First pre-deep-fry for 4 min., then deep-fry for 2-3 min. | Allow a 15 min break between pre-deep-frying and finish-frying. Use floury potatoes only. Dry potatoes well. |
| Potato rösti, potato fritters | 5 pcs of 80 g ea. | 360° F (180 °C) | 4 - 5 min. | Deep fry without the basket. |

| Food | quantity | Temperature | Deep frying time | Notes |
|--|--------------------------|----------------------------|--------------------|--|
| Meat and poultry | | | | |
| Meatballs | 10 pcs. of 30 g ea. | 320° F (160 °C) | 3 - 4 min. | |
| Wiener Schnitzel (veal cutlet, breaded) | 2 pcs. 1/2" (1 cm) thick | 340° F (170 °C) | 3 - 4 min. | |
| Cordon bleu | 2 pcs. 1" (2 cm) thick | 320° F (160 °C) | 7 - 8 min. | pork or chicken |
| Lamb chops | 4 pcs. of 70 g ea. | 360° F (180 °C) | 3 - 4 min. | |
| Fish and seafood | | | | |
| fish fillet, breaded | 100 - 150 g | 320 - 340° F (160 - 170°C) | 3 - 5 min. | e.g. cod, pollock, plaice |
| Battered seafood | 10 pcs. | 360° F (180 °C) | 3 - 4 min. | e.g. squid rings, prawn tails, sardines |
| Battered scallops | 5 pcs. of 70 g ea. | 360° F (180 °C) | 7 - 8 min. | |
| Sweets | | | | |
| Beignets, doughnuts, Berlin-style pancakes | 6 pcs. of 60 g ea. | 340° F (170 °C) | 2-3 min. each side | Deep fry without the basket. |
| Churros (crullers) | 6 pcs. | 360° F (180 °C) | 4 min. each side | Do not use baking powder. |
| Battered fruits | 5 - 10 pcs. | 360° F (180 °C) | 2-3 min. each side | e.g. pineapple, apple and pear slices, banana, apricot and kiwi halves, grapes, strawberries Deep fry without the basket. |

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 the appliance

Cleaning the deep-frying basin

- 1 Place a heat-resistant bucket (at least 10 liters = 2.65 gallons) under the oil drain valve. Drain deep-frying oil or fat. Close oil drain valve.
- 2 Remove frying basket. Swivel up heating element.
- 3 Eliminate coarse residue in the deep fryer basin with a paper towel. Fill basin with up to 4 liters (approx. 1 gallon) of warm water with dishwashing liquid.
- 4 Swivel down the heating element. Turn both control knobs to the cleaning level . The appliance warms up.
- 5 Clean the basin and heating element with a soft dishwashing brush. Let stubborn grime soak or remove it with our grill cleaner gel (order number 463582).

- 6 Place a heat-resistant bucket (at least 10 liters = 2.65 gallons) under the oil drain valve. Drain water. Rinse thoroughly with clear water. Close oil drain valve, screw protective cap back on.
- 7 Dry deep fryer basin with a soft dishtowel.

Note: The deep frying basin should not be treated with stainless steel care agents because these are frequently not neutral as far as foodstuffs are concerned.

| 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 knobs | Clean with a soft, moist cloth and some detergent; the cloth must not be too wet. |

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.



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.

| Malfunction | Possible cause | Solution |
|---|--|---|
| Appliance does not heat up. Right-hand illuminated ring flashes fast, left illuminated ring is off. | 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: old fat or oil. | Turn off appliance and let it completely cool down. Replace deep frying fat or oil. |
| | Overheating protection: an oil level has been set although there is fat in the frying basin. | Turn off appliance and let it completely cool down. When using deep frying fat, set the fat level on the appliance. |
| | Appliance was turned on with heating element folded out. | Turn off appliance and let it completely cool down. Swivel down the heating element. |
| | Safety shut-off: appliance has not been operated in the past four hours. | Turn the right control knob to 0 and then switch on again, if necessary. |
| | Power outage: after a power outage, the appliance stays switched off for safety reasons. | Turn the right control knob to 0 and then switch on again, if necessary. |

| Malfunction | Possible cause | Solution |
|--|--|--|
| When using deep frying oil, the appliance needs a very long time to warm up (over 12 minutes). | Fat level set. | When using deep frying oil, always set the oil level on the appliance. |
| Appliance is not working. Both illuminated rings flash alternately fast. | Installation error | Check correct fitting of the connecting cable to the control panel. |
| 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. |
| The corners of the appliance curve upwards slightly during operation. | The heat causes the cooktop's metal to expand. | This is normal. No curving is visible after cooling down. |


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.

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

| | |
|---|-----------|
| Mots de signalisation pour la sécurité et l'utilisation optimale | 19 |
| CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES | 20 |
| Sécurité-incendie | 20 |
| Sécurité de cuisson | 21 |
| Attention en cas de présence d'eau dans l'huile ou la graisse | 22 |
| Prévention des brûlures | 22 |
| Sécurité des enfants | 23 |
| Consignes en matière de nettoyage | 23 |
| Sécurité pour la batterie de cuisine | 23 |
| Installation et entretien corrects | 24 |
| Avertissements de la Proposition 65 de l'État de la Californie | 24 |
| Causes des dommages | 25 |
| Protection de l'environnement | 25 |
| Conseils d'économie d'énergie | 25 |
| Votre nouvel appareil | 26 |
| Friteuse | 26 |
| Manettes de commande | 26 |
| Anneau lumineux | 27 |
| Accessoires | 27 |
| Accessoires spéciaux | 27 |
| Fonctionnement | 27 |
| Fixation du panier de la friteuse | 27 |
| Friture | 27 |
| Arrêt | 28 |
| Protection contre la surchauffe | 28 |
| Coupure de sécurité | 28 |
| Zone froide | 28 |
| Vidange de l'huile ou de la graisse | 29 |
| Tableau de réglage | 29 |
| Conseils et astuces | 30 |
| Conseils à propos de l'huile ou de la graisse de friture | 30 |
| Conseils à propos des aliments à frire | 31 |
| Conseils de friture | 31 |
| Entretien et nettoyage | 31 |
| Nettoyage de l'appareil | 31 |
| N'utilisez pas ces produits nettoyants | 32 |
| Anomalies – que faire ? | 33 |

| | |
|----------------------------|-----------|
| Service après-vente | 34 |
|----------------------------|-----------|

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

Mots de signalisation pour la sécurité et l'utilisation optimale

AVERTISSEMENT

Le non-respect de cet avertissement peut entraîner la mort ou des blessures graves.

ATTENTION

Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures mineures ou modérées.

AVIS : Vous indique que des dommages à l'appareil ou aux biens peuvent survenir si vous ne respectez pas cet avertissement.

Remarque : Vous signale des informations importantes ou des conseils.



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.

Cet appareil n'est pas prévu pour fonctionner avec un programmateur externe ou une télécommande externe.

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 gras 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 gras 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 dans le cadre de l'utilisation prévue tel que décrit dans ce manuel. **NE JAMAIS** utiliser pour chauffer ou réchauffer une pièce. Ceci pourrait faire surchauffer 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. Vous risquez autrement de bloquer la circulation de l'air à l'intérieur du four. Les feuilles d'aluminium peuvent également emprisonner la chaleur et présenter ainsi un risque d'incendie.

AVERTISSEMENT

Risque d'incendie

L'huile et la graisse de friture peuvent s'enflammer. Mettre la friteuse en service uniquement avec de l'huile ou de la graisse appropriées. Bien respecter la quantité de graisse prescrite (ni trop ni trop peu). Faire fondre la graisse de friture avant de l'utiliser. Respecter la température de cuisson en fonction du produit.

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. Éteuffer 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.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT

Risque de brûlure

Lorsque le couvercle est fermé, il peut se produire une accumulation de chaleur. 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.

AVERTISSEMENT

Risque de brûlure

La présence d'eau dans l'huile très chaude déclenche une explosion de graisse. 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.

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 vidangeant 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

La présence d'eau dans l'huile très chaude déclenche une explosion de graisse. 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 MARCHE pendant la cuisson à température élevée et au moment de flamber des aliments (p.ex., crêpes Suzette, cerises jubilé, steak au poivre flambé).



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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.

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).



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Tourner toujours les poignées an 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 inammables, 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.

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.

AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique

L'isolation des câbles d'appareils électriques peut fondre sur des parties très chaudes des appareils. Éviter tout contact du cordon d'alimentation d'appareils électriques avec des parties très chaudes de ces derniers.

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 un ou plusieurs produits chimiques connus de l'État de la Californie pour causer le cancer.

AVERTISSEMENT

Ce produit contient un ou plusieurs produits chimiques connus de l'État de la Californie pour causer des anomalies congénitales ou des troubles de la 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.

Protection de l'environnement

Déballez l'appareil et jetez l'emballage dans le respect de l'environnement.

Conseils d'économie d'énergie

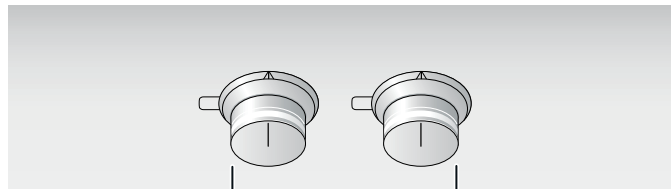
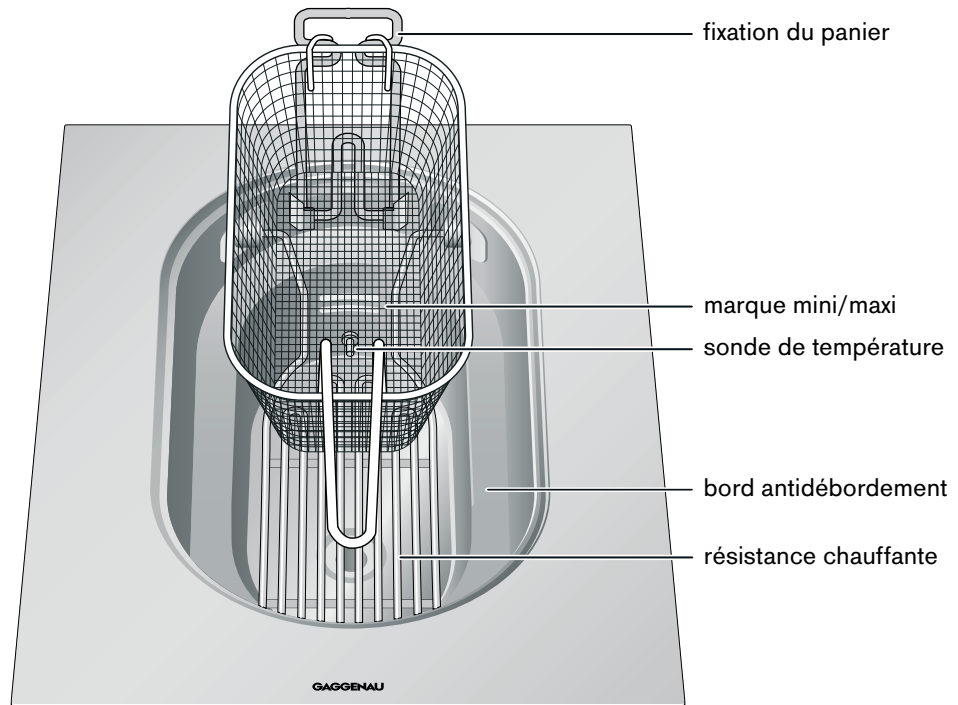
Quelques conseils d'économie d'énergie :

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

Votre nouvel appareil

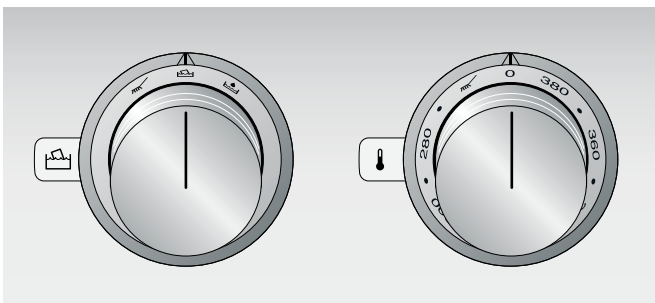
Faites connaissance avec votre nouvel appareil et ses accessoires.


Friteuse






choix huile/graisse, nettoyage réglage de la température

Manettes de commande



Avec la manette droite, choisissez une température comprise entre 270 et 380° F (135 et 190 °C) ou la position nettoyage .

Avec la manette gauche, choisissez le mode de cuisson :

| | |
|---|---|
|  | Utilisation avec de l'huile de friture |
|  | Utilisation avec de la graisse de friture |
|  | Position nettoyage |

Anneau lumineux

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

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

| | |
|---|----------------------------|
| ○ | anneau lumineux éteint |
| ● | anneau lumineux allumé |
| ☀ | l'anneau lumineux clignote |

Accessoires

Les accessoires suivants sont fournis :

Couvercle en inox

Panier à frites

Accessoires spéciaux

Vous pouvez commander les accessoires suivants auprès de votre distributeur :

- VA 440 010 Couvercle en inox
- VA 420 000 Réglette de jonction pour associer d'autres appareils Vario de la série 400 à montage en affleurement
- VA 420 001 Réglette de jonction pour associer d'autres appareils Vario de la série 400 à montage en affleurement, avec couvercle et réglette de rattrapage
- VA 420 010 Réglette de jonction pour associer d'autres appareils Vario de la série 400 à montage en saillie
- VA 420 011 Réglette de jonction pour associer d'autres appareils Vario de la série 400 à montage en saillie, avec couvercle et réglette de rattrapage

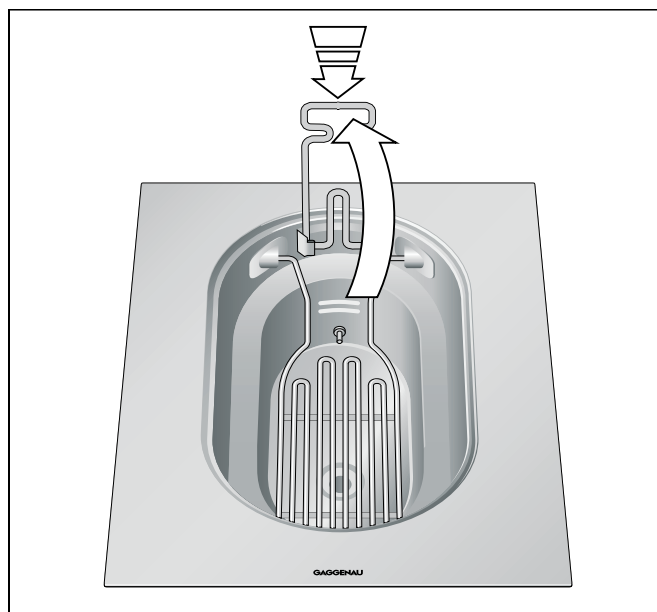
VA 450 400 Rallonge 38 cm (15 ")

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

Fonctionnement

Fixation du panier de la friteuse

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



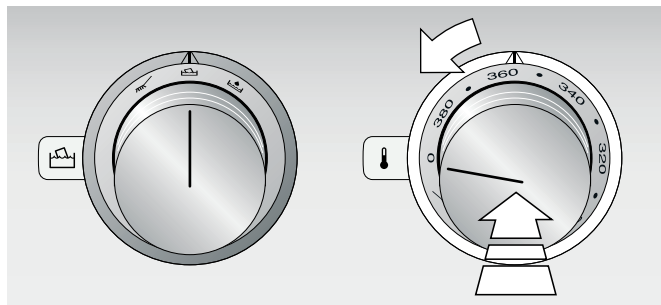
Pour refermer après la cuisson, poussez légèrement la fixation du panier sur le côté, puis tirez-la vers le haut.

Friture

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

- 1 Selon les besoins, sélectionnez le mode graisse  ou le mode huile  sur la manette gauche.



- Appuyer sur la manette de température et sélectionnez la température voulue. L'anneau lumineux situé derrière la manette droite clignote. Une fois la température réglée atteinte, l'anneau lumineux reste allumé en continu.



- Remplissez le panier sur un plan de travail, à côté de la friteuse (et non dans ou au-dessus d'elle).
- Plongez dans l'huile ou la graisse le panier contenant les aliments à frire.
- Lorsque les aliments à frire sont cuits, sortez le panier et secouez-le légèrement afin de faire tomber l'huile ou la graisse en excédent.

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

Remarques

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

Arrêt

Tournez la manette de température en position 0.

AVERTISSEMENT

Risque de brûlure

Lorsque le couvercle est fermé, il peut se produire une accumulation de chaleur. 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.

Protection contre la surchauffe

En cas de surchauffe, la résistance se coupe automatiquement pour protéger l'appareil et les

meubles environnants. L'anneau lumineux situé derrière la manette de température clignote. Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.

Causes possibles de surchauffe :

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

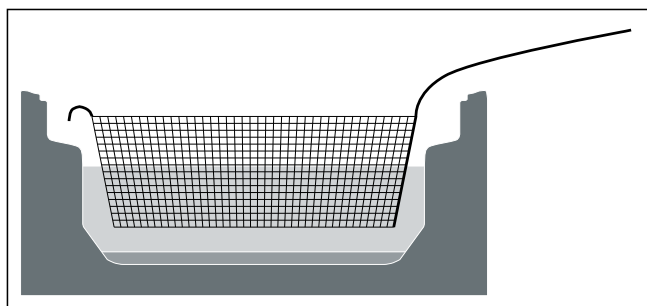
Coupure de sécurité

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

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

Zone froide

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



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

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

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

| Aliment | Quantité | Température | Durée de friture | Remarques |
|---|------------------------------|--------------------|--|---|
| En-cas et entrées | | | | |
| Camembert pané | 2 moitiés | 300° F (150 °C) | 7 - 8 min | |
| Rouleaux de printemps | 8 pièces de 50 g chacune | 320° F (160 °C) | 5 - 7 min | |
| Falafel (boulettes de pois chiches) | 10 pièces de 30 g chacune | 340° F (170 °C) | 5 - 6 min | |
| Chaussons en pâte feuilletée, farcis | 5 pièces de 80 g chacune | 360° F (180 °C) | 5 - 7 min | Au préalable, faire revenir la farce de viande et, selon les préférences, faire cuire al dente la farce de légumes. |
| Pruneaux au lard | 15 pièces | 340° F (170 °C) | 1 - 2 min | Pruneaux dénoyautés |
| Légumes et garnitures | | | | |
| Légumes en pâte | 10 pièces | 360° F (180 °C) | 2 - 3 min | exemple : aubergines et courgettes émincées bouquets de chou-fleur et brocolis (précuits al dente), lanières de carottes et de céleri, têtes de champignons de couche, pleurotes frir sans panier. |
| Rondelles d'oignons | 200 g | 340° F (170 °C) | 1 - 2 min | |
| Tranches de céleri, panées | 1/2" (1 cm) d'épaisseur | 350° F (175 °C) | 2 min | Céleri précuit al dente |
| Croquettes de pommes de terre (fraîches) | 10 pièces | 330° F (165 °C) | 6 - 7 min | |
| Pommes frites (fraîches) | 500 g | 360° F (180 °C) | préfrir 4 minutes, puis frir 2 à 3 minutes | Attendre au moins 15 minutes entre le premier bain et le deuxième bain de friture. Utilisez seulement des pommes de terre farineuses Bien sécher les pomme de terre. |
| Rösti de pommes de terre, galettes de pommes de terre | 5 pièces de 80 g chacune | 360° F (180 °C) | 4 - 5 min | frir sans panier. |

| Aliment | Quantité | Température | Durée de friture | Remarques |
|---|---|--------------------|-----------------------|---|
| Viandes et volailles | | | | |
| Boulettes de viande hachée | 10 pièces de 30 g chacune | 320° F (160 °C) | 3 - 4 min | |
| Escalopes viennoises (escalopes de veau panées) | 2 pièces de 1/2" (1 cm) d'épaisseur | 340° F (170 °C) | 3 - 4 min | |
| Cordon bleu | 2 pièces de 1" (2 cm) d'épaisseur | 320° F (160 °C) | 7 - 8 min | porc ou volaille |
| Côtelettes d'agneau | 4 pièces de 70 g chacune | 360° F (180 °C) | 3 - 4 min | |
| Poisson et fruits de mer | | | | |
| Filet de poisson pané | 100 - 150 g | 360° F (180 °C) | 3 - 5 min | exemple : cabillaud, lieu, carrelet |
| Fruits de mer en pâte | 10 pièces | 360° F (180 °C) | 3 - 4 min | exemple : anneaux de calamar, queues de crevettes, sardines |
| Noix de Saint-Jacques en pâte | 5 pièces de 70 g chacune | 360° F (180 °C) | 7 - 8 min | |
| Desserts | | | | |
| Beignets, donuts | 6 pièces de 60 g chacune | 340° F (170 °C) | 2 à 3 min par côté | frir sans panier. |
| Churros | 6 pièces | 360° F (180 °C) | 4 min par côté | Ne pas utiliser de levure. |
| Fruits en pâte | 5 - 10 min | 360° F (180 °C) | 2 à 3 min par côté | exemple : ananas, pommes ou poires en tranches, moitiés de bananes, d'abricots ou de kiwis, raisins, fraises frir sans panier. |

Conseils et astuces

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

Nettoyage de la cuve

- 1 Placez sous le robinet de vidange un seau résistant à la chaleur (10 litres minimum). Vidangez l'huile ou la graisse. Fermez le robinet de vidange.
- 2 Enlevez le panier. Relevez la résistance chauffante.
- 3 Enlevez les résidus grossiers de la cuve au moyen d'un papier essuie-tout. Versez dans la cuve 4 litres d'eau au maximum avec du produit à vaisselle.
- 4 Abaissez la résistance. Tournez les deux manettes dans la position nettoyage , l'appareil commence à chauffer.

- 5 Nettoyez la cuve et la résistance avec une brosse à vaisselle douce. Faites tremper les salissures tenaces ou enlevez-les avec notre gel de nettoyage pour grils (référence de commande 463582).
- 6 Placez sous le robinet de vidange un seau résistant à la chaleur (10 litres minimum). Vidangez l'eau. Rincez soigneusement à l'eau claire. Fermez le robinet de vidange de l'huile, revissez le capuchon de protection.
- 7 Séchez soigneusement la cuve de la friteuse avec un chiffon humide.

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

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

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.

Anomalies – que faire ?

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



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.

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

Service après-vente

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

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

N° E

N° FD

Service après-vente 

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

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

Demande de réparation et conseils en cas de dysfonctionnement

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

| | |
|--|-----------|
| Palabras indicadoras para seguridad y mejor uso | 36 |
|--|-----------|

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES 37

| | |
|--|----|
| Seguridad para evitar incendios | 37 |
| Seguridad al cocinar | 38 |
| Precaución con agua en aceite o bien en la grasa | 38 |
| Prevención de quemaduras | 39 |
| Seguridad de los niños | 40 |
| Seguridad en la limpieza | 40 |
| Seguridad en los utensilios de cocina | 40 |
| Instalación y mantenimiento adecuados | 40 |
| Advertencias en virtud de la Proposición 65 del estado de California | 41 |

Causas para los daños 42

| | |
|---|-----------|
| Protección del medio ambiente 42 | 42 |
| Consejos para ahorrar energía | 42 |

Su aparato nuevo 43

| | |
|----------------------------------|----|
| Freidora | 43 |
| Perilla de mando | 43 |
| Indicación en el anillo luminoso | 44 |
| Accesorio | 44 |
| Accesorios especiales | 44 |

Mando 44

| | |
|--------------------------------------|----|
| Soporte de la canasta de freír | 44 |
| Freír | 45 |
| Apagar | 45 |
| Protección contra sobrecalentamiento | 45 |
| Desconexión de seguridad | 45 |
| Zona de aceite frío | 46 |

Vaciar el aceite o la grasa de freír 46

Tabla de ajustes 46

Consejos y trucos 48

| | |
|--|----|
| Consejos acerca del aceite o bien grasa de freír | 48 |
| Consejos acerca de los productos a freír | 48 |
| Consejos para freír | 48 |

Cuidado y limpieza 49

| | |
|--|----|
| Limpieza del equipo | 49 |
| No use los medios de limpieza siguientes | 49 |

¿Qué hacer en caso de fallas? 50

Servicio de atención al cliente 51

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

Palabras indicadoras para seguridad y mejor uso

AVISO

Esto indica que se pueden producir lesiones graves o la muerte si no se cumple con esta advertencia.

ATENCION

Esto indica que pueden producirse lesiones leves o moderadas si no se cumple con esta advertencia.

AVISO: esto indica que puede producirse un daño al electrodoméstico o a la propiedad como resultado de la falta de cumplimiento de este aviso.

Nota: Esto lo alerta sobre información y/o consejos importantes.



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.

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

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 únicamente para el fin para el cual fue diseñado, según se describe en este manual. NUNCA utilice este electrodoméstico como estufa para calentar o calefaccionar la habitación. Esto puede hacer que el electrodoméstico se caliente en exceso. 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, bloquea el flujo de aire a través del horno. Los revestimientos de papel de aluminio también pueden atrapar el calor y causar un peligro de incendio.

AVISO

Peligro de incendio

El aceite o la grasa para freír se puede incendiar. Utilice la freidora solamente con aceite o grasa para freír adecuados. No coloque más ni menos de la cantidad determinada. Antes de utilizarla, deje que se funda la grasa para freír. Mantenga la temperatura adecuada para freír el producto correspondiente.

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

Si permanece cerrada la cubierta del equipo, el calor se acumula. Cierre la cubierta del equipo solamente cuando éste ya se haya enfriado. Nunca encienda el equipo con su cubierta cerrada. No utilice la cubierta del equipo para mantener calientes las ollas ni para dejarlas ahí puestas.

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 quemaduras

El agua en aceite caliente ocasiona una explosión de grasa. Tenga especial cuidado al trabajar con agua cerca del equipo caliente. Tenga cuidado también al trabajar con agua cerca del equipo frío. No debe caer agua en el aceite o la grasa para freír. ¡Hay peligro de una explosión de la grasa o del aceite al volver a calentarlos! Tape siempre con su cubierta el equipo una vez que se haya enfriado.

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

El agua en aceite caliente ocasiona una explosión de grasa. Seque a fondo el cuenco de la freidora antes de volver a llenarlo de aceite o grasa para freír.

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.

AVISO

Peligro de descarga eléctrica

En las partes calientes del equipo se puede fundir el aislamiento de los cables de los aparatos eléctricos. Nunca deje que entren en contacto los cables de conexión de los aparatos eléctricos con partes calientes del equipo.

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.

AVISO

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

Causas para los daños

ATENCION

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.

ATENCION

Fallas en el funcionamiento

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

Protección del medio ambiente

Saque el equipo de su empaque y elimine éste de forma ecológica.

Consejos para ahorrar energía

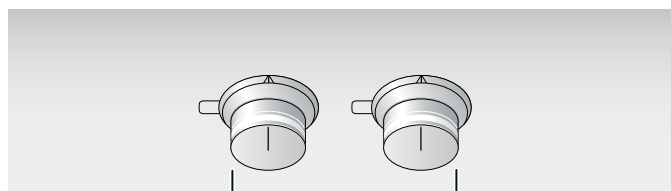
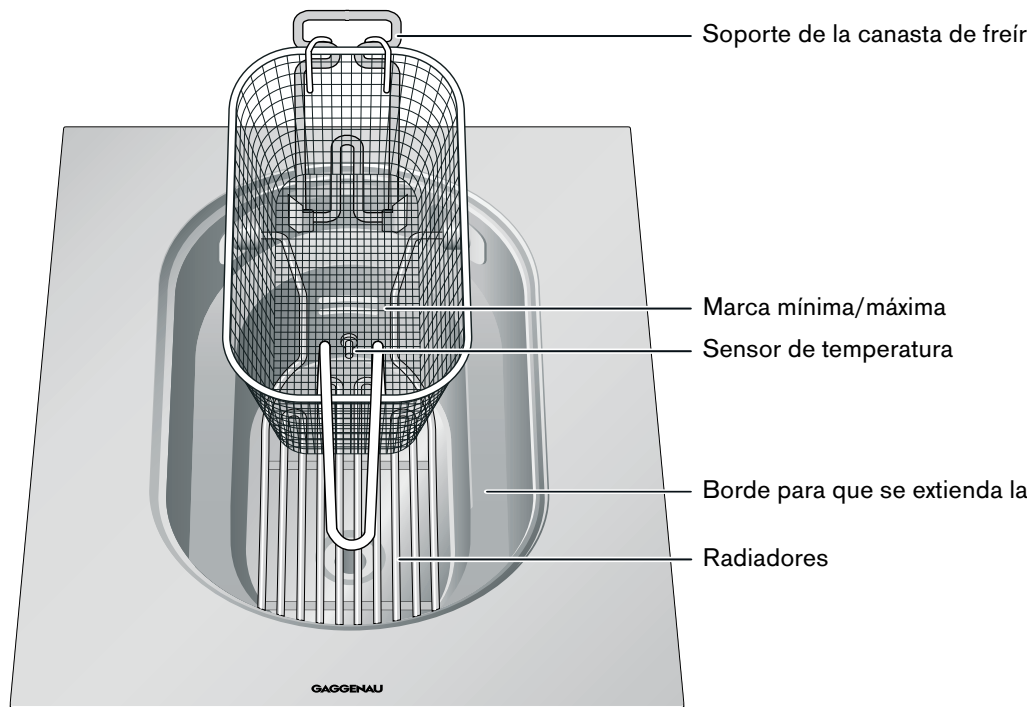
Por favor tome en cuenta los siguientes consejos para cocinar ahorrando energía:

- Precaliente la freidora sólo hasta alcanzar la temperatura deseada.
- Ajuste siempre la temperatura recomendada.
- Para freír, utilice aceite o grasa adecuados.

Su aparato nuevo

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

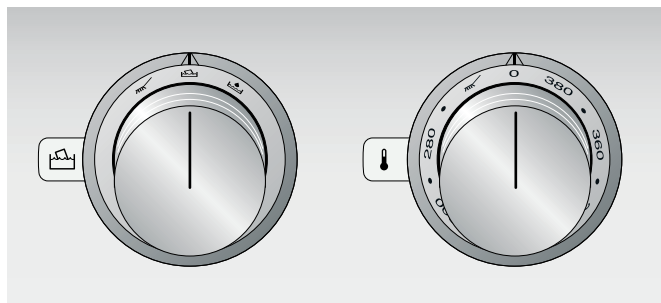
Freidora



Selección de aceite/grasa/
limpieza

Selección de temperatura

Perilla de mando



Con la perilla de mando derecha se selecciona la temperatura entre 270 y 380° F (135 - 190° C) o el modo de limpieza.

Con la perilla de mando izquierda se selecciona el modo de funcionamiento:



Funcionamiento con aceite para freír



Funcionamiento con grasa para freír.



Nivel de limpieza

Indicación en el anillo luminoso

Las perillas de mando están equipadas con un anillo luminoso con diferentes posibilidades de visualización. Encontrará más indicaciones en el capítulo "¿Qué hacer con las fallas?"

| Izquierda | Derecha | Mensaje | Significado |
|-----------|---------|---------------------------|--|
| ○ | ○ | Apagado | Equipo apagado |
| ○ | ● | Brillo constante | Equipo encendido |
| ○ | ☀ | Parpadeo lento | Equipo encendido, se está calentando |
| ○ | ☀ | Parpadeo lento | Visualización del calor restante |
| ○ | ☀ | Parpadeo rápido | Protección contra sobrecalentamiento, desconexión de seguridad, corte de luz |
| ☀ | ☀ | Parpadeo rápido alternado | Falla de montaje |

○ Anillo luminoso apagado
● Anillo luminoso encendido
☀ Anillo luminoso parpadea

Accesorio

El accesorio siguiente forma parte del suministro:

Cubierta de acero inoxidable

Cesta

Accesorios especiales

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

- VA 440 010 Cubierta de acero inoxidable del aparato
- VA 420 000 Barra de conexión para combinar con otros equipos Vario de la serie 400 al instalarlos uno al lado del otro con superficie corrida
- VA 420 001 Barra de conexión para combinar con otros equipos Vario de la serie 400 al instalarlos uno al lado del otro con cubierta de equipo/barra de compensación
- VA 420 010 Barra de conexión para combinar con otros equipos Vario de la serie 400 al instalarlos de forma superpuesta

VA 420 011 Barra de conexión para combinar con otros equipos Vario de la serie 400 al instalarlos de forma superpuesta con cubierta de equipo/barra de compensación

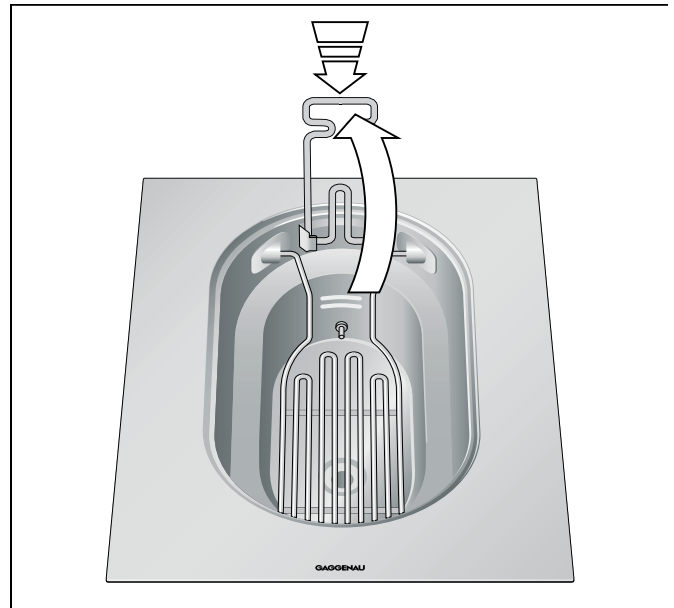
VA 450 400 Prolongación del aparato 15 " (38 cm)

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

Mando

Soporte de la canasta de freír



Antes de freír, incline hacia arriba el soporte de la canasta de freír, y después presiónelo fuerte hacia abajo hasta que trabaje.

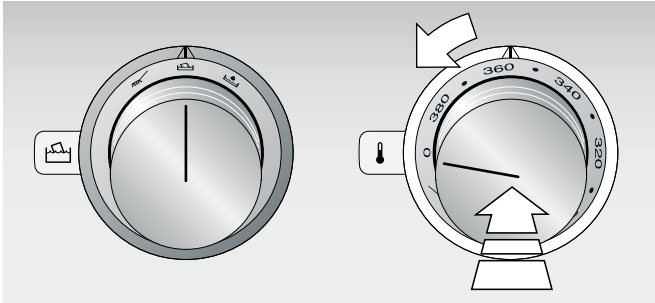


Para plegarlo después de freír, comprima un poco el soporte de la canasta de freír hacia un lado, y jálelo hacia arriba.

Freír

Encienda la freidora solamente cuando el cuenco de freír esté lleno por lo menos hasta la marca mínima con aceite o grasa para freír. Deshaga la grasa para freír y distribúyala uniformemente en el cuenco de freír. Descongele primero la grasa congelada.



- 1 Según sea necesario, seleccione el nivel de grasa  o el nivel de aceite  en la perilla de mando izquierda.
- 2 Presione la perilla de mando de temperatura y seleccione la temperatura deseada. El anillo luminoso detrás de la perilla de mando derecha parpadea. Una vez que se alcanza la temperatura seleccionada, el anillo luminoso brilla continuamente.



- 3 Llene la canasta de freír en una superficie de trabajo al lado de la freidora (no dentro ni sobre ella).
- 4 Sumerja la canasta de freír con los alimentos en el aceite o grasa.
- 5 Cuando estén listos los alimentos, saque la canasta de freír y agítela ligeramente, para eliminar el aceite o grasa excedentes.

Para dejar que gotee el resto de aceite o grasa, puede colgar la canasta de freír en su soporte.

Notas

- Siempre seleccione primero el nivel de grasa  o de aceite  en la perilla de mando izquierda.
- En el nivel de grasa, ésta se funde primero poco a poco, el calentamiento dura por lo menos 20 minutos.
- En el nivel de aceite, el calentamiento dura entre 7 y 10 minutos, dependiendo de la temperatura seleccionada.

Apagar

Gire la perilla de mando de temperatura a la posición 0.

AVISO

Peligro de quemaduras

Si permanece cerrada la cubierta del equipo, el calor se acumula. Cierre la cubierta del equipo solamente cuando éste ya se haya enfriado. Nunca encienda el equipo con su cubierta cerrada. No utilice la cubierta del equipo para mantener calientes las ollas ni para dejarlas ahí puestas.

Protección contra sobrecalentamiento

En caso de sobrecalentamiento, el equipo desconecta automáticamente el radiador, para proteger el equipo y el mueble en el que está instalado. El anillo luminoso detrás de la perilla de mando de temperatura parpadea. Desconecte el equipo y déjelo enfriarse totalmente.

Posibles causas del sobrecalentamiento:

- No hay aceite o grasa o hay muy poco en el cuenco de freír.
- Se seleccionó el nivel de aceite, aunque hay grasa en el sartén de freír.

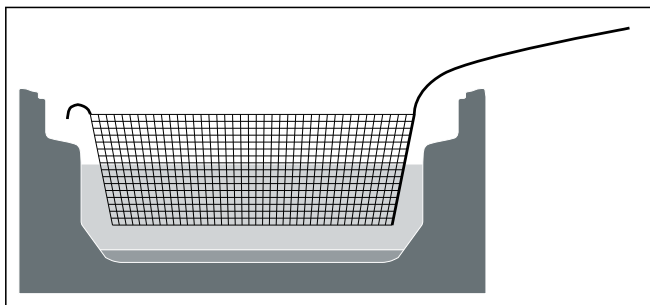
Desconexión de seguridad

Para su protección, el equipo está equipado con un sistema de desconexión de seguridad. Cada proceso de calentamiento se desconecta después de 4 horas si no se realiza un manejo en este periodo. También después de un corte de luz, el quemador permanece desconectado. El anillo luminoso detrás de la perilla de mando de temperatura parpadea.

Gire hasta 0 la perilla de mando de temperatura, y se podrá poner en funcionamiento el equipo de forma 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 ajustes

Los valores de la tabla de ajustes sirven solamente como valores de orientación, que usted puede variar según la consistencia del alimento y su gusto personal.

Prepare los alimentos congelados de acuerdo con las instrucciones que vienen en el empaque.

| Alimentos | Cantidad | Temperatura | Tiempo de fritura | Observaciones |
|---------------------------------|----------------|--------------------|-------------------|---|
| Bocadillos y entremeses | | | | |
| Queso camembert, empanizado | 2 mitades | 300° F (150 °C) | 7 - 8 min. | |
| Rollos de primavera | 8 pz. de 50 g | 320° F (160 °C) | 5 - 7 min. | |
| Falafel (bolitas de garbanzo) | 10 pz. de 30 g | 340° F (170 °C) | 5 - 6 min. | |
| Empanadas de hojaldre, rellenas | 5 pz. de 80 g | 360° F (180 °C) | 5 - 7 min. | Sofreír previamente los rellenos de carne, cocer previamente al dente los rellenos de verduras. |

| Alimentos | Cantidad | Temperatura | Tiempo de fritura | Observaciones |
|---|--------------------------------|--------------------|---|--|
| Ciruelas pasa enrolladas en tocino | 15 pz. | 340° F (170 °C) | 1 - 2 min. | Ciruelas pasa sin hueso |
| Verduras y guarniciones | | | | |
| Verduras en cubierta de masa | 10 pz. | 360° F (180 °C) | 2 - 3 min. | p. ej. rodajas de berenjenas y calabacitas, coliflor y brócoli enteros (hervidos antes al dente), tiras de zanahorias y apio, cabezas de champiñón, champiñón chino Freír sin canasta |
| Anillos de cebolla | 200 g | 340° F (170 °C) | 1 - 2 min. | |
| Rodajas de apio, empanizadas | de 1/2" (1 cm) de grueso | 350° F (175 °C) | 2 min. | Apio precocido al dente |
| croquetas de papas (frescas) | 10 pz. | 330° F (165 °C) | 6 - 7 min. | |
| Papas a la francesa (frescas) | 500 g | 360° F (180 °C) | primero freír previamente 4 min., y luego freírlas 2 - 3 min. | por lo menos Haga una pausa de 15 min. entre la fritura previa y la fritura final. Utilice solamente papas que se cuezan con fécula. Seque bien las papas. |
| Tortitas de papa, fritura de papas ralladas | 5 pz. de 80 g | 360° F (180 °C) | 4 - 5 min. | Freír sin canasta |
| Carnes y aves | | | | |
| Albóndigas | 10 pz. de 30 g | 320° F (160 °C) | 3 - 4 min. | |
| Milanesas (milanesa de ternera, empanizada) | 2 pz. de 1/2" (1 cm) de grueso | 340° F (170 °C) | 3 - 4 min. | |
| Cordon bleu | 2 pz. de 1" (2 cm) de grueso | 320° F (160 °C) | 7 - 8 min. | de carne de cerdo o pollo |
| Costillas de carnero | 4 pz. de 70 g | 360° F (180 °C) | 3 - 5 min. | |
| Pescados y mariscos | | | | |
| Filete de pescado, empanizado | 100 - 150 g | 360° F (180 °C) | 3 - 5 min. | p. ej. bacalao, abadejo, platija |
| Mariscos en cubierta de masa | 10 pz. | 360° F (180 °C) | 3 - 5 min. | p. ej. anillos de calamar, colas de camarón, sardinas |
| Vieiras en cubierta de masa | 5 pz. de 70 g | 360° F (180 °C) | 7 - 8 min. | |
| Postres | | | | |
| Buñuelos, donas, panqués | 6 pz. de 60 g | 340° F (170 °C) | 2 - 3 min. por lado | Freír sin canasta |
| Churros | 6 pz. | 360° F (180 °C) | 4 min. por lado | No use polvo para hornear. |
| Frutas en cubierta de masa | 5 - 10 pz. | 360° F (180 °C) | 2 - 3 min. por lado | p. ej. rebanadas de piña, manzana o pera, mitades de plátanos, chabacanos o kiwis, uvas, fresas Freír sin canasta |

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.

Limpieza del equipo

Limpieza del cuenco de freír

- 1 Coloque una cubeta resistente al calor (de por lo menos 10 l) bajo el circuito del aceite. Drene el aceite o grasa de freír. Cierre el circuito del aceite.
- 2 Retire la canasta de freír. Incline hacia arriba los radiadores.
- 3 Retire los restos grandes del cuenco de freír con papel de cocina. Llene el cuenco de freír con un máximo de 4 litros de agua con jabón lavatrastes.
- 4 Gire hacia abajo los radiadores. Gire ambas perillas de mando hasta el nivel de limpieza  , el equipo se calienta.

- 5 Limpie el cuenco de freír y los quemadores con un cepillo de fregar suave. Deje que se suavice la suciedad rebelde, o retírela con nuestro gel limpiador de parrillas (número de pedido 463582).
- 6 Coloque una cubeta resistente al calor (de por lo menos 10 l) bajo el circuito del aceite. Deje salir el agua. Enjuague a fondo con agua limpia. Cierre el circuito del aceite, vuelva a atornillar la tapa protectora.
- 7 Seque a fondo el cuenco de freír con un trapo suave.

Nota: No limpie el cuenco de freír con limpiadores para acero inoxidable, porque éstos muchas veces no son compatibles con los alimentos.

| Parte del equipo/ superficie | Limpieza recomendada |
|---|--|
| Cuenco para freír, radiadores | Limpiar con un cepillo de fregar suave y jabón lavatrastes, y secar a fondo con un trapo suave. |
| Cuenco para freír | Jabón lavatrastes |
| Soporte del cuenco para freír, cubierta de acero inoxidable | Lavar con agua caliente y jabón lavatrastes. |
| Perilla de mando | Limpiar con un trapo suave y húmedo y un poco de jabón lavatrastes; el trapo no debe estar demasiado mojado. |

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.

¿Qué hacer en caso de fallas?

Muchas veces podrá solucionar fácilmente usted mismo los fallos que aparezcan. Antes de llamar al servicio técnico, tome en cuenta las siguientes indicaciones.



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.

| Falla | Posible causa | Solución |
|--|---|--|
| El equipo no calienta. El anillo luminoso derecho parpadea rápidamente, el anillo luminoso izquierdo está apagado. | Protección contra sobrecalentamiento: No hay aceite o grasa o hay muy poco en el cuenco de freír. | Apague el equipo y déjelo enfriar por completo. Agregue aceite o grasa por lo menos hasta la marca mínima. |
| | Protección contra sobrecalentamiento: Grasa o aceite viejos. | Apague el equipo y déjelo enfriar por completo. Cambie la grasa o el aceite de freír. |
| | Protección contra sobrecalentamiento: Se seleccionó el nivel de aceite, aunque hay grasa en el sartén de freír. | Apague el equipo y déjelo enfriar por completo. Al usar grasa de freír, seleccione en el equipo el nivel de grasa. |
| | El equipo fue encendido con los radiadores girados hacia arriba. | Apague el equipo y déjelo enfriar por completo. Gire hacia abajo los radiadores. |
| | Desconexión de seguridad: No se llevó a cabo ningún manejo por más de 4 horas. | Gire la perilla de mando derecha a 0, y después, de ser necesario, vuelva a realizar un encendido. |
| | Corte de luz: Después de un corte de luz, el equipo permanece apagado por razones de seguridad. | Gire la perilla de mando derecha a 0, y después, de ser necesario, vuelva a realizar un encendido. |
| Al usar aceite para freír, el equipo tarda mucho para calentarse (más de 12 minutos). | Nivel de grasa seleccionado. | Al usar aceite de freír, seleccionar siempre en el equipo el nivel de aceite. |
| El equipo no funciona. Ambos anillos luminosos parpadean rápidamente de forma alternada. | Falla de montaje | Revise que esté bien colocado el cable de conexión con el pupitre de control. |
| Los alimentos fritos están crudos por dentro. | Temperatura y tiempo de fritura incorrectos. | Reducir la temperatura, prolongar el tiempo de fritura. |
| Los alimentos fritos ya no quedan dorados y crujientes. | Grasa o aceite viejos. | Utilice grasa o aceite frescos. |
| Al estar en funcionamiento, las esquinas del equipo se doblan ligeramente hacia arriba. | Por el calor, el metal de la placa de cocción se ensancha. | Esto es normal. Cuando está fría no se ve la deformación. |


Servicio de atención al cliente

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

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

Nº E.

Nº FD.

Servicio de atención al cliente 

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

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

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



9000709168 en-us, es-mx, fr-ca (930306)