

Bedienungs- und Montageanleitung

# VF 411

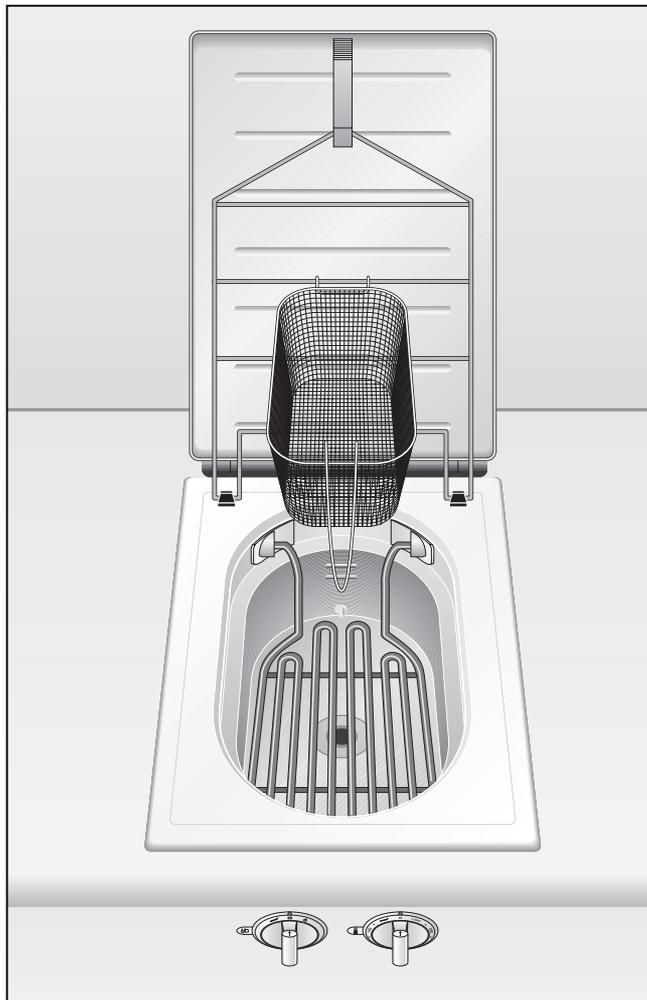
Elektro-Fritteuse



**GAGGENAU**



<b>1. Wichtige Hinweise</b>	<b>Seite 3-4</b>
Zur Sicherheit	Seite 3
Zur Benutzung	Seite 4
Vor der ersten Inbetriebnahme	Seite 4
<b>2. Ausstattung</b>	<b>Seite 5</b>
Ausstattung	Seite 5
Sonderzubehör	Seite 5
<b>3. Bedienung</b>	<b>Seite 6-9</b>
Funktionsweise	Seite 6
Einschalten	Seite 7
Ausschalten	Seite 8
Restwärmeanzeige	Seite 8
Urlaubssicherung	Seite 8
Ablassen des Frittieröls und Frittierfetts	Seite 8
Anzeigemöglichkeiten	Seite 9
<b>4. Tipps und Tricks</b>	<b>Seite 10</b>
<b>5. Gartabelle</b>	<b>Seite 11</b>
<b>6. Reinigung und Pflege</b>	<b>Seite 12</b>
<b>7. Wartung</b>	<b>Seite 13</b>
<b>8. Montageanleitung</b>	<b>Seite 14-17</b>
Technische Daten	Seite 14
Wichtige Hinweise zum Einbau	Seite 14
Vorbereiten des Einbaumöbels	Seite 15
Einbau des Schaltpults	Seite 16
Einbau des Gerätes	Seite 17
Montage der Geräteabdeckung	Seite 17



## **Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem neuen Vario-Einbaugerät.**

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, möchten wir Sie gern anhand der Bedienungsanleitung mit Ihrem neuen Gerät vertraut machen. In der Bedienungsanleitung finden Sie wichtige Hinweise zur Sicherheit und zur Bedienung. Diese dienen Ihrem persönlichen Schutz, sowie dem Werterhalt Ihres Gerätes.

Hinweise, die Sie vor der ersten Inbetriebnahme beachten sollten, finden Sie auf Seite 4.

Die Kapitel Ausstattung und Bedienung verraten Ihnen, was Ihr neues Gerät alles kann und wie Sie es richtig bedienen.

Tipps und Hinweise im Kapitel Reinigung und Pflege sorgen dafür, dass Ihr Gerät lange Zeit schön bleibt.

**Und nun wünschen wir Ihnen viel Spaß beim Frittieren!**

# 1. Wichtige Hinweise

## Zur Sicherheit

Beschädigte Geräte dürfen nicht in Betrieb genommen werden.

Das Gerät darf nur von einem autorisierten Fachmann unter Beachtung aller einschlägigen Vorschriften der Energieversorgungsunternehmen sowie der Bauordnungsvorschriften der Länder angeschlossen werden.

Beachten Sie die Montageanleitung.

**Durch Falschanschluss kann das Gerät zerstört werden!**

Achten Sie beim Anschluss von Elektrogeräten in der Nähe des Gerätes darauf, dass Anschlussleitungen nicht mit heißen Kochflächen in Berührung kommen.

Nehmen Sie das Gerät nur unter Aufsicht in Betrieb. Speisen, die in Fett und Öl frittiert werden, dürfen nur unter ständiger Aufsicht zubereitet werden!

**Vorsicht!** Verbrauchtes, häufig benutztes Fett und Öl kann sich leicht entzünden!

**Vorsicht Brandgefahr!** Bewahren Sie in Ihrem Gerät keine brennbaren Gegenstände auf!

**Vorsicht!** Das Gerät wird während des Betriebs heiß! Halten Sie Kinder fern!

**Vorsicht Brandgefahr!** In der Nähe des Geräts darf kein offenes Feuer brennen!

**Besondere Vorsicht** bei Arbeiten mit Wasser in der Nähe des warmen Gerätes! **Explosionsgefahr!**

**Vorsicht!** Befindet sich das Gerät unter einer Abzugshaube oder neben einer Kochmuldenlüftung, so besteht bei überfetteten Filtern Brandgefahr!

Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.

Erwachsene und Kinder dürfen nie unbeaufsichtigt das Gerät betreiben,

- wenn sie körperlich oder geistig dazu nicht in der Lage sind,
- oder wenn ihnen Wissen und Erfahrung fehlen, das Gerät richtig und sicher zu bedienen.

**Achtung:** Bei mehrfach benutztem Öl oder Fett und feuchtem Frittiergut (z. B. Tiefkühlware, Gemüse) kann sich Wasser in der Kaltölzone ansammeln. Bei Zugabe neuen Frittierguts kann es zum explosionsartigen Übersäumen kommen. **Verbrennungsgefahr!** Lassen Sie vor dem Aufheizen eine kleine Menge (ca. 1 Tasse) der Flüssigkeit in der Kaltölzone ab.

**Sollte es zu einem Brand kommen, trennen Sie das Gerät vom Netz und schließen Sie die Geräteabdeckung. Ersticken Sie brennendes Fett oder Öl durch Abdecken. Eine Fritteuse niemals mit Wasser löschen! Abzugshaube sofort abschalten, da durch den Luftzug das Feuer verstärkt wird!**

Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfreinigungsgerät oder mit Wasserdruck – es besteht Kurzschlussgefahr!

Bei jeder Wartungsmaßnahme ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Ziehen Sie zu diesem Zweck den Netzstecker oder betätigen Sie die entsprechende Sicherung.

Reparaturen müssen von autorisierten Fachleuten durchgeführt werden, damit die elektrische Sicherheit gewährleistet bleibt.

Der Benutzer ist für den fachgerechten Gebrauch und den einwandfreien Zustand des Gerätes verantwortlich. Für eventuelle Schäden, die durch Nichtbeachten dieser Anleitung entstehen, werden keine Garantieleistungen gewährleistet.

### **Hinweis:**

Die Geräteabdeckung darf erst nach vollständiger Abkühlung des Gerätes geschlossen werden. Nehmen Sie das Gerät nicht mit geschlossener Geräteabdeckung in Betrieb! Durch die Hitzeentwicklung können das Gerät und die Geräteabdeckung beschädigt werden. Benützen Sie die Geräteabdeckung nicht als Abstellfläche oder als Warmhaltefläche.

**Achtung:** Benutzen Sie für die Fritteuse niemals den Glasdeckel des Dampfgarers.

Technische Änderungen vorbehalten!

## Zur Benutzung

Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt geeignet und darf nicht zweckentfremdet werden.

Benutzen Sie das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen. Das Gerät eignet sich nicht zum Heizen des Aufstellungsraums.

Das Gerät darf nicht leer eingeschaltet werden! Wird das Gerät leer in Betrieb genommen, so schaltet der eingebaute Überhitzungsschutz es automatisch ab. Drehen Sie den Bedienknebel „Temperatur“ auf die Position 0. Warten Sie bis das Gerät abgekühlt ist.

Verwenden Sie nur die Frittierkörbe, die für dieses Gerät vorgesehen sind.

Das Befüllen von zu nassen Nahrungsmitteln und zu großen Mengen führt zum Übersäumen des Frittieröls / -fetts! **Verbrennungsgefahr!**

Halten Sie Belüftungsmöglichkeiten offen (Türen, Fenster, Dunstabzugshaube).

Füllen Sie Öl bzw. Fett nach, sobald der Minimalstand (untere Markierung) unterschritten wird.

**Achtung:** Beim Unterschreiten der unteren Markierung besteht **Brandgefahr!**

Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch aus.

Sichern Sie die Türen des Unterbauschranks, falls Kleinkinder in Ihrem Haushalt sind. Die Verbrennungsgefahr wird so vermindert.

**Brandgefahr!** Reinigen Sie das Gerät in regelmäßigen Abständen und wechseln Sie das Frittieröl bzw. -fett regelmäßig. Altes oder verschmutztes Öl bzw. -fett muss gewechselt werden, wenn es braun wird, unangenehm riecht und/oder frühzeitig (160-170°C) raucht. Altes Öl bzw. -fett neigt zum Übersäumen und besitzt eine niedrigere Entzündungstemperatur.

Ein eingebauter Temperaturschutz verhindert das Überhitzen des Gerätes und der Einbaumöbel.

Bei Funktionsstörungen überprüfen Sie zunächst die Sicherungen im Haushalt. Liegt es nicht an der Stromversorgung, verständigen Sie bitte Ihren Fachhändler oder den zuständigen Gaggenau-Kundendienst.

## Vor der ersten Inbetriebnahme

Entfernen Sie die Verpackung des Gerätes und entsorgen Sie diese entsprechend den örtlichen Vorschriften. Beachten Sie bitte, dass sich Zubehör in der Verpackung befindet. Halten Sie Verpackungselemente und Plastikfolien von Kindern fern.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Überprüfen Sie das Gerät vor dem Einbau auf Transportschäden.

Das Gerät muss vor der ersten Inbetriebnahme von einem Fachmann eingebaut und angeschlossen werden. Vor Inbetriebnahme überprüfen Sie bitte, dass der Netzanschluss in Ordnung ist.

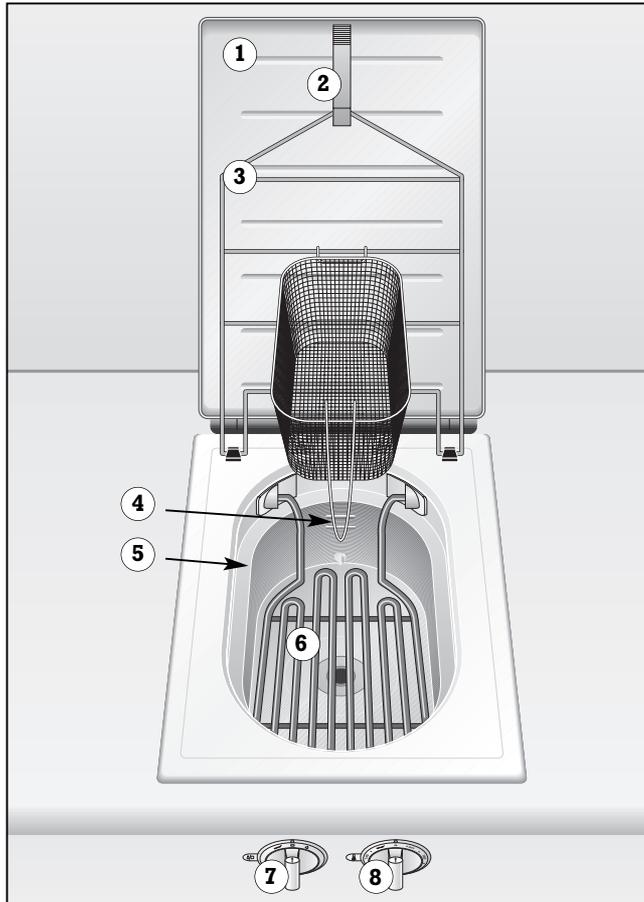
Die Seriennummer des Gerätes finden Sie auf dem Kontrollzettel, der dieser Anleitung beiliegt. Bewahren Sie diesen Kontrollzettel aus Garantiegründen zusammen mit Ihrer Bedienungs- und Montageanleitung auf.

Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes die Bedienungs- und Montageanleitung sorgfältig durch.

Reinigen Sie das Gerät und die Zubehörteile vor dem ersten Gebrauch gründlich. Dadurch werden eventuelle Neugerüche und Verunreinigungen beseitigt (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).

## 2. Ausstattung

### Ausstattung



- 1 Geräteabdeckung
- 2 Halteklammer für Frittierkorbaufhängung
- 3 Frittierkorbaufhängung
- 4 Minimal- / Maximalmarkierung
- 5 Schaumausdehnungsrand
- 6 Heizkörper (3000 W)
- 7 Bedienknebel zur Auswahl der Betriebsarten  
Fett / Öl / Reinigungsstufe
- 8 Bedienknebel für Temperaturwahl

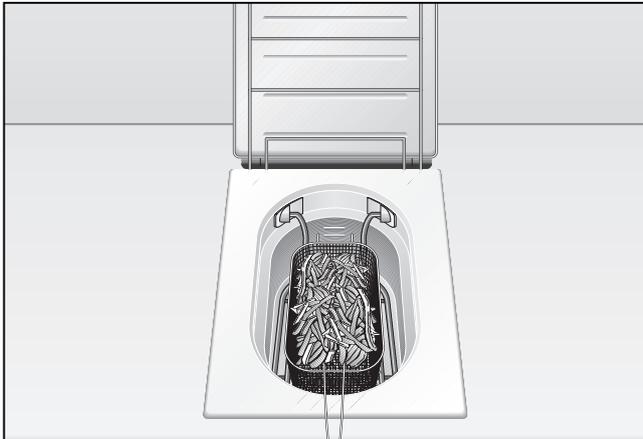
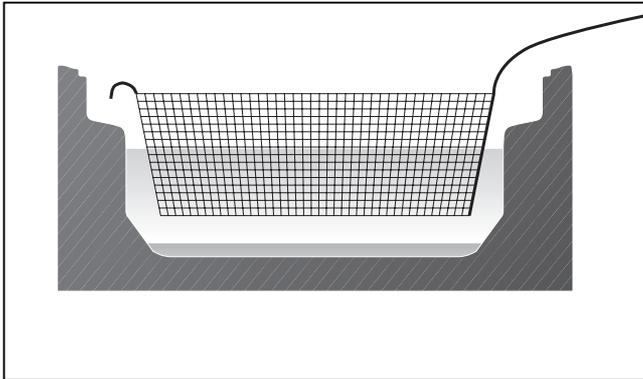
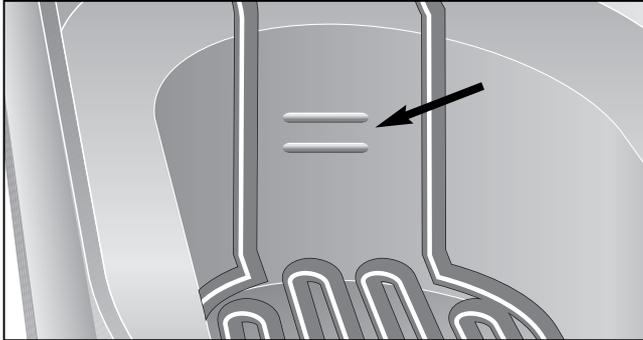
### Sonderzubehör

Folgendes Sonderzubehör können Sie bestellen:

- FK 020-000** Frittierkorb
- VV 400-000** Verbindungsleiste
- VZ 400-000** Verbindungsleiste mit Timer

# 3. Bedienung

## Funktionsweise



Im Frittierbecken befinden sich zwei **Markierungslinien** (Minimal- und Maximalstand). Der Füllstand des Öls / Fetts sollte immer zwischen den beiden Markierungslinien sein. Das Frittiertgut sollte vollkommen vom Frittieröl bzw. -fett bedeckt sein, ansonsten muss es nach der halben Frittiertezeit gewendet werden.

Das Gerät ist für die Verwendung von Frittierfett mit einer speziellen **Fettschmelzstufe** ausgestattet. Um das Fett thermisch nicht zu belasten, wird es zunächst langsam geschmolzen, bevor es auf die gewünschte Frittiertemperatur erhitzt wird.

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

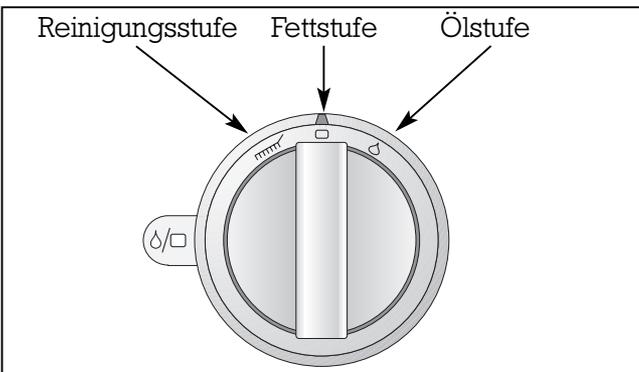
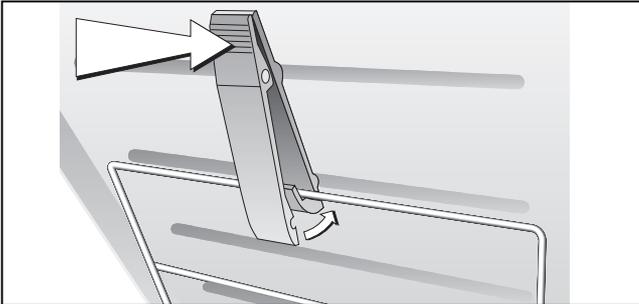
Ein eingebauter Temperaturschutz verhindert das Überhitzen des Gerätes und der Einbaumöbel. Die Fritteuse wird abgeschaltet, der Leuchtring hinter dem rechten Bedienknebel blinkt.

### Mögliche Ursachen:

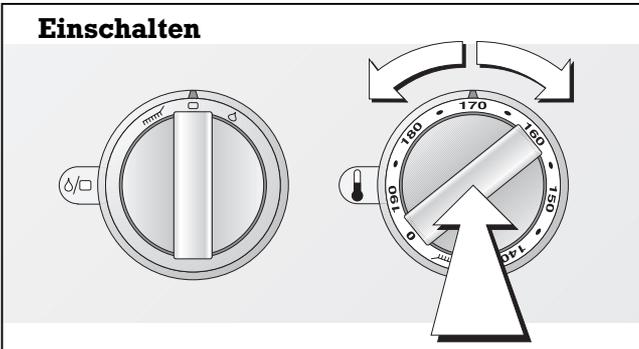
- Kein bzw. zu wenig Fett / Öl im Frittierbecken.
- Die Fritteuse wurde mit der Einstellung Ölstufe eingeschaltet, obwohl sich Fett im Frittierbecken befindet.

Drehen Sie den Temperaturknebel auf 0. Das Blinken erlischt, sobald sich die Temperatur am Heizkörper unterhalb des kritischen Wertes befindet. Füllen Sie Fett / Öl in das Frittierbecken. Anschließend kann das Gerät wieder problemlos in Betrieb genommen werden.

**Wichtig! Nehmen Sie die Fritteuse nie leer in Betrieb.** Der Füllstand des Öls / Fetts im Frittierbecken sollte immer zwischen der Minimal- und Maximalmarkierung sein.



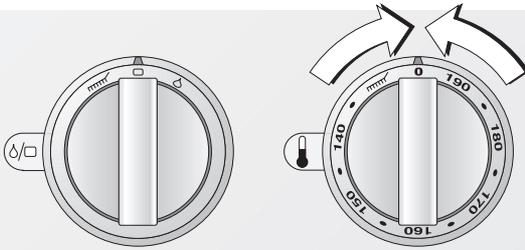
### Einschalten



### Einschalten

- Öffnen Sie die Geräteabdeckung. Befestigen Sie die Frittierkorbaufhängung in den Halteklipps am Beckenrand und hängen Sie sie in der Halteklammer ein.
- Befüllen Sie das Frittierbecken entweder mit 3-3,5 l hitzestabilem Öl (z. B. Erdnussöl, Palmöl oder spezielles Frittieröl) oder mit 2,5-3 kg hitzestabilem Fett (z. B. Kokosfett, Butterschmalz oder spezielles Frittierfett). Zerkleinern Sie das Fett gegebenenfalls (in ca. 250 g Stücke) und verteilen Sie es gleichmäßig im Frittierbecken. Das Fett sollte Raum- oder Kühlschranktemperatur besitzen, nicht tiefgefroren sein.
- Drücken Sie den linken Bedienknebel ein und drehen Sie ihn je nach Bedarf auf die Stellung Öl- oder Fettstufe.
- Drücken Sie den rechten Bedienknebel ein und drehen Sie ihn auf die gewünschte Temperatur zwischen 135- 190 °C.
- Der Leuchtring hinter dem Knebel blinkt, solange das Gerät aufheizt. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, so leuchtet der Leuchtring konstant.
- Bei Verwendung von Fett kann in der Kaltölzone trotz erreichter Frittieretemperatur noch erstarrtes Fett verbleiben. Dies hat jedoch keine Auswirkung auf das Frittierergebnis. Sie können mit dem Frittieren beginnen, sobald der Leuchtring hinter dem rechten Knebel konstant leuchtet.
- Befüllen Sie den Frittierkorb außerhalb des Gerätes und senken Sie ihn langsam in das aufgeheizte Öl.
- Wenn das Frittiergut gar ist (siehe Tabelle), den Frittierkorb herausnehmen, leicht schütteln und in die Frittierkorbaufhängung einhängen, damit das Öl schneller vom Frittiergut abtropfen kann. Verwenden Sie hierzu die oberen drei Sprossen der Frittierkorbaufhängung. Wenn Sie zwei Frittierkörbe gleichzeitig benutzen, können Sie diese nebeneinander (nur in die obersten zwei Sprossen) oder übereinander in die Frittierkorbaufhängung einhängen.

## Ausschalten



## Ausschalten

Drehen Sie den rechten Bedienknebel auf die Position 0.

## Restwärmeanzeige

Der Leuchtring hinter dem rechten Bedienknebel blinkt nach dem Ausschalten, solange die Fritteuse noch nicht soweit abgekühlt ist, um sie gefahrlos berühren zu können.

Die Geräteabdeckung darf erst nach vollständiger Abkühlung des Gerätes geschlossen werden.

## Urlaubssicherung (Automatische Abschaltung)

Zu Ihrer Sicherheit wird die Fritteuse automatisch abgeschaltet, wenn vier Stunden lang keine Bedienung erfolgt ist. Der Leuchtring hinter dem rechten Bedienknebel blinkt. Drehen Sie den Bedienknebel auf 0. Nun können Sie die Fritteuse ganz normal wieder einschalten.

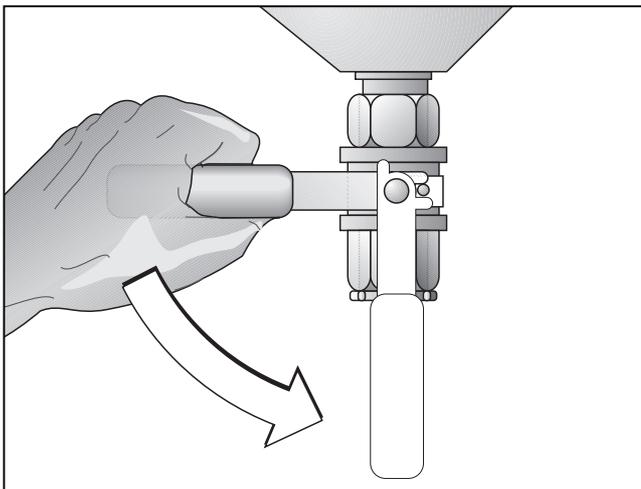
## Ablassen des Frittieröls und Frittierfetts

Warten Sie mit dem Ablassen von verbrauchtem Öl oder Fett, bis die Restwärmeanzeige erloschen ist. Vermeiden Sie es, mit dem Öl oder Fett in Berührung zu kommen.

Verwenden Sie zur Aufnahme des Öls oder Fetts einen temperaturbeständigen, mindestens 10 Liter fassenden Eimer.

Das Frittieröl oder -fett wird durch den Ölabblasshahn, der sich unter dem trichterförmigen Boden des Frittierbeckens befindet, abgelassen: Schrauben Sie zuerst die Kunststoffkappe vom Ablasshahn und öffnen Sie den Ölabblasshahn, indem Sie den Griff nach unten drehen. Schrauben Sie nach dem Ablassen die Kunststoffkappe wieder auf den Ölabblasshahn. Falls Fett nicht sofort abläuft, könnte es daran liegen, dass es in der Kaltölzone bereits erstarrt ist.

Entsorgen Sie verbrauchtes Öl und Fett entsprechend den örtlichen Vorschriften.



## Anzeigemöglichkeiten

Leuchtring hinter linkem Bedienknebel	Leuchtring hinter rechtem Bedienknebel	Bedeutung	Ursache / Abhilfe
	 Anzeigen Aus		Gerät AUS
	 konstantes Leuchten rechter Bedienknebel	Fritteuse EIN	Normalbetrieb
	 Blinken rechter Bedienknebel	Fritteuse EIN, heizt auf	Normalbetrieb
	 Blinken rechter Bedienknebel	Restwärme- anzeige	Gerät ist nach dem Ausschalten zu heiß, um gefahrlos berührt zu werden.
	 schnelles Blinken rechter Bedienknebel	Trockenlauf bzw. Überhitzungs- schutz	Einschalten ohne oder mit zu wenig Öl bzw. Fett. Ölstufe benutzt, obwohl Fett im Becken ist. Rechten Bedienknebel auf 0 drehen und Gerät abkühlen lassen.
	 schnelles Blinken rechter Bedienknebel	Urlaubssicherung	Es wurde länger als 4 Stunden keine Einstellung vorgenommen. Rechten Bedienknebel auf 0 drehen und dann ggf. wieder auf die gewünschte Temperatur.
	 schnelles Blinken rechter Bedienknebel	Stromausfall	Nach einem Stromausfall bleibt das Gerät aus Sicherheitsgründen ausgeschaltet. Bedienknebel auf 0 drehen und dann ggf. wieder auf die gewünschte Temperatur.
	 abwechselndes schnelles Blinken beider Bedienknebel	Montagefehler	Verbindungskabel zwischen Schalt- pult und Gerät ist nicht korrekt eingesteckt. Korrekten Sitz des Verbindungskabels überprüfen.

## 4. Tipps und Tricks

---

- Der Temperaturbereich beim Frittieren liegt zwischen 160 und 180°C. Die maximale Temperatur beträgt 190°C.
- Nach den allgemeinen Empfehlungen zu gesundem Frittieren sollte eine Temperatur von 175°C nicht überschritten werden (vgl. auch Gartabelle). Es sollten höchstens 100 g Frittiergut pro 1 Liter Öl bzw. Fett verwendet und nur so lange frittiert werden, bis die Speisen eine goldgelbe Farbe erhalten.
- Ist das Frittierfett zu heiß, verkrustet die Oberfläche zu schnell, das Innere bleibt jedoch roh. Ist das Frittierfett zu kalt, nimmt das Gargut zu viel Fett auf.
- Besitzt das Fett die richtige Temperatur, so schließen sich die Poren des Lebensmittels beim Eintauchen rasch. So bildet sich eine schützende Kruste und es kann nur wenig Fett eindringen. Trocknen Sie frisch frittiertes zusätzlich mit Küchenkrepp ab, so reduzieren Sie nochmals die Fettmenge.
- Verwenden Sie zum Frittieren hitzebeständige Öle und Fette (mit einem Rauchpunkt von mindestens 200°C). Geeignet sind z. B. Erdnuss- oder Palmöl sowie Kokosfett. Ungeeignet sind hingegen z. B. natives Olivenöl, Soja- oder Weizenkeimöl.
- Ersetzen Sie das Frittieröl bzw. -fett, wenn es unangenehm riecht, schmeckt, stark aufschäumt, frühzeitig (bei 160-170°C) zu rauchen beginnt oder die Speisen bei korrekt eingestellter Temperatur nicht mehr knusprig werden. Frühzeitiges Rauchen ist nicht zu verwechseln mit aufsteigendem Wasserdampf bei der Zugabe von feuchten Lebensmitteln.
- Entfernen Sie nach jedem Frittieren eventuell entstandene grobe Rückstände (Panade, etc.) aus dem Frittieröl bzw. -fett.
- Wenn Sie das Frittieröl wiederverwenden möchten, filtern Sie es nach dem Abkühlen durch ein feines Metallsieb.
- Befüllen Sie den Korb und würzen Sie die Speisen außerhalb der Fritteuse.
- Folgende Lebensmittel sind zum Frittieren geeignet: kleine Fisch- und Fleischstücke, Gemüse, Obst, Teigwaren, Kartoffeln, panierte Lebensmittel.
- Das Frittiergut sollte vollkommen vom Frittieröl bzw. -fett bedeckt sein. Ansonsten muss es nach der halben Frittierzeit gewendet werden oder mit einem zweiten Frittierkorb nach unten gedrückt werden.
- Öl und Fett nimmt beim Frittieren (ab 170°C) weder Geruch noch Geschmack an. Sie können also nacheinander Fisch und Früchte frittieren.
- Das Einlegen von feuchtem oder gefrorenem Frittiergut führt zu besonders heftigem Schäumen des Fetts. Trocknen Sie es gründlich ab und senken Sie den gefüllten Frittierkorb mehrmals langsam. Dadurch wird ein Überlaufen des Fetts verhindert. Bei Tiefkühlkost sollten Sie das Eis entfernen.
- Frittieren Sie nicht zu große Mengen auf einmal, damit das Öl gut zirkulieren und die Hitze schnell an das Gargut abgeben kann. Schütteln Sie das Frittiergut auf, damit es nicht aneinander klebt und das Öl besser zirkulieren kann.
- Schließen Sie nach Abkühlen die Geräteabdeckung. Dies ist aus Sicherheitsgründen notwendig und es können keine Verunreinigungen in das Fett gelangen.

## 5. Gartabelle

Gargut	Temperatur (°C)	Gargutmenge	Frittierdauer (Min.)	Bemerkungen
<b>Snacks und Vorspeisen</b>				
Camembert, paniert	150	2	7 - 8	
Frühlingsröllchen	160	4 - 6	5 - 7	je nach Größe
Birnen mit Roquefort-Füllung	160	2	5 - 7	mehrmals wenden
Blätterteigtaschen (z.B. mit Champignon-, Hackfleisch- oder Schafskäsefüllung)	175	4 - 5	6 - 7	je nach Größe, mehrmals wenden
<b>Gemüse</b>				
Verschiedenes Gemüse im Teigmantel (z. B. Aubergine- u. Zucchinischeiben, Austernpilze, Rosenkohl*, Selleriescheiben*, Blumenkohlröschen*, Champignonköpfe) *bissfest vorgegart	170 - 175	6 - 8	5 - 8	je nach Garzustand und Größe, ohne Korb frittieren, mehrmals wenden
Zwiebelringe	165 - 170	200 g	2 - 3	
Gemüwestreifen (z. B. Karotten, Kartoffeln)	175	200 g	2 - 3	
Kartoffelkroketten, selbstgemacht	165	8 - 10	6 - 7	mehrmals wenden
<b>Fleisch</b>				
Hackfleischbällchen	160	10	5 - 7	
Kalbsschnitzel, paniert; „Wiener Schnitzel“	170 - 175	2	5 - 6	
Cordon bleu, Schwein	175	2	6 - 7	
Hähnchenkeulen, paniert	160	4	25 - 30	mehrmals wenden
Schinkenstücke in Sektteig	175	150 g	3 - 4	
<b>Fisch und Meeresfrüchte</b>				
Fritto Misto	155 - 160 / 175	–	2 - 3	Fisch bei 155 - 160 °C, Fleisch bei 175 °C ohne Korb frittieren
Fischfilet, paniert	155 - 160	2	9	
Riesengarnelen im Teigmantel	170 - 175	10	4 - 5	
<b>Süßes</b>				
Apfel-Beignets	170 - 175	4	2 je Seite	ohne Korb frittieren, einmal wenden
Berliner Pfannkuchen	175	4	2 je Seite	einmal wenden
Doughnuts	165	5 - 6	2 je Seite	einmal wenden
Zwetschgenknödel	170	4 - 6	5 - 6	
Früchte im Teigmantel (z.B. Birnen, Weintrauben, Aprikosen, Erdbeeren, Ananasscheiben, Bananen, Kirschen, Pfirsich- u. Kiwihälften)	175	–	4	ohne Korb frittieren, mehrmals wenden
Gefüllte Backpflaumen im Teigmantel	155	10	6 - 7	
Spritzkuchen	165 - 170	5	6 - 7 je Seite	ohne Korb frittieren, einmal wenden
Bei den hier angegebenen Werten handelt es sich um Richtwerte, die je nach Beschaffenheit des Lebensmittels und persönlichem Geschmack variieren können. TK-Ware entsprechend den Packungsangaben zubereiten.				

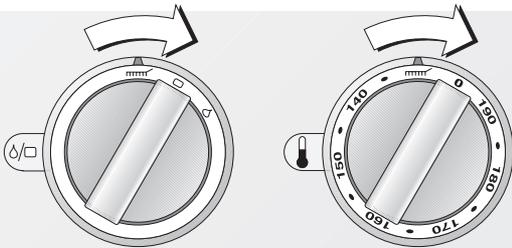
## 6. Reinigung und Pflege

**Achtung:** Dieses Gerät nicht mit einem Dampfreinigungsgerät oder mit Wasserdruck reinigen – Kurzschlussgefahr!

### **Achtung! Verbrennungsgefahr!**

Reinigen Sie das Gerät erst, wenn es vollständig abgekühlt ist.  
Schalten Sie die Fritteuse nie mit ausgeklapptem Heizkörper ein.  
Es darf kein Wasser in das heiße Fett oder Öl gelangen!

### **Reinigungsstufe**



Verwenden Sie zum Reinigen keine kratzenden und ätzenden Reinigungsmittel (Scheuer- oder Nitropoliermittel). Verwenden Sie keine chlorhaltigen Reiniger, diese können Korrosionsschäden am Gerät verursachen.

Verwenden Sie keine kratzenden Schwämme.

Reinigen Sie vor der ersten Inbetriebnahme das Gerät und die Zubehörteile gründlich.

### **Reinigung Frittierbecken**

- Lassen Sie das Öl bzw. Fett ab (siehe Seite 8). Entnehmen Sie den Frittierkorb.
- Entfernen Sie eventuelle grobe Rückstände im Frittierbecken nach dem Ablassen des Öls und Abkühlen des Heizstabes mit Küchenkrepp.
- Füllen Sie ca. vier Liter Wasser mit Spülmittel in das leere Frittierbecken.

- Beide Bedienknebel eindrücken und nach rechts auf die Reinigungsstufe drehen. Der Leuchtring hinter dem rechten Knebel blinkt, solange das Gerät aufheizt.
- Sobald die Reinigungstemperatur erreicht ist und der Leuchtring hinter dem Knebel konstant leuchtet, können Sie mit einer weichen Spülbürste das Frittierbecken reinigen.
- Lassen Sie das Wasser durch den Ölablasshahn, der sich unter dem trichterförmigen Boden des Frittierbeckens befindet, ab: Kunststoffkappe vom Ablasshahn abschrauben und den Griff des Ablasshahns nach unten drehen. Verwenden Sie zur Aufnahme des Wassers einen temperaturbeständigen, mindestens 10 Liter fassenden Eimer.
- Möchten Sie bei stärkerer Verschmutzung den Reinigungsvorgang wiederholen, so füllen Sie erneut Wasser in das Becken und drehen den rechten Knebel in 0 Stellung und zurück auf Reinigungshilfe. Das Gerät heizt erneut bis auf 60°C auf.
- Zur Reinigung unter dem Heizkörper warten Sie, bis die Restwärmeanzeige erlischt. Klappen Sie den Heizkörper nach oben.
- Lassen Sie den Eimer unter dem Ablasshahn und spülen Sie mit heißem Wasser nach. Das Gerät trockenreiben. Den Ölablasshahn wieder schließen und die Kunststoffkappe aufschrauben.
- Das Frittierbecken sollte nicht mit Edelstahl-Pflegemitteln behandelt werden, da diese meist nicht lebensmittelecht sind.

### **Reinigung Frittierkorbaufhängung und Frittierkorb**

Die Frittierkorbaufhängung vorsichtig aus den Halteklipps ziehen. Aufhängung und Korb nach Gebrauch mit heißer Spüllauge oder in der Geschirrspülmaschine reinigen.

### **Reinigung Bedienknebel**

Bedienknebel mit einem feuchten Tuch abwischen. Das Tuch darf nicht zu nass sein, sonst kann Wasser hinter den Bedienknebel eindringen.

## 7. Wartung

---

Trennen Sie das Gerät vor allen Reparaturen von der Netzspannung.

Bei eventuell auftretenden Funktionsstörungen überprüfen Sie zunächst die Sicherungen im Haushalt.

Wenn die Stromversorgung in Ordnung ist, das Gerät aber trotzdem nicht funktioniert, dann verständigen Sie bitte Ihren Fachhändler oder den zuständigen Gaggenau-Kundendienst. Geben Sie den Gerätetyp an. Seriennummer und Gerätetyp finden Sie auf dem Beiblatt, das dieser Bedienungs- und Montageanleitung beiliegt.

Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachleuten durchgeführt werden, damit die Sicherheit des Gerätes gewährleistet bleibt.

**Durch unsachgemäße Eingriffe verfällt der Garantieanspruch.**

# 8. Montageanleitung

---

## Technische Daten

Gesamtanschlusswert:  
220-240 V / 3 000 W

### Wichtige Hinweise zum Einbau

Dieses Gerät kann mit sämtlichen Geräten der Vario 400 Serie von Gaggenau kombiniert werden.

**Hinweis: Bauen Sie das Gerät nicht direkt neben dem Dampfgarer ein!**

Das Gerät darf ohne zusätzliche Maßnahmen in Küchenkombinationen aus Holz oder ähnlichem brennbaren Material eingebaut werden.

Das Einbaumöbel und die Arbeitsfläche, in die das Gerät eingebaut wird, muss mindestens bis 90° C temperaturbeständig sein.

Das Gerät darf nur von einem autorisierten Fachmann unter Beachtung aller einschlägigen Vorschriften der Stromversorgungsunternehmen sowie der Bauordnungsvorschriften der Länder installiert werden.

Das Netzanschlusskabel muss mindestens dem Typ H 05 VV-F (3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) entsprechen. Beachten Sie die Angaben auf dem Typenschild und schließen Sie den Schutzleiter an.

Beim Herstellen der elektrischen Anschlüsse ist darauf zu achten, dass Anschlussleitungen nicht mit heißen Teilen der Kochfläche in Berührung kommen.

Der Installateur ist für die einwandfreie Funktion am Aufstellungsort verantwortlich. Er muss den Benutzer darauf hinweisen, wie er im Bedarfsfall das Gerät vom Stromnetz trennen kann.

Überprüfen Sie nach dem Auspacken das Gerät auf Transportschäden und melden Sie diese ggf. umgehend dem Transportunternehmen.

Der seitliche Abstand von der Gerätekante zu Wand oder Möbelteilen muss mindestens 40 mm betragen.

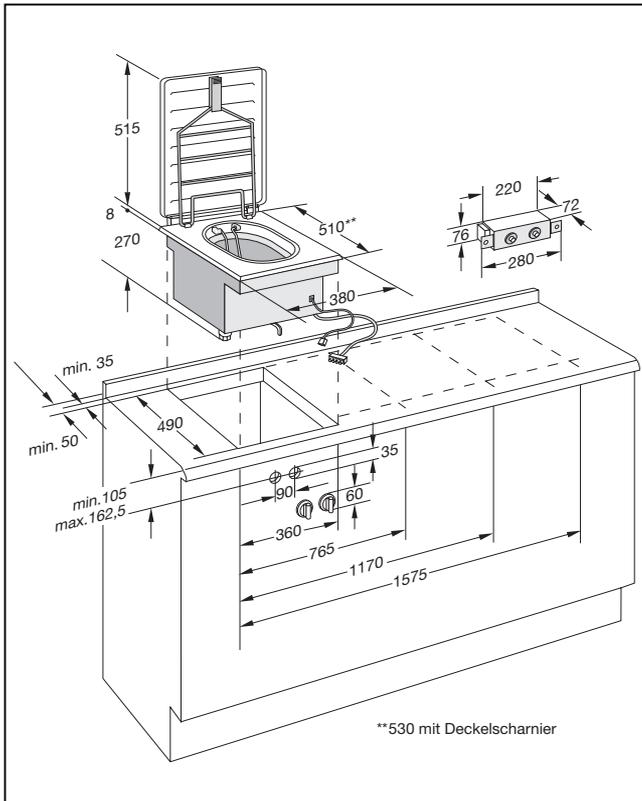
Der Mindestabstand vom Wannenboden bis zu den nächsten wärmeempfindlichen Teilen beträgt 10 mm.

Wenn das Gerät nicht durch einen erreichbaren Stecker allpolig vom Netz getrennt werden kann, muss eine Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktabstand installationsseitig vorgesehen werden (z. B. Haushaltssicherung).

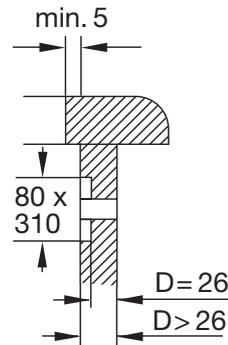
**Durch Nichtbeachten dieser Anleitung verursachte Schäden können nicht anerkannt werden. Beachten Sie auch die „Wichtigen Hinweise“ auf Seite 3 und 4.**

**Technische Änderungen vorbehalten.**

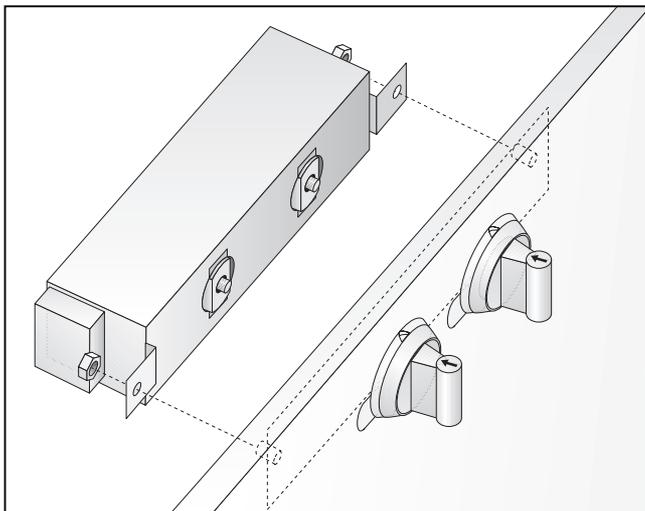
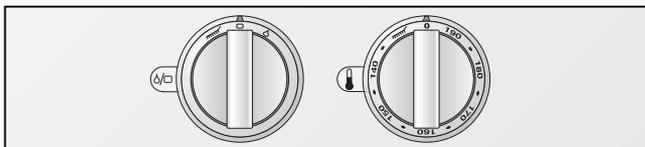
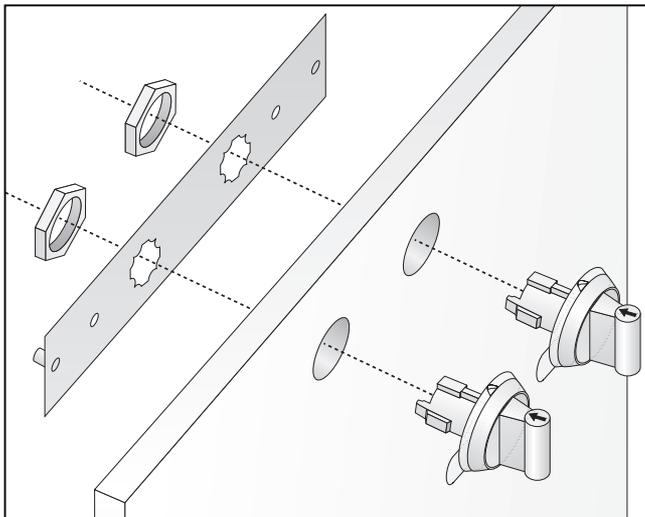
## Vorbereiten des Einbaumöbels



- Den Ausschnitt für ein oder mehrere Vario-Geräte in der Arbeitsplatte gemäß der Einbauskizze herstellen. Die Einbauskizze enthält den Platzbedarf für die Verbindungsleiste zwischen den Geräten. Die Geräte können auch in Einzelausschnitte eingebaut werden, wobei ein seitlicher Mindestabstand von 50 mm zwischen den Geräten einzuhalten ist.
- Gemäß Abbildung die Bohrungen  $\text{Ø } 35 \text{ mm}$  für die Befestigung der Bedienknöpfe in der Frontseite des Unterschranks herstellen.
- Ist die Frontblendendicke größer als 26 mm, so muss die Frontblende von hinten auf das Maß  $80 \times 310 \text{ mm}$  soweit ausgefräst werden, dass die Frontblendendicke an dieser Stelle nicht größer als 26 mm ist.



## Einbau des Schaltpults



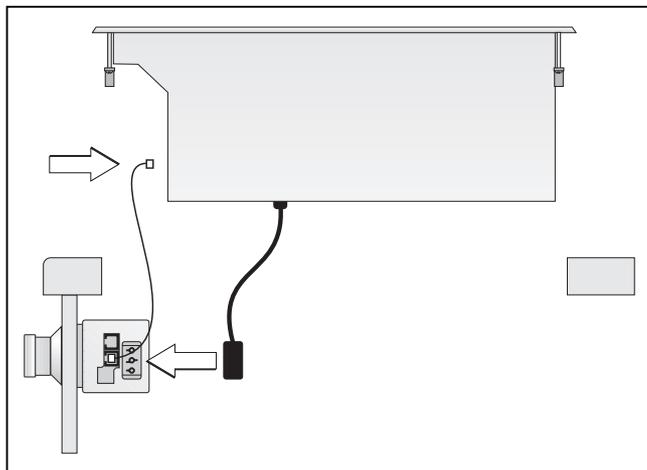
### Hinweis:

Dieses Gerät darf nur mit dem Schaltpult gleicher Typenbezeichnung zusammen eingebaut werden.

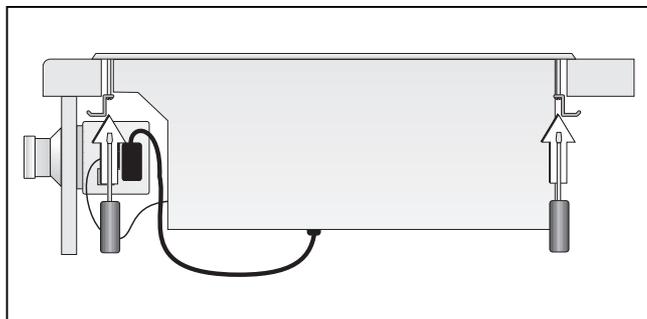
### Vor dem Anschluss des Gerätes die Stromzufuhr an der Haushaltssicherung abschalten!

- Vor der Montage die Styropor Verpackungselemente an den Bedienknäbeln entfernen und die Schutzfolie hinter den Leuchtringen abziehen.
- Deckel des Anschlusskastens am Schaltpult öffnen. Netzanschlusskabel gemäß Anschlussschema befestigen und mit der Zugentlastung sichern. Das Netzanschlusskabel muss mindestens dem Typ H 05 VV-F (3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) entsprechen. Deckel des Anschlusskastens schließen.
- Halteblech von hinten gegen die Frontblende halten, Bedienknäbel von vorne in die Bohrungen stecken, von hinten mit den Muttern festschrauben. Auf korrekte Zuordnung der Bedienknäbel achten: Bedienknäbel zur Wahl der Betriebsart ist links, Bedienknäbel für die Temperaturwahl ist rechts.
- Schaltpult mit den beiliegenden Muttern an dem Halteblech festschrauben.

## Einbau des Gerätes



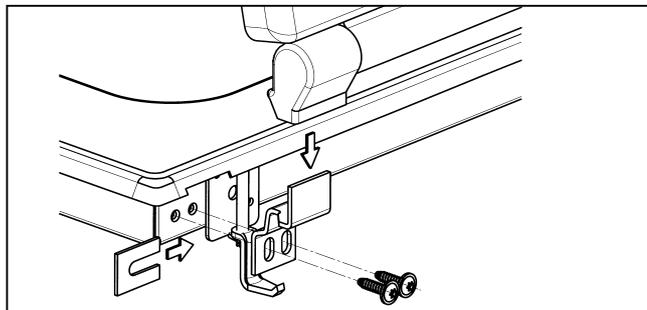
- Verbindungskabel von Gerät und Schaltpult fest einstecken (Stecker müssen einrasten).
- Muldenspanner zur Seite drehen. Gerät mit dem Gaggenau Schriftzug vorne waagrecht in den Ausschnitt einsetzen und ausrichten.  
**Hinweis:** Das Gerät darf nicht mit Silikon auf die Arbeitsplatte geklebt werden.
- Muldenspanner unter die Arbeitsplatte schwenken und festziehen. Die Muldenspanner nicht zu fest anziehen, achten Sie auf einen gleichmäßigen, umlaufenden Dichtungsspalt.
- Das Gerät ans Netz anschließen und auf Funktion überprüfen. Falls das Verbindungskabel zwischen dem Schaltpult und dem Gerät nicht eingesteckt ist, blinken abwechselnd beide Leuchtringe hinter den Bedienkeblen. Überprüfen Sie den korrekten Sitz des Verbindungskabels.



## Montage der Geräteabdeckung

- Die Befestigungswinkel sind bereits an der Mulde montiert.
- Setzen Sie die Geräteabdeckung senkrecht auf die Winkel und schrauben Sie die Geräteabdeckung mit den vormontierten Madenschrauben fest.
- Schließen Sie die Geräteabdeckung. Diese muss gleichmäßig auf dem Gerät aufliegen.
- Liegt die Geräteabdeckung schräg auf, so schrauben Sie die Blechschrauben der Befestigungswinkel nochmals los und unterlegen Sie die Befestigungswinkel mit den beiliegenden Unterscheiben, bis die Geräteabdeckung gleichmäßig auf dem Gerät aufliegt.
- Schrauben Sie die Geräteabdeckung anschließend wieder fest.

## Montage der Geräteabdeckung



### Hinweis:

Benützen Sie die Geräteabdeckung nicht als Abstellfläche oder als Warmhaltefläche. Wischen Sie eventuell Verschüttetes auf, bevor Sie die Geräteabdeckung öffnen. Die Geräteabdeckung darf erst nach vollständiger Abkühlung des Gerätes geschlossen werden. Nehmen Sie das Gerät nicht mit geschlossener Geräteabdeckung in Betrieb! Durch die Hitzeentwicklung können das Gerät und die Geräteabdeckung beschädigt werden.

**GAGGENAU**

GAGGENAU HAUSGERÄTE GMBH  
CARL-WERY-STR. 34 · D-81739 MÜNCHEN

☎ (089) 45 90-03  
FAX (089) 45 90-23 47  
[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)