

**Gaggenau**

Правила пользования

Návod k použití

Instrukcja obsługi

Kullanma kılavuzu

# VF 414

Фритюрница

Fritéza

Frytownica

Fritöz

<b>Оглавление</b>	<b>3</b>
<b>Obsah</b>	<b>14</b>
<b>Spis treści</b>	<b>24</b>
<b>İçindekiler</b>	<b>36</b>

---

## Оглавление

---

<b>Важные правила техники безопасности</b>	<b>4</b>
Причины повреждений	5
<b>Охрана окружающей среды</b>	<b>6</b>
Экологически чистая утилизация	6
Советы по экономии электроэнергии	6
<b>Ваш новый прибор</b>	<b>7</b>
Фритюрница	7
Ручка управления	7
Индикация светящегося кольца	7
Принадлежности	8
Специальные принадлежности	8
<b>Управление</b>	<b>8</b>
Держатель корзины фритирования	8
Фритирование	8
Выключение	9
Защита от перегрева	9
Защитное отключение	9
Зона холодного масла	9
<b>Слив масла/жира для фритирования</b>	<b>9</b>
<b>Таблица установок</b>	<b>10</b>
<b>Советы и приемы</b>	<b>11</b>
Советы в отношении масла/жира фритирования	11
Советы по продуктам фритирования	11
Советы по фритированию	11
<b>Уход и очистка</b>	<b>12</b>
Очистка прибора	12
Запрещается использовать следующие средства очистки	12
<b>Неисправности – что делать</b>	<b>12</b>
<b>Служба сервиса</b>	<b>13</b>

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) и на сайте интернет-магазина [www.gaggenau-eshop.com](http://www.gaggenau-eshop.com)

## **⚠ Важные правила техники безопасности**

Внимательно прочитайте данное руководство. Оно поможет вам научиться правильно и безопасно пользоваться прибором. Сохраняйте руководство по эксплуатации и инструкцию по монтажу для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

Установка данного прибора должна производиться в соответствии с прилагаемой инструкцией по монтажу.

Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был поврежден во время транспортировки.

Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. Повреждения из-за неправильного подключения приводят к снятию гарантийных обязательств.

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков. Следите за прибором во время его работы. Используйте прибор только в закрытом помещении.

Этот прибор не предназначен для использования с внешним таймером или пультом управления.

Дети до 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными и психическими возможностями, а также лица, не обладающие достаточными знаниями о приборе, могут использовать прибор только под присмотром лиц, ответственных за их безопасность, или после подробного инструктажа и осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией прибора.

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, это допустимо, только если они старше 8 лет и их контролируют взрослые.

Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

### **Опасность возгорания!**

- Горячее растительное масло или жир легко воспламеняются. Не оставляйте без присмотра горячее масло или жир.

Никогда не тушите огонь водой. Выключите конфорку. Пламя можно осторожно погасить крышкой, пламягасящим покрывалом или подобными предметами.

- Фритюрное масло или жир могут воспламениться. При эксплуатации фритюрницы используйте только подходящее фритюрное масло или жир. Не превышайте допустимое количество жидкости. Фритюрный жир перед использованием следует разжижить. Соблюдайте подходящую для продукта температуру при жарении во фритюре.
- Старое фритюрное масло или жир имеют тенденцию к вспениванию и обладают более низкой температурой воспламенения. Замените фритюрное масло или жир, если оно приобрело коричневый цвет, неприятный запах или начинает быстро дымиться.
- Наличие воды в горячем растительном масле может обусловить воспламенение жиров. В случае воспламенения масла или жира никогда не тушите пламя водой. При пожаре:
  - Отключите прибор от сети: отключите предохранитель в блоке предохранителей.
  - Установите крышку из нержавеющей стали или наложите негорючее полотно: пламя погаснет за счёт отсутствия кислорода.
  - Выключите кухонную вытяжку: проникающий воздух увеличивает пламя.
- При сильном нагреве прибора воспламеняющиеся материалы могут вспыхнуть. Поэтому не храните под прибором подобные материалы (например, спреи, чистящие средства) и не используйте их поблизости от прибора. Не кладите воспламеняющиеся предметы в прибор.

### **Опасность ожога!**

- В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к

раскалённым деталям. Не подпускайте детей близко.

- Наличие воды в горячем растительном масле может обусловить воспламенение жиров. Соблюдайте осторожность в особенности при использовании воды вблизи горячего прибора. Также следует соблюдать осторожность при использовании воды вблизи остывшего прибора. Во фритюрное масло или жир не должна попасть вода. Опасность воспламенения жиров при повторном нагреве! Всегда закрывайте крышку охлаждённого прибора.
- Наличие воды в горячем растительном масле может обусловить воспламенение жиров. Замените фритюрное масло или жир, если в нём содержится вода (например, вследствие частого жарения во фритюре продуктов глубокой заморозки).  
Признаки содержания воды во фритюрном масле или жире:
  - Поднимающиеся пузырьки
  - Капли воды
  - Водяной пар
  - Сильное разбрызгивание при жарении во фритюре
- Заполнение влажными пищевыми продуктами и слишком большой массой приводит к вспениванию масла или жира. Перед жарением во фритюре тщательно высушите влажные продукты. Удалите лёд со свежзамороженных продуктов. Наполните корзину продуктом отдельно от фритюрницы. Несколько раз медленно погрузите корзину фритюрницы в масло или жир.
- Наличие воды в горячем растительном масле может обусловить воспламенение жиров. Тщательно высушите чашу фритюрницы после очистки, прежде чем снова наполнить её фритюрным маслом/ жиром.
- Закрытая крышка прибора обуславливает излишнюю аккумуляцию тепла. Прибор следует закрывать крышкой только после полного охлаждения. Никогда не включайте прибор с закрытой крышкой. Не используйте крышку прибора для поддержания приготовленных блюд в

горячем состоянии или в качестве подставки.

### **Опасность удара током!**

- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- При сильном нагреве прибора изоляция кабеля может расплавиться. Следите за тем, чтобы кабель не соприкасался с горячими частями электроприборов.
- Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.
- Неисправный прибор может быть причиной поражения током. Никогда не включайте неисправный прибор. Выньте из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

### **Причины повреждений**

**Внимание!** Повреждение прибора при использовании неподходящих принадлежностей: Должны использоваться только предписанные фирменные принадлежности. Использовать только такие корзины фритирования, которые предназначены для этого прибора. Запрещается эксплуатировать фритюрницу со стеклянной крышкой пароварки.

**Внимание!** Нарушение функционирования: Если прибор не используется, все ручки управления всегда должны находиться в нулевом положении.

---

## Охрана окружающей среды

---

Распакуйте прибор и утилизируйте упаковку согласно требованиям экологии.

### Экологически чистая утилизация



Этот прибор соответствует Европейской директиве 2012/19/EG по обращению со старыми электрическими и электронными приборами (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Эта директива устанавливает порядок возврата и утилизации старых приборов, действующий по всей Европе.

### Советы по экономии электроэнергии

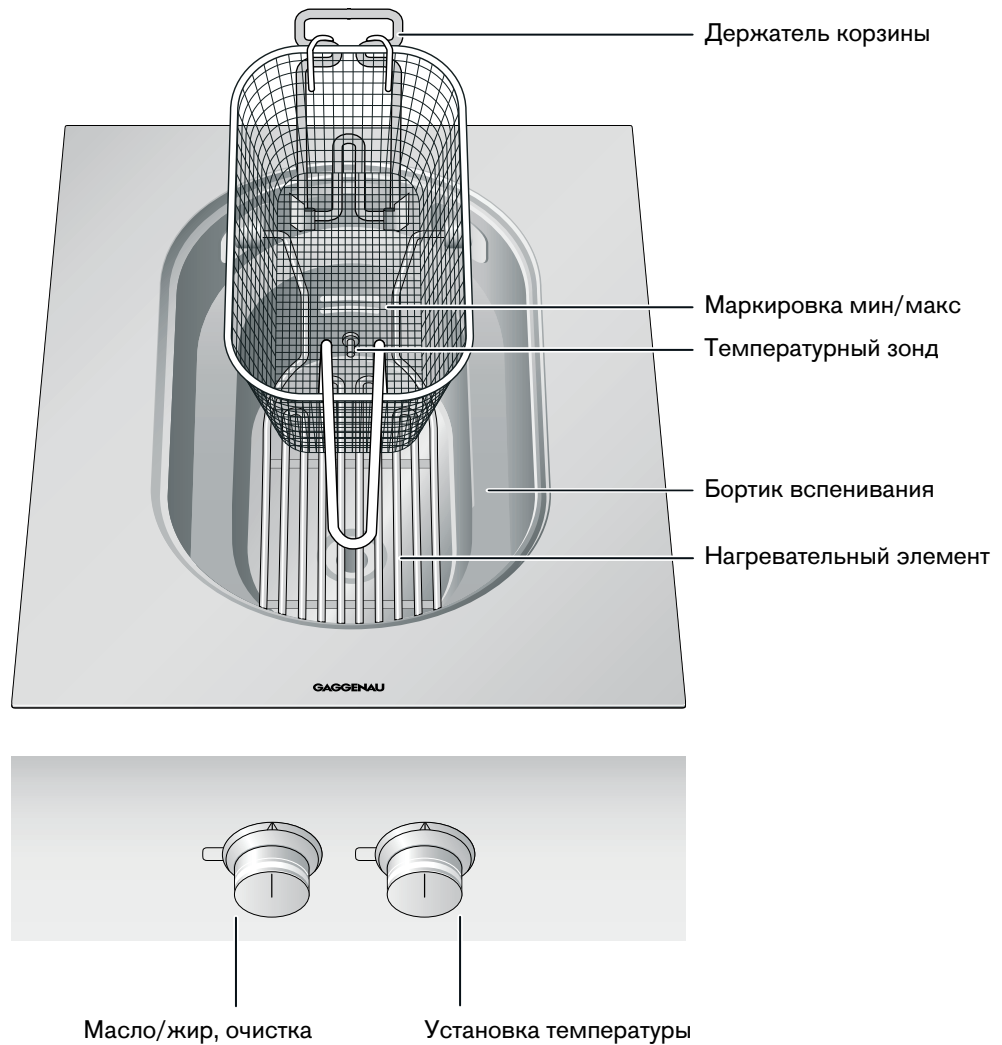
**Для экономии электроэнергии при приготовлении пищи необходимо выполнять следующие рекомендации**

- Нагревайте фритюрницу только до момента достижения желаемой температуры.
- Всегда устанавливайте рекомендуемую температуру.
- Используйте для фритирования подходящие сорта масла или жира.

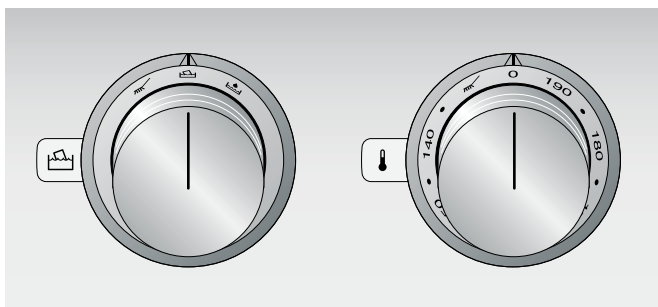
## Ваш новый прибор


Здесь вы можете познакомиться с вашим новым прибором и получить дополнительную информацию о его принадлежностях.

### Фритюрница






### Ручка управления



Установите правой ручкой температуру в диапазоне 135 - 190 °C или на ступень очистки .

С помощью левой ручки управления выберите режим:

-  режим с маслом фритирования
-  режим с жиром фритирования
-  Ступень очистки

### Индикация светящегося кольца

Каждая ручка управления оснащена светящимся кольцом с различными режимами индикации. Дальнейшие указания. Вы можете найти в главе "Неисправности – что делать?".

Слева	Справа	Индикация	Значение
○	○	Выключено	Прибор выключен
○	●	Светится непрерывно	Прибор включен
○	☀	Медленно мигает	Прибор включен и нагревается
○	☀	Медленно мигает	Индикация остаточного тепла
○	☀	Быстро мигает	Сработала защита от перегрева, защитное отключение, исчезновение напряжения в сети
☀	☀	Попеременное быстрое мигание	Ошибка монтажа

○	Светящееся кольцо выключено
●	Светящееся кольцо включено
☀	Светящееся кольцо мигает

## Принадлежности

В объеме поставки имеются следующие принадлежности:

Крышка из высококачественной стали

Корзина фритирования

## Специальные принадлежности

Вы можете заказать в своем специализированном магазине следующие принадлежности:

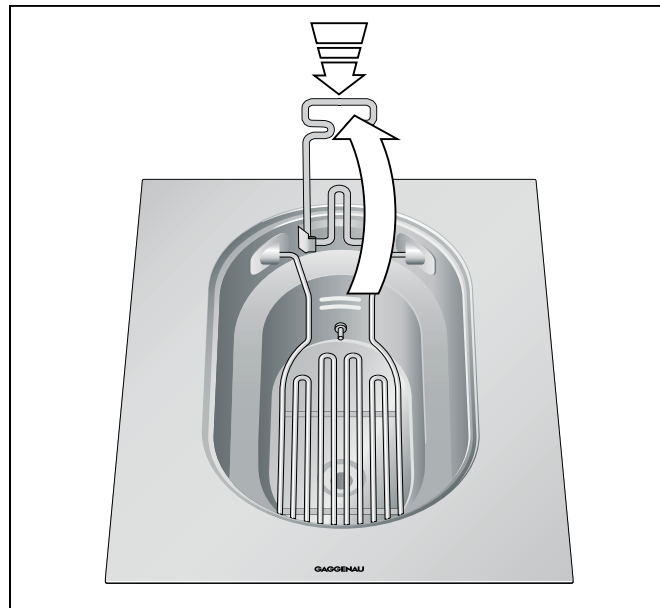
VA 440 010	Стальная крышка прибора
VA 420 000	Соединительная планка для комбинирования с другими Vario-приборами Серии 400 при монтаже заподлицо
VA 420 001	Соединительная планка для комбинирования с другими Vario-приборами Серии 400 при монтаже заподлицо и при наличии крышки / планки выравнивания
VA 420 010	Соединительная планка для комбинирования с другими Vario-приборами Серии 400 при накладном монтаже
VA 420 011	Соединительная планка для комбинирования с другими Vario-приборами Серии 400 при накладном монтаже и при наличии крышки / планки выравнивания
VA 450 400	Элемент расширения прибора 38 см

Используйте принадлежности только в соответствии с вышеприведенными указаниями. Изготовитель не несет ответственность в случае неправильного использования принадлежностей.

## Управление

### Держатель корзины фритирования

Перед фритированием наклоните держатель корзины вверх, а затем прижмите его к низу до упора.



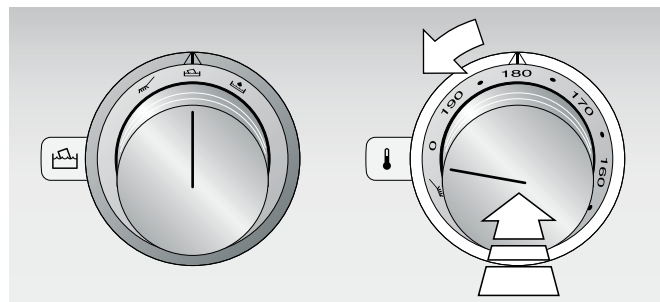
Чтобы сложить после фритирования, прижмите держатель корзины с обеих сторон и вытяните его вверх.

### Фритирование

Включайте фритюрницу лишь тогда, когда резервуар фритюрницы заполнен маслом/жиром фритирования, по крайней мере, до минимальной отметки.

Размельчить жир и равномерно распределить его в камере фритирования. Жир из морозильного шкафа предварительно разморозить.

- 1 В зависимости от потребности, установить левой ручкой управления ступень жира или масла .
- 2 Нажать ручку управления "Температура" и установить желаемую температуру. Светящееся кольцо за правой ручкой управления быстро мигает. При достижении заданной температуры мигание прекращается, и кольцо горит непрерывно.







- 3 Наполняйте корзину фритурования, установив её на рабочей поверхности рядом с фритюрницей (но не в самой фритюрнице или над ней).
- 4 Погрузите корзину фритурования, наполненную продуктом, в масло/жир.
- 5 После окончания фритурования извлеките корзину и слегка встряхните ее, чтобы избавиться от излишков масла/жира .

Для стекания остатков масла/жира корзину фритурования можно подвесить на держателе.

#### Указания

- Всегда предварительно устанавливайте левой ручкой управления ступень жира  или масла .
- На ступени жира, жир растапливается постепенно, а нагревание занимает по крайней мере 20 минут.
- На ступени масла, в зависимости от установленной температуры, нагревание занимает 7 - 10 минут.

## Выключение

Поверните ручку управления «Температура» в положение 0.

### Опасность ожога!

Закрытая крышка прибора обуславливает излишнюю аккумуляцию тепла. Прибор следует закрывать крышкой только после полного охлаждения. Никогда не включайте прибор с закрытой крышкой. Не используйте крышку прибора для поддержания приготовленных блюд в горячем состоянии или в качестве подставки.

## Защита от перегрева

При перегревании прибора нагревательные элементы автоматически отключаются для предохранения прибора и встроенной кухонной мебели. Светящееся кольцо за ручкой управления "Температура" мигает. Отключите прибор и дайте ему полностью охладиться.

#### Возможные причины перегревания

- в камере фритюрницы отсутствует масло/жир или его слишком мало.
- Была установлена ступень масла, хотя в камере фритурования жир.

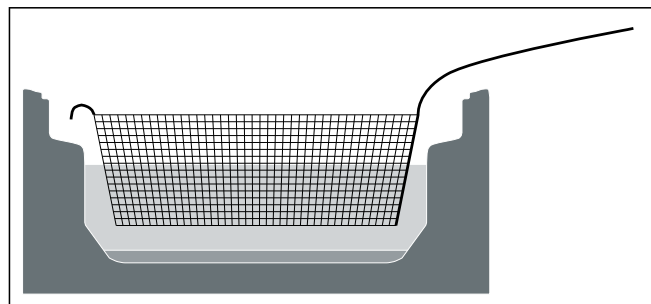
## Защитное отключение

Для Вашей безопасности прибор оснащен функцией защитного отключения. Все процессы нагревания выключаются через 4 часа, если в течение этого времени не выполнялись никакие операции управления. Нагревательный элемент остается выключенным также и после пропадания напряжения в сети. Светящееся кольцо за ручкой управления "Температура" мигает.

Поверните ручку управления "Температура" в 0, после чего прибор может быть включен снова, как обычно.

## Зона холодного масла

Содержащаяся во фритируемом продукте вода опускается вниз в так называемую зону холодного масла, находящуюся под нагревательным элементом. Благодаря этому в значительной мере предотвращается вспенивание масла. В эту холодную зону также опускаются твердые частицы, которые падают из корзины вниз во время фритурования. Благодаря пониженной температуре в этой области время использования масла или жира фритурования существенно увеличивается. Бортик компенсации вспенивания служит для приема пены, возникающей при фритуровании.



### Опасность ожогов!

Присутствие воды в горячем масле приводит к взрыву жировой среды. Перед нагреванием удалите незначительную долю воды путем слива (прибл. одной чашки) из холодной зоны

## Слив масла/жира для фритурования

### Опасность ожогов!

Перед сливом масла/жира фритурования дать ему охладиться до температуры прибл. 40 °С.

- 1 Отвинтить защитный колпачок крана для слива масла.
- 2 При этом под кран для слива масла следует поставить ведро из термостойкого материала (емкостью не менее 10 литров).
- 3 Для слива масла/жира ручку сливного крана нужно повернуть вниз.
- 4 После этого следует закрыть кран и снова навинтить защитный колпачок.

**Указание:** Использованное масло или жир подлежит утилизации в соответствии с местными предписаниями.

## Таблица установок

Значения таблицы настроек служат лишь для ориентировки, так что их можно варьировать в зависимости от свойств продукта и личного вкуса.

Свежезамороженные продукты следует готовить в соответствии с указаниями на упаковке.

Продукты	Количество	Температура	Время фритирования	Примечания
<b>Закусочные продукты и закуски</b>				
Камамбер, панированный	2 половинки	150°C	7 - 8 мин	
Весенние рулетики	8 шт. по 50 г	160°C	5 - 7 мин	
Фалафель (шарики из нута)	10 шт. по 30 г	170°C	5 - 6 мин	
Пирожок из слоёного теста с начинкой	5 шт. по 80 г	180°C	5 - 7 мин	Мясную начинку предварительно обжарить, а овощную начинку приготовить по вкусу так, чтобы она была достаточно твердой для кусания.
Чернослив, запеченный в шпике	15 шт.	170°C	1 - 2 мин	Чернослив без косточек
<b>Овощи и гарниры</b>				
Овощи, запеченные в тесте	10 шт.	180°C	2 - 3 мин	например, ломтики баклажан и цуккини, розочки цветной капусты и брокколи (проваренные до состояния, достаточно твердого для кусания), полоски моркови и сельдерея, шляпки шампиньонов, грибы вешенки Фритировать без корзины
Репчатый лук, кольцами	200 г	170°C	1 - 2 мин	
Дольки сельдерея, панированные	толщиной 1 см	175°C	2 мин	Сельдерей проваренный до состояния, достаточно твердого для кусания
Картофельные крокеты (свежие)	10 шт.	165°C	6 - 7 мин	
Картофель фри (свежий)	500 г	180°C	сначала фритировать 4 мин., затем фритировать до готовности 2 - 3 мин	минимум 15-мин. пауза между предварительным фритированием и фритированием до готовности. Использовать только картофель, разваривающийся до мучнистого состояния. Картофель хорошо просушить
Жареный картофель, картофельные оладьи	5 шт. по 80 г	180°C	4 - 5 мин	Фритировать без корзины
<b>Мясо и домашняя птица</b>				
Фрикадельки из фарша	10 шт. по 30 г	160°C	3 - 4 мин	
Шницель по-венски (телячий стейк, панированный)	2 шт., толщина 1 см	170°C	3 - 4 мин	
Кордон-блю	2 шт., толщина 2 см	160°C	7 - 8 мин	из свинины или цыпленка
Баранья котлета	4 шт. по 70 г	180°C	3 - 4 мин	
<b>Рыба и морские продукты</b>				
Рыбное филе, панированное	100 - 150 г	160 - 170°C	3 - 5 мин	например, треска, лосось, камбала
Морские продукты, запеченные в тесте	10 шт.	180°C	3 - 4 мин	например, кольца каракатицы, хвосты креветок, сардины
Моллюски, запеченные в тесте	5 шт. по 70 г	180°C	7 - 8 мин	

## Десерты

Продукты	Количество	Температура	Время фритирования	Примечания
Бенье, донуты, оладьи по-берлински	6 шт. по 60 г	170 °С	2 - 3 мин. с каждой стороны	Фритировать без корзины
Чурос (сдобные пышки)	6 шт	180 °С	4 мин. с каждой стороны	Не пользоваться разрыхлителем теста
Фрукты, запеченные в тесте	5 - 10 шт	180 °С	2 - 3 мин. с каждой стороны	например, ломтики ананасов, яблок, груш, абрикосов; половинки киви, виноград, земляника Фритировать без корзины

## Советы и приемы

### Советы в отношении масла/жира фритирования

- Для фритирования следует использовать только термостойкое, пригодное для фритирования, чистое растительное масло или жир. Для этого подходит, например, арахисовое или пальмовое масло, а также кокосовое масло. Непригодными являются, например, натуральное оливковое, соевое или пшеничное масло. Избегайте смешивания различных сортов жира. Соблюдайте указания изготовителя.
- После каждого фритирования удаляйте возможные крупные остатки из масла или жира с помощью ложки-дуршлага. Остатки могут быть удалены также через кран для слива масла. Подождите, пока масло/жир охладятся до температуры макс. 40 °С.
- Если вы желаете использовать масло/жир фритирования снова, положите на металлическое сито бумажную салфетку и пропустите через них масло или жир при температуре, допускающей прикосновение рукой.
- Производите замену масла/жира фритирования, если ощущается неприятный вкус, запах, возникает сильное вспенивание, преждевременно появляется дым (при 160 - 170 °С) или если, несмотря на правильно установленную температуру, продукт не покрывается хрустящей корочкой. Преждевременное дымление не следует путать с поднимающимися водяными парами при добавлении влажных продуктов.
- После охлаждения положите сверху крышку. Этим можно предотвратить попадание в жир грязи или воды.

### Советы по продуктам фритирования

- Для фритирования пригодны следующие пищевые продукты: ломтики мяса и рыбы, овощи, картофель, мучные изделия, фрукты, панированные продукты.
- Влажные продукты фритирования – такие как рыба, креветки, ломтики мяса, дольки овощей или фруктов – должны быть хорошо просушены.

- Пищевые продукты с высоким водосодержанием не пригодны для фритирования.

### Советы по фритированию

- Для того чтобы обеспечивалась хорошая циркуляция масла и быстрая отдача тепла продукту, не фритируйте за один раз слишком большое количество продукта. Встряхивайте фритируемый продукт, чтобы избежать его слипания и улучшить циркуляцию масла.
- Продукт должен полностью покрываться маслом/жиром фритирования. В противном случае его следует перевернуть по истечении половины времени фритирования или прижать второй корзиной фритирования.
- Наполняйте корзину фритирования, установив её на рабочей поверхности рядом с фритюрницей (но не в самой фритюрнице или над ней). При этом в масле/жиру фритирования осадок не возникает в течение долгого времени.
- Не добавляйте соль и пряности в самой фритюрнице, чтобы избежать загрязнения масла или жира фритирования.
- Закладка влажного или замороженного продукта при фритировании ведет к особенно интенсивному вспениванию масла или жира. Медленно погрузите наполненную корзину фритирования несколько раз. Таким образом, можно избежать переливания жира.
- Перед фритированием свежзамороженного продукта следует удалить лед.
- Устанавливайте рекомендуемую температуру.
  - Правильный выбор температуры Белковые вещества образуют защитную хрустящую корочку. Благодаря этому продукт лишь незначительно пропитывается жиром.
  - Слишком высокая температура На поверхности быстро образуется хрустящая корочка. Внутри продукт остается сырым.
  - Слишком низкая температура Продукт слишком сильно пропитывается жиром.
- Просушите приготовленный во фритюрнице продукт кухонным полотенцем. Таким образом, можно еще раз уменьшить содержание жира.

## Уход и очистка

В этой главе приведены рекомендации и указания по оптимальному порядку ухода за прибором и очистки прибора.

### **Опасность ожога!**

Во время работы прибор сильно нагревается. Перед очисткой дайте прибору остыть.

### **Опасность ожогов!**

Перед сливом масла/жира фритирования дать ему охладиться до температуры прикл. 40 °С.

### **Опасность ожогов!**


После очистки резервуар фритюрницы следует тщательно просушить, прежде чем наполнить его маслом или жиром фритирования.

### **Опасность удара током!**

Не используйте для очистки прибора очиститель высокого давления или пароструйные очистители.

## Очистка прибора

### Очистка резервуара фритирования

- 1 Установить ведро из термостойкого материала (емкостью не менее 10 литров) под кран для слива масла. Слить масло/жир фритирования. Закрывать сливной кран.
- 2 Вынуть корзину фритирования. Отклонить вверх нагревательный элемент.
- 3 Используя кухонную бумагу, удалить из резервуара крупные остатки. Залить в резервуар фритирования макс. 4 литра теплой воды с моющим средством.
- 4 Опустить вниз нагревательный элемент. Установить обе ручки управления на ступень очистки , прибор нагревается.
- 5 Очистить камеру фритирования и нагревательный элемент мягкой моечной щеткой. Затвердевшие загрязнения следует замочить или удалить с помощью геля для очистки гриля (номер для заказа 463582).
- 6 Установить ведро из термостойкого материала (емкостью мин. 10 литров) под кран для слива масла. Слить воду. Тщательно промыть чистой водой. После этого закрыть кран и снова навинтить защитный колпачок.
- 7 Протереть резервуар фритирования насухо мягким полотенцем.

**Указание:** Запрещается очищать резервуар средствами по уходу за стальными поверхностями, так как зачастую они не совместимы с пищевыми продуктами.

Деталь/поверхность прибора	Рекомендуемая очистка
Резервуар фритирования, нагревательный элемент	Очистить мягкой посудной щеткой и моющим средством, а затем протереть насухо мягким полотенцем.
Корзина фритирования	Посудомоечная машина
Подвес корзины фритирования, крышка из высококачественной стали	Очистить теплой водой и моющим средством.
Ручка управления	Очищать мягкой влажной тряпкой и небольшим количеством моющего средства; при этом тряпка не должна пропитываться слишком сильно.

## Запрещается использовать следующие средства очистки

- Трущие или заостренные очистители.
- Кислотные очистители (например: уксус, лимонная кислота и т.д.).
- Хлористые или в сильной степени спиртовые очистители.
- Аэрозоли для духовых шкафов.
- Твердые, царапающие посудные губки, щетки или трущие подушечки.
- Новые салфетки-губки перед употреблением следует тщательно промыть.

## Неисправности – что делать

Обычно, возникающие неисправности могут устраняться собственными силами. Прежде чем обращаться в службу сервиса, выполните нижеследующие указания.

### **Опасность удара током!**

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Прибор не нагревается. Правое светящееся кольцо быстро мигает, а левое выключено.	Защита от перегрева в камере фритюры отсутствует масло/жир или его слишком мало.	Выключить прибор и дать ему полностью охладиться. Добавить в резервуар масло или жир, по крайней мере, до минимальной отметки.
	Защита от перегрева. Старый жир или старое масло.	Выключить прибор и дать ему полностью охладиться. Заменить жир/масло фритирования.
	Защита от перегрева. Была установлена ступень масла, хотя в камере фритирования жир.	Выключить прибор и дать ему полностью охладиться. При использовании жира, установить прибор на ступень жира.
	Прибор был включен с откинутым вверх нагревательным элементом.	Выключить прибор и дать ему полностью охладиться. Опустить нагревательный элемент вниз.
	Защитное отключение. Управление прибором не производилось в течение 4 часов.	Повернуть ручку управления в 0, а затем, если требуется, включить прибор снова.
	Исчезновение напряжения в сети. После исчезновения напряжения в сети, прибор для безопасности продолжает оставаться в выключенном состоянии.	Повернуть ручку управления в 0, а затем, если требуется, включить прибор снова.
Прибор с маслом для фритирования нагревается слишком долго (более 12 минут).	Установлена ступень жира.	При использовании масла, установить прибор на ступень масла.
Прибор не работает. Оба светящихся кольца быстро попеременно мигают.	Ошибка монтажа.	Проверить правильность подключения соединительного кабеля к пульту коммутации.
Продукт фритирования внутри сырой.	Неправильный выбор температуры и времени фритирования.	Уменьшить температуру, увеличить время фритирования.
Продукт фритирования не покрывается румяной хрустящей корочкой.	Старый жир или старое масло.	Использовать свежий жир или свежее масло.
Во включенном состоянии углы прибора слегка вспучиваются вверх.	В результате сильного нагрева металл варочной панели расширяется.	Это нормально. В охлажденном состоянии вспучивание исчезает.


## Служба сервиса

Если ваш прибор требует ремонта, наша служба сервиса всегда готова прийти вам на помощь. Мы всегда находим подходящее решение, которое позволяет избежать вызова специалиста, не обусловленного необходимостью.

При обращении к нам по телефону следует сообщить номер изделия (E-Nº) и заводской номер (FD-Nº), чтобы мы могли предоставить вам квалифицированную поддержку. Фирменная табличка с этими номерами находится на нижней стороне прибора. Чтобы долго не искать, здесь вы можете занести данные вашего прибора и номер телефона службы сервиса.

E-Nº

FD-Nº

Служба сервиса 

Обращаем внимание на то, что в случае неправильного обращения с прибором вызов техника сервиса даже в гарантийный период не является бесплатным.

## Заявка на ремонт и консультация при неполадках

Контактные данные всех стран Вы найдёте в приложенном списке сервисных центров.

Положитесь на компетентность изготовителя. Тогда вы можете быть уверены, что ремонт будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.

---

## Obsah

---

<b>Důležitá bezpečnostní upozornění</b>	<b>15</b>
Příčiny poškození	16
<b>Ochrana životního prostředí</b>	<b>16</b>
Likvidace neohrožující životní prostředí	16
Tipy k úspoře el. energie	16
<b>Váš nový přístroj</b>	<b>17</b>
Fritéza	17
Ovládací knoflíky	17
Indikace pomocí světelného kroužku	17
Příslušenství	18
Zvláštní příslušenství	18
<b>Ovládání</b>	<b>18</b>
Držák fritovacího koše	18
Fritování	18
Vypnutí	19
Pojistka proti přehřátí	19
Bezpečnostní vypnutí	19
Zóna studeného oleje	19
<b>Vypuštění fritovacího oleje nebo tuku</b>	<b>19</b>
<b>Tabulka nastavení</b>	<b>20</b>
<b>Tipy a triky</b>	<b>21</b>
Tipy k fritovacímu oleji nebo tuku	21
Tipy k fritování	21
Tipy k fritování	21
<b>Ošetřování a čištění</b>	<b>22</b>
Čištění přístroje	22
Nepoužívejte tyto čisticí prostředky	22
<b>Poruchy - co dělat?</b>	<b>22</b>
<b>Zákaznický servis</b>	<b>23</b>

Další informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a servisu najdete na internetu na:

[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) a v internetovém obchodu:

[www.gaggenau-eshop.com](http://www.gaggenau-eshop.com)

## **⚠ Důležitá bezpečnostní upozornění**

Pečlivě si přečtěte tento návod. Jedině tak můžete svůj spotřebič správně a bezpečně používat. Návod k použití a návod k montáži uschovejte pro pozdější použití nebo pro dalšího majitele.

Montáž přístroje se musí provádět podle příloženého návodu k montáži.

Po vybalení spotřebič zkontrolujte. V případě poškození během přepravy spotřebič nezapojujte.

Spotřebiče bez zástrčky smí zapojovat pouze oprávněný odborník. Pokud je spotřebič nesprávně zapojený, nemáte v případě škody nárok na záruku.

Tento spotřebič je určený pouze pro použití v domácnosti a v odpovídajícím prostředí domácnosti. Spotřebič používejte pouze k přípravě pokrmů a nápojů. Spotřebič mějte během provozu pod dozorem. Spotřebič používejte pouze v uzavřených prostorech.

Tento spotřebič není určený pro provoz s externím časovým spínačem nebo dálkovým ovládním.

Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a vědomostí smějí tento spotřebič používat pouze pod dozorem nebo pokud byly seznámeny s bezpečným používáním spotřebiče a pochopily nebezpečí s tím spojená.

Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a užitelskou údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.

### **Nebezpečí požáru!**

- Horký olej a tuk se rychle vznítí. Horký olej a tuk nikdy nenechávejte bez dozoru. Nikdy nehaste oheň vodou. Vypněte varnou zónu. Plameny opatrně uduste pokličkou, hasicí deskou a podobně.
- Fritovací olej nebo tuk se mohou vznítit. Fritézu používejte pouze s vhodným fritovacím olejem nebo tukem. Nepřekračujte plnicí objem. Množství použitého oleje/tuku nesmí být ale ani menší. Fritovací tuk před použitím rozpustíte. Dodržujte teploty fritování jednotlivých produktů.

- Starý olej nebo tuk snadno nadměrně pění (překypí) a má nižší teplotu vznícení. Fritovací olej nebo tuk vyměňte, když je hnědý, nepříjemně zapáchá a/nebo se předčasně vytváří kouř.
- Voda v horkém oleji znamená nebezpečí exploze tuku. Vznícený fritovací olej nebo tuk nikdy nehaste vodou.

### **V případě požáru:**

- Odpojte přístroj od el. sítě: Vypněte jistič v pojistkové skříni.
- Přístroj zakryjte krytem z ušlechtilé oceli nebo hasicí rouškou: Zamezením přístupu kyslíku se oheň uhasí.
- Vypněte digestoř: Průvan podporuje oheň.
- Spotřebič je velmi horký, může dojít ke vznícení hořlavých materiálů. Pod spotřebičem ani v jeho bezprostřední blízkosti nikdy neskladujte nebo nepoužívejte hořlavé předměty (např. spreje, čisticí prostředky). Na spotřebič ani do něj nikdy nepokládejte hořlavé předměty.

### **Nebezpečí popálení!**

- Přístupné součásti jsou při provozu horké. Nikdy se nedotýkejte horkých součástí. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Voda v horkém oleji znamená nebezpečí exploze tuku. Pokud pracujete v blízkosti horkého přístroje s vodou, buďte velmi opatrní. Buďte také opatrní, pokud pracujete s vodou v blízkosti studeného přístroje. Do fritovacího oleje nebo tuku se nesmí dostat voda. Nebezpečí exploze tuku během nahřívání přístroje! Ochlazený přístroj vždy zakryjte krytem.
- Voda v horkém oleji znamená nebezpečí exploze tuku. Fritovací olej nebo tuk vyměňte, pokud obsahuje hodně vody (např. při častém fritování mražených potravin).  
Známky vody ve fritovacím oleji nebo tuku:
  - stoupající bublinky
  - kapičky vody
  - vodní pára

- olej/tuk při fritování velmi stříká
- Naplníte-li přístroj vlhkými potravinami nebo velkým množstvím, dojde k nadměrnému pění (vykypění) fritovacího oleje nebo tuku. Vlhké potraviny před fritováním důkladně osušte. U mražených potravin odstraňte led. Koš plňte vedle fritézy, nikdy ne ve fritéze nebo nad ní. Fritovací koš několikrát pomalu ponořte do oleje nebo tuku.
- Voda v horkém oleji znamená nebezpečí exploze tuku. Dno fritézy po čištění důkladně osušte. Teprve poté naplňte znovu fritovacím olejem nebo tukem.
- Při zavřeném krytu spotřebiče se hromadí horko. Kryt spotřebiče zavírejte, až když je spotřebič vychladlý. Spotřebič nikdy nezapínejte, když je kryt zavřený. Kryt spotřebiče nikdy nepoužívejte k udržování teploty pokrmů nebo jako odstavňovou plochu.

## Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Pokud je spotřebič vadný, vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis. Opravu smí vykonávat výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností.
- Kontaktem s horkými součástmi spotřebiče může dojít k roztavení kabelové izolace elektrických spotřebičů. Zabraňte kontaktu přírodních kabelů elektrických spotřebičů s horkými součástmi spotřebiče.
- Pokud by do spotřebiče vnikla vlhkost, může to mít za následek úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaký ani parní čistič.
- Vadný spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.

## Příčiny poškození

**Pozor!** Poškození přístroje nevhodným příslušenstvím: Používejte pouze dané originální příslušenství. Používejte pouze fritovací koše dodávané pro tento přístroj. U fritézy nikdy nepoužívejte skleněný kryt parního vařiče.

**Pozor!** Porucha: Když se přístroj nepoužívá, ovládací knoflík otočte vždy do polohy 0.

---

## Ochrana životního prostředí

---

Vybalte přístroj a obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.

## Likvidace neohrožující životní prostředí



Tento přístroj odpovídá evropské směrnici 2012/19/ES o elektrickém a elektrotechnickém odpadu (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Směrnice udává rámec pro zpětné přijetí a recyklaci starých přístrojů s celoevropskou platností.

## Tipy k úspoře el. energie

**Řiďte se následujícími tipy, které vám umožní úsporně vařit:**

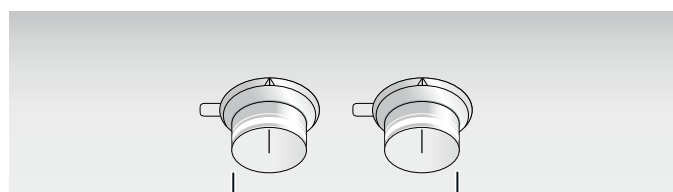
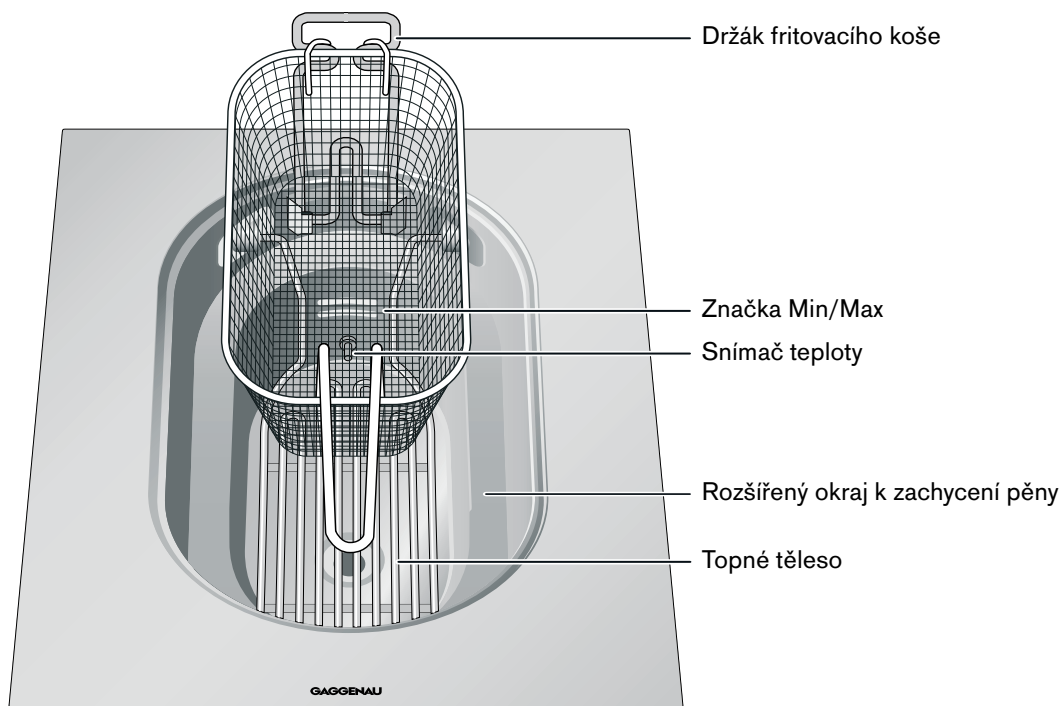
- Předehřívejte fritézu pouze do dosažení požadované teploty.
- Nastavte vždy doporučenou teplotu.
- Používejte olej nebo tuk vhodný pro fritování.



## Váš nový přístroj

Zde se seznámíte s novým přístrojem a získáte informace o příslušenství.

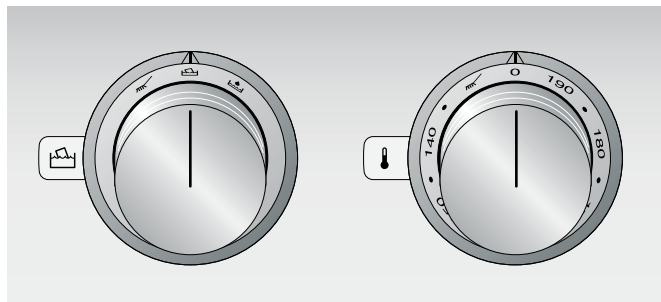
## Fritéza




Volba oleje/tuku, čištění

Nastavení teploty

## Ovládací knoflíky



Pravým ovládacím knoflíkem volíte teplotu mezi 135–190 °C nebo stupeň čištění .

Levým ovládacím knoflíkem volíte režim:



Režim s fritovacím olejem



Režim s fritovacím tukem



Stupeň čištění

## Indikace pomocí světelného kroužku

Ovládací knoflíky mají světelný kroužek s různými možnostmi indikace. Další pokyny naleznete v kapitole „Poruchy – co dělat?“.

Vlevo	Vpravo	Indikace	Význam
○	○	Nesvíí	Přístroj je vypnutý.
○	●	Trvalý svít	Přístroj je zapnutý.
○	☀	Pomalé blikání	Přístroj je zapnutý, nahřívá se.
○	☀	Pomalé blikání	Indikátor zbytkového tepla
○	☀	Rychlé blikání	Pojistka proti přehřátí, bezpečnostní vypnutí, výpadek proudu
☀	☀	Střídavé rychlé blikání	Montážní chyba

○	Světelný kroužek nesvíí.
●	Světelný kroužek svítí.
☀	Světelný kroužek bliká.

## Příslušenství

Součástí dodávky je následující příslušenství:

Kryt přístroje z ušlechtilé oceli

Fritovací koš

## Zvláštní příslušenství

U specializovaného prodejce si můžete objednat následující příslušenství:

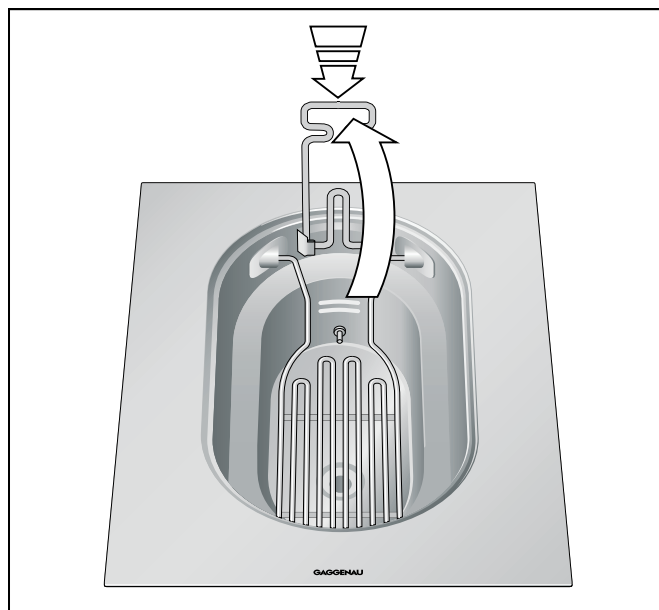
- |            |   |
|------------|---|
| VA 440 010 | Kryt přístroje z ušlechtilé oceli   |
| VA 420 000 | Spojovací lišta pro kombinování s ostatními přístroji Vario řady 400 při vestavbě s plochami v rovině                                       |
| VA 420 001 | Spojovací lišta pro kombinování s ostatními přístroji Vario řady 400 při vestavbě s plochami v rovině s krytem přístroje/vyrovňovací lištou |
| VA 420 010 | Spojovací lišta pro kombinování s ostatními přístroji Vario řady 400 při vestavbě nasazením   |
| VA 420 011 | Spojovací lišta pro kombinování s ostatními přístroji Vario řady 400 při vestavbě nasazením s krytem přístroje/vyrovňovací lištou           |
| VA 450 400 | Prodloužení přístroje 38 cm   |

Příslušenství používejte pouze tak, jak je uvedeno. Výrobce neručí za škody vzniklé nesprávným používáním příslušenství.

## Ovládání

### Držák fritovacího koše

Před fritováním odklopte držák fritovacího koše nahoru a poté jej stlačte dolů až k dorazu.

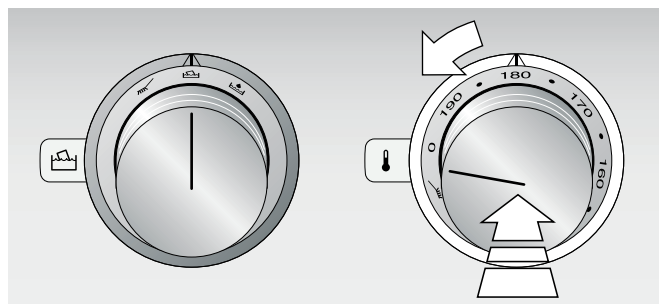


Pro sklopení po fritování stiskněte držák fritovacího koše po stranách trochu k sobě a vytáhněte jej nahoru.

### Fritování

Zapněte fritézu pouze tehdy, pokud je její dno naplněno fritovacím olejem nebo tukem alespoň ke značce minimálního množství. Fritovací tuk rozkrájejte a rovnoměrně rozdělte po dnu fritézy. Zmražený tuk nechte nejprve rozmrazit.

- Podle potřeby nastavte levým ovládacím knoflíkem stupeň tuku nebo stupeň oleje .
- Stlačte ovládací knoflík teploty a nastavte požadovanou teplotu. Světelný kroužek za pravým ovládacím knoflíkem bliká. Po dosažení nastavené teploty svítí světelný kroužek trvale.





- Na pracovní ploše vedle fritézy naplňte fritovací koš (ne ve fritéze nebo nad ní).

- 4 Ponořte fritovací koš s připravovanými potravinami do oleje nebo tuku.
- 5 Jsou-li fritované potraviny hotové, vyjměte fritovací koš, mírně s ním potřeste. Odstraníte tak přebytečný olej nebo tuk.

Chcete-li nechat okapat zbytek oleje nebo tuku, můžete fritovací koš zavěsit do držáku.

#### Upozornění

- Vždy nejprve nastavte levým ovládacím knoflíkem stupeň tuku  nebo stupeň oleje .
- Na stupni tuku se tuk nejprve šetrným způsobem rozpustí, nahřátí trvá min. 20 minut.
- Na stupni oleje trvá nahřátí podle nastavené teploty 7–10 minut.

## Vypnutí

Otočte ovládací knoflík teploty do polohy 0.

### Nebezpečí popálení!

Při zavřeném krytu spotřebiče se hromadí horko. Kryt spotřebiče zavírejte, až když je spotřebič vychladlý. Spotřebič nikdy nezapínejte, když je kryt zavřený. Kryt spotřebiče nikdy nepoužívejte k udržování teploty pokrmů nebo jako odstavnou plochu.

## Pojistka proti přehřátí

Při přehřátí vypne přístroj automaticky topné těleso, aby byl chráněn přístroj a vestavný nábytek. Světelný kroužek za ovládacím knoflíkem teploty bliká. Vypněte přístroj a nechte jej zcela vychladnout.

#### Možné příčiny přehřátí:

- Na dně fritézy není olej nebo tuk, nebo je množství příliš malé.
- Nastaven stupeň oleje, ačkoli je ve fritéze tuk.

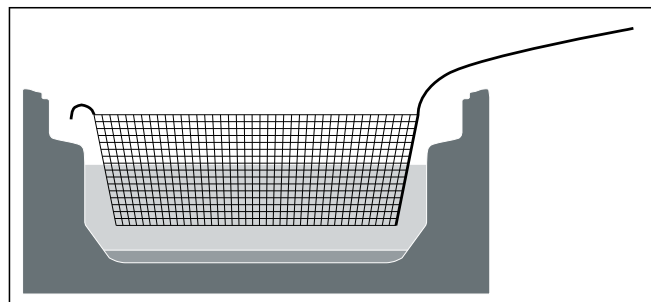
## Bezpečnostní vypnutí

K vaší ochraně je přístroj vybaven bezpečnostním vypnutím. Každé nahřívání se po 4 hodinách vypne, pokud během této doby nebudete přístroj obsluhovat. Také po výpadku proudu zůstane topné těleso vypnuté. Světelný kroužek za ovládacím knoflíkem teploty bliká.

Otočte ovládací knoflík teploty do polohy 0, poté můžete přístroj uvést do provozu jako obvykle.

## Zóna studeného oleje

Voda obsažená ve fritovaných potravinách klesne do tzv. zóny studeného oleje pod topným tělesem. Tím se zabrání nadměrnému pění (vykypění) oleje. Do této zóny studeného oleje klesají také částičky, které během fritování propadnou košem. Nízké teploty v této oblasti výrazně prodlouží dobu používání fritovacího oleje nebo tuku. Rozšířený okraj slouží k zachycení pěny vznikající během fritování.



### Nebezpečí popálení!

Voda v horkém oleji znamená nebezpečí exploze tuku. Malá množství vody odstraňte před nahřátím vypuštěním malého množství ze zóny studeného oleje (cca 1 šálek).

## Vypuštění fritovacího oleje nebo tuku

### Nebezpečí popálení!

Fritovací olej nebo tuk nechte před vypuštěním vychladnout na cca 40 °C.

- 1 Odšroubujte ochrannou krytku z výpustného kohoutu oleje.
- 2 Pod výpustný kohout oleje postavte teplotně odolnou nádobu (min. 10 l).
- 3 Otočte páčku na výpustném kohoutu dolů, vypustíte tak olej nebo tuk.
- 4 Zavřete výpustný kohout oleje a znovu našroubujte ochrannou krytku.

**Upozornění:** Starý fritovací olej nebo tuk zlikvidujte podle místních předpisů.

## Tabulka nastavení

Hodnoty v tabulce nastavení jsou pouze orientační, protože je podle vlastností potraviny a individuální chuti můžete změnit.

Zmražené potraviny připravujte podle údajů na obalu.

Připravované potraviny	Množství	Teplota	Doba fritování	Poznámky
<b>Snack a předkrmy</b>				
Camembert, obalovaný	2 poloviny	150 °C	7–8 min.	
Jarní minirolky	8 ks à 50 g	160 °C	5–7 min.	
Falafel (cizrnové kuličky)	10 ks à 30 g	170 °C	5–6 min.	
Taštičky z listového těsta, plněné	5 ks à 80 g	180 °C	5–7 min.	Masovou náplň předem osmažte, zeleninovou náplň podle chuti předem uvařte na skus.
Sušené švestky ve špekovém županu	15 ks	170 °C	1–2 min.	Sušené švestky bez pecky
<b>Zelenina a přílohy</b>				
Zelenina v těstíčku	10 ks	180 °C	2–3 min.	Např. lilek a cuketa na plátky, růžičky květáku a brokolice (předvařené na skus), na nudličky nakrájená mrkev, celer, hlavičky žampionů, hlíva ústříčná Fritujte bez koše.
Kolečka cibule	200 g	170 °C	1–2 min.	
Plátky celeru, obalované	1 cm silné	175 °C	2 min.	Celer předvařte na skus
Bramborové krokety (čerstvé)	10 ks	165 °C	6–7 min.	
Hranolky (čerstvé)	500 g	180 °C	Nejprve předfritujte 4 minuty, poté dofritujte ještě 2–3 min.	Minimálně 15minutová přestávka mezi předfritováním a dofritováním. Použijte pouze moučné brambory. Brambory dobře osušte.
Bramborové placičky, bramboráky	5 ks à 80 g	180 °C	4–5 min.	Fritujte bez koše.
<b>Maso a drůbež</b>				
Kuličky z mletého masa	10 ks à 30 g	160 °C	3–4 min.	
Vídeňský řízek (telecí řízek, obalovaný)	2 ks à 1 cm silné	170 °C	3–4 min.	
Cordon bleu	2 ks à 2 cm silné	160 °C	7–8 min.	Z vepřového nebo kuřecího masa
Jehněčí kotlety	4 ks à 70 g	180 °C	3–4 min.	
<b>Ryby a mořské plody</b>				
Rybí filé, obalované	100–150 g	160–170 °C	3–5 min.	Např. treska, mořský losos, platýz
Mořské plody v těstíčku	10 ks	180 °C	3–4 min.	Např. kolečka sépie, garnáty, sardinky
Hřebenatka svatojanská v těstíčku	5 ks à 70 g	180 °C	7–8 min.	
<b>Dezerty</b>				
Beignet, doughnut, Berlínské koblihy	6 ks à 60 g	170 °C	2–3 min. každá strana	Fritujte bez koše.

Připravované potraviny	Množství	Teplota	Doba fritování	Poznámky
Churros (věnečky)	6 ks	180 °C	4 min. každá strana	Nepoužívejte prášek do pečiva.
Ovoce v těstíčku	5–10 ks	180 °C	2–3 min. každá strana	Např. plátky ananasu, jablek, hrušek, půlky banánů, meruněk, kiwi, hrozny vína, jahody Fritujte bez koše.

## Tipy a triky

### Tipy k fritovacímu oleji nebo tuku

- K fritování používejte pouze čistý rostlinný olej nebo tuk vhodný pro fritování při vysokých teplotách. Vhodné jsou podzemnicový, palmový nebo kokosový olej. Nevhodné jsou např. olivový olej, sojový olej nebo olej z pšeničných klíčků. Nemíchejte různé tuky. Dodržujte údaje výrobců.
- Po každém fritování odstraňte sítkem z fritovacího oleje nebo tuku případné hrubé zbytky. Zbytky můžete také vypustit přes výpustný kohout oleje. Počkejte, dokud fritovací olej nebo tuk nevychladne na teplotu max. 40 °C.
- Chcete-li fritovací olej nebo tuk znovu použít, vyložte kovové sítko papírovou utěrkou a nechejte sítkem protéci vlažný olej nebo tuk.
- Fritovací olej nebo tuk vyměňte, když nepříjemně zapáchá, chutná, velmi pění, předčasně se vytváří kouř (při 160 - 170 °C) nebo když nejsou potraviny i při správně nastavené teplotě křupavé. Předčasně vytváření kouře nezaměňujte se stoupající vodní párou, která vzniká při přidání vlhkých potravin.
- Po vychladnutí položte kryt. Tak se nemohou do tuku dostat nečistoty nebo voda.

### Tipy k fritování

- K fritování jsou vhodné následující potraviny: kousky masa, ryby, zelenina, brambory, těstoviny, ovoce obalované potraviny.
- Vlhké potraviny určené k fritování, jako ryba, korýši, kousky masa, plátky zeleniny nebo ovoce, vždy důkladně osušte.
- Potraviny s velkým obsahem vody nejsou k fritování vhodné.

### Tipy k fritování

- Nefritujte najednou příliš velká množství, aby mohl olej dobře cirkulovat a teplo rychle předávat připravovaným potravinám. Fritované potraviny dobře protřepejte, aby nebyly slepené a olej mohl lépe cirkulovat.
- Potraviny by měly být zcela ponořeny do fritovacího oleje nebo tuku. Jinak se musí po uplynutí poloviny doby přípravy obrátit nebo se druhým fritovacím košem stlačit dolů.
- Fritovací koš naplňte na pracovní ploše vedle fritézy, ne ve fritéze nebo nad ní. Tak zůstane fritovací olej nebo tuk delší dobu bez zbytků potravin.
- Potraviny nesolte a nekořeňte nad fritézou, abyste neznečistili fritovací olej nebo tuk.
- Vložení vlhkých nebo mražených potravin způsobí velmi silné pění fritovacího oleje nebo tuku. Několikrát pomalu ponořte fritovací koš. Zabráňte tak vykypění tuku.
- U mražených potravin odstraňte před fritováním led.
- Nastavte doporučenou teplotu.
  - Správná teplota: Bílkoviny vytvářejí ochrannou kůrčičku. Tak může do potravin proniknout pouze malé množství tuku.
  - Příliš vysoká teplota: Na povrchu potravin se vytvoří kůrčička příliš rychle. Uvnitř zůstanou syrové.
  - Příliš nízká teplota: Potravina absorbuje příliš velké množství tuku.
- Osušte potraviny ihned po fritování papírovou utěrkou. Tím se množství tuku ještě sníží.

## Ošetřování a čištění

V této kapitole naleznete tipy a poznámky k optimální péči a čištění přístroje.

### **Nebezpečí popálení!**

Spotřebič se za provozu zahřívá. Před čištěním nechte spotřebič vychladnout.

### **Nebezpečí popálení!**

Fritovací olej nebo tuk nechte před vypuštěním vychladnout na cca 40 °C.

### **Nebezpečí popálení!**


Dno fritězy po čištění důkladně osušte. Teprve poté naplňte znovu fritovacím olejem nebo tukem.

### **Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

K čištění spotřebiče nepoužívejte vysokotlaký čistič ani parní čistič.

## Čištění přístroje

### Čištění dna fritězy

- 1 Pod výpustný kohout oleje postavte teplotně odolnou nádobu (min. 10 l). Vypusťte fritovací olej nebo tuk. Uzavřete výpustný kohout oleje.
- 2 Vyjměte fritovací koš. Odklopte topné těleso nahoru.
- 3 Hrubé zbytky na dně fritězy odstraňte papírovou utěrkou. Naplňte fritězu max. 4 litry vody s mycím prostředkem.
- 4 Sklopte topné těleso. Otočte oba ovládací knoflíky na stupeň čištění , přístroj se nahřívá.
- 5 Vyčistěte dno fritězy a topné těleso měkkým kartáčem. Odolné nečistoty nechte odmočit nebo odstraňte naším gelem na čištění grilů (obj. číslo 463582).
- 6 Pod výpustný kohout oleje postavte teplotně odolnou nádobu (min. 10 l). Vypusťte vodu. Poté ještě důkladně umyjte čistou vodou. Zavřete výpustný kohout oleje a znovu našroubujte ochrannou krytku.
- 7 Dno fritězy důkladně osušte měkkou utěrkou.

**Upozornění:** Na dno fritězy nepoužívejte prostředky na ošetřování ušlechtilé oceli, protože s nimi většinou nesmí přijít potraviny do kontaktu.

Část přístroje/povrch	Doporučené čištění
Dno fritězy, topné těleso	Vyčistěte měkkým čisticím kartáčem a mycím prostředkem. Poté důkladně otřete měkkou utěrkou.
Fritovací koš	Myčka

Část přístroje/povrch	Doporučené čištění
Držák fritovacího koše, kryt z ušlechtilé oceli	Vyčistěte v teplé vodě s mycím prostředkem.
Ovládací knoflík	Vyčistěte měkkou, vlhkou utěrkou a mycím prostředkem. Utěrka nesmí být příliš vlhká.

## Nepoužívejte tyto čisticí prostředky

- Ostré, abrazivní čisticí prostředky
- Čisticí prostředky na bázi kyselin (např. ocet, kyselina citronová atd.)
- Čisticí prostředky obsahující chlór nebo s vysokým obsahem alkoholu
- Spreje na čištění trouby
- Tvrdé, kovové drátěnky a houby na mytí, kartáče a jiné čisticí prostředky s drsným povrchem
- Nové houbové utěrky před použitím důkladně properte.

## Poruchy - co dělat?

Často můžete vzniklé poruchy snadno sami odstranit. Než zavoláte zákaznický servis, postupujte podle následujících pokynů.

### **Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Pokud je spotřebič vadný, vypněte pojistku v pojistkové skřínce. Zavolejte servis. Opravu smí vykonávat výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností.

Porucha	Možná příčina	Řešení
Přístroj se neohřívá. Pravý světelný kroužek bliká rychle, levý nesvítí.	Pojistka proti přehřátí: Na dně fritézy není olej nebo tuk, nebo je množství příliš malé.	Přístroj vypněte a nechte zcela vychladnout. Naplňte olej nebo tuk alespoň ke značce minimálního množství.
	Pojistka proti přehřátí: Starý tuk nebo olej.	Přístroj vypněte a nechte zcela vychladnout. Vyměňte fritovací olej nebo tuk.
	Pojistka proti přehřátí: Nastaven stupeň oleje, ačkoli je ve fritéze tuk.	Přístroj vypněte a nechte zcela vychladnout. Pokud používáte fritovací tuk, nastavte na přístroji stupeň tuku.
	Přístroj byl zapnut se zvednutým topným tělesem.	Přístroj vypněte a nechte zcela vychladnout. Sklopte topné těleso.
	Bezpečnostní vypnutí: Přístroj jste neobsluhovali déle než 4 hodiny.	Otočte pravý ovládací knoflík do polohy 0 a poté příp. znovu zapněte.
	Výpadek proudu: Po výpadku proudu zůstane přístroj z bezpečnostních důvodů vypnutý.	Otočte pravý ovládací knoflík do polohy 0 a poté příp. znovu zapněte.
Při použití fritovacího oleje se přístroj velmi dlouho nahřívá (více než 12 minut).	Je nastavený stupeň tuku.	Při použití fritovacího oleje nastavte na přístroji vždy stupeň oleje.
Přístroj nefunguje. Oba světelné kroužky střídavě rychle blikají.	Montážní chyba	Zkontrolujte správné zapojení propojovacího kabelu k ovládacímu panelu.
Fritované potraviny jsou uvnitř syrové.	Nesprávná teplota nebo doba přípravy.	Snižte teplotu a prodlužte dobu fritování.
Fritované potraviny již nejsou křupavě hnědé.	Starý tuk nebo olej.	Použijte nový tuk nebo olej.
Rohy přístroje se za provozu lehce vydouvají.	Horkem se roztahuje kov desky.	To je normální. Po vychladnutí není vydouvání vidět.

## Zákaznický servis

Je-li nutné přístroj opravit, máte k dispozici zákaznický servis. Vždy nalezneme vhodné řešení, také proto, abychom se vyhnuli zbytečným návštěvám techniků.

Při zavolání uveďte číslo výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.), abychom vám mohli odborně pomoci. Typový štítek s čísly naleznete na spodní straně přístroje. Zde si můžete zapsat data přístroje a tel. číslo zákaznického servisu, abyste je v případě potřeby nemuseli dlouho hledat.

Číslo výrobku (E-Nr.)

Výrobní číslo (FD-Nr.)

Zákaznický servis 

Nezapomeňte, že návštěva servisního technika není v případě nesprávné obsluhy ani v záruční době bezplatná.

Kontaktní údaje všech zemí najdete v příloženém seznamu zákaznických servisů.

## Objednávka opravy a poradenství při poruchách

CZ 251.095.546

Důvěřujte kompetentnosti výrobce. Zajistíte tak, že oprava bude provedena vyškolenými servisními technikami, kteří mají k dispozici originální náhradní díly.

---

## Spis treści

---

<b>Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa</b>	<b>25</b>
Przyczyny uszkodzeń	26
<b>Ochrona środowiska</b>	<b>27</b>
Ekologiczna utylizacja	27
W celu oszczędności energii	27
<b>Twoje nowe urządzenie</b>	<b>28</b>
Frytownica	28
Pokrętko	28
Komunikaty na pierścieniu świetlnym	28
Akcesoria	29
Akcesoria dodatkowe	29
<b>Obsługa</b>	<b>29</b>
Zawieszenie kosza frytownicy	29
Frytowanie	29
Wyłączanie	30
Zabezpieczenie przed przegrzaniem	30
Wyłączanie bezpieczeństwa	30
Strefa zimna	30
<b>Spuszczanie oleju lub tłuszczu do frytowania</b>	<b>30</b>
<b>Tabela ustawień</b>	<b>31</b>
<b>Wskazówki i porady</b>	<b>32</b>
Wskazówki dotyczące oleju lub tłuszczu do frytowania	32
Rady dotyczące produktów frytowanych	32
Rady dotyczące frytowania	32
<b>Czyszczenie i konserwacja</b>	<b>33</b>
Czyszczenie urządzenia	33
Tych środków do czyszczenia nie używać	33
<b>Jak postępować w wypadku usterek?</b>	<b>34</b>
<b>Serwis</b>	<b>35</b>

Więcej informacji na temat naszych produktów, wyposażenia, części zamiennych oraz serwisu można znaleźć na stronie internetowej: [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) oraz w sklepie internetowym: [www.gaggenau-eshop.com](http://www.gaggenau-eshop.com)



## **⚠ Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa**

Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję. Zapoznanie się z nią pozwoli na bezpieczne i właściwe użytkowanie urządzenia. Instrukcję obsługi i montażu należy zachować do późniejszego wglądu lub dla kolejnego użytkownika.

Niniejsze urządzenie powinno być zamontowane zgodnie z załączonymi instrukcjami montażu.

Po rozpakowaniu należy sprawdzić stan urządzenia. Nie podłączać, jeśli urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu.

Urządzenie bez wtyczki może podłączyć wyłącznie specjalista z odpowiednimi uprawnieniami elektrycznymi. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających z niewłaściwego podłączenia.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Urządzenia należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw i napojów. Nie zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru. Urządzenia używać wyłącznie w zamkniętych pomieszczeniach.

Urządzenie nie jest przystosowane do pracy z zewnętrznym zegarem sterującym ani z systemem zdalnego sterowania.

Urządzenie mogą obsługiwać dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także osoby nie posiadające wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub zostały pouczone, jak właściwie obsługiwać urządzenie i są świadome związanych z tym zagrożeń.

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i czynności konserwacyjne nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one ukończone 8 lat i są nadzorowane przez osobę dorosłą.

Dzieciom poniżej 8 roku życia nie należy pozwalać na zbliżanie się do urządzenia ani przewodu przyłączeniowego.

### **Niebezpieczeństwo pożaru!**

- Gorący olej lub tłuszcz może szybko zapalić się. Nigdy nie pozostawiać

rozgrzanego tłuszczu lub oleju bez nadzoru. Nigdy nie gasić ognia wodą. Wyłączyć pole grzejne. Ostrożnie stłumić ogień używając pokrywki, koca gaśniczego lub podobnego przedmiotu.

- Olej bądź tłuszcz do smażenia może się zapalić. Frytownicy używać wyłącznie z odpowiednim olejem lub tłuszczem do smażenia. Nie przekraczać maksymalnego bądź minimalnego poziomu napełnienia. Przed użyciem tłuszcz do smażenia rozpuścić. Zachować temperaturę smażenia zalecaną dla danego produktu.
- Stary olej bądź tłuszcz do smażenia wykazuje tendencję do spieniania się i ma niższą temperaturę zapłonu. Olej lub tłuszcz do smażenia należy wymienić, jeśli stanie się brązowy, nieprzyjemnie pachnie i/lub zbyt wcześnie zaczyna dymić.
- Woda w gorącym oleju powoduje wybuch tłuszczu. Płonącego oleju lub tłuszczu do smażenia nigdy nie gasić wodą.

### **W razie pożaru:**

- Urządzenie odłączyć od sieci: Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
- Nałożyć pokrywę ze stali szlachetnej lub koc gaśniczy: Pożar gaśnie ze względu na brak tlenu.
- Wyłączyć okap kuchenny: Ciąg powietrza podsyca ogień.
- Urządzenie może być bardzo gorące, łatwopalne materiały mogą się zapalić. Nigdy nie przechowywać pod urządzeniem ani w bezpośrednim sąsiedztwie oraz nie używać w pobliżu urządzenia łatwopalnych przedmiotów i substancji (np. sprayów, środków czyszczących). Nigdy nie kłaść łatwopalnych przedmiotów i substancji na urządzenie ani nie wkładać ich do urządzenia.

### **Niebezpieczeństwo poparzenia!**

- Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji. Nie dotykać gorących elementów. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.

- Woda w gorącym oleju powoduje wybuch tłuszczu. Zachować szczególną ostrożność podczas prac z wykorzystaniem wody w pobliżu nagrzanego urządzenia! Zachować także ostrożność podczas prac z wykorzystaniem wody w pobliżu zimnego urządzenia! Do oleju lub tłuszczu do smażenia nie może dostać się woda! Niebezpieczeństwo wybuchu tłuszczu podczas ponownego podgrzewania! Ochłodzone urządzenie zawsze zamykać używając pokrywy.
- Woda w gorącym oleju powoduje wybuch tłuszczu. Olej bądź tłuszcz do smażenia należy wymienić, jeśli zawiera dużo wody (np. ze względu na częste smażenie mrożonek).  
Oznaki wody w oleju lub tłuszczu do smażenia:
  - unoszące się pęcherzyki
  - krople wody
  - para wodna
  - intensywne pryskanie podczas smażenia
- Wkładanie mokrych produktów, a także zbyt dużych ilości produktów powoduje spienienie się tłuszczu lub oleju w frytownicy! Wilgotne produkty spożywcze należy przed smażeniem starannie osuszyć. W przypadku mrożonek usunąć lód. Kosz napełniać obok, a nie w lub nad frytownicą. Kosz frytownicy zanurzyć powoli kilkakrotnie w oleju lub tłuszczu.
- Woda w gorącym oleju powoduje wybuch tłuszczu. Kosz frytownicy po umyciu osuszyć starannie przed ponownym napełnieniem olejem bądź tłuszczem do smażenia.
- Jeśli urządzenie jest przykryte pokrywą, może dojść do przegrzania urządzenia. Pokrywę nakładać dopiero, gdy urządzenie ostygnie. Nigdy nie włączać urządzenia przykrytego pokrywą. Pokrywy urządzenia nie używać do utrzymywania ciepła potraw ani do odstawiania naczyń.

## **Niebezpieczeństwo porażenia prądem!**

- Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie. Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych techników serwisu. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.
- Izolacja przewodu urządzenia elektrycznego może się stopić na gorących częściach urządzenia. W żadnym wypadku nie może dojść do kontaktu przewodu przyłączeniowego z gorącymi częściami urządzenia.
- Wnikająca wilgoć może spowodować porażenie prądem. Nie używać myjek wysokociśnieniowych ani parowych.
- Uszkodzone urządzenie może prowadzić do porażenia prądem. Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

## **Przyczyny uszkodzeń**

**Uwaga!** Uszkodzenie urządzenia w wyniku stosowania nieodpowiednich akcesoriów: Używać wyłącznie przewidzianych oryginalnych akcesoriów. Używać tylko tych koszy do smażenia, które przewidziano dla tego urządzenia. Nie używać do frytownicy pokrywy szklanej pieca parowego.

**Uwaga!** Zakłócenie działania: Pokrętła przekręcać zawsze na pozycję zerową, jeśli urządzenie nie jest używane.

---

## Ochrona środowiska

---

Urządzenie rozpakować i usunąć opakowanie w sposób przyjazny dla środowiska.

### Ekologiczna utylizacja



To urządzenie odpowiada przepisom Dyrektywy europejskiej 2012/19/WE dotyczącej starych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Dyrektywa podaje zasady obowiązujące w całej UE dotyczące zwrotu i recyklingu zużytych urządzeń.

### W celu oszczędności energii

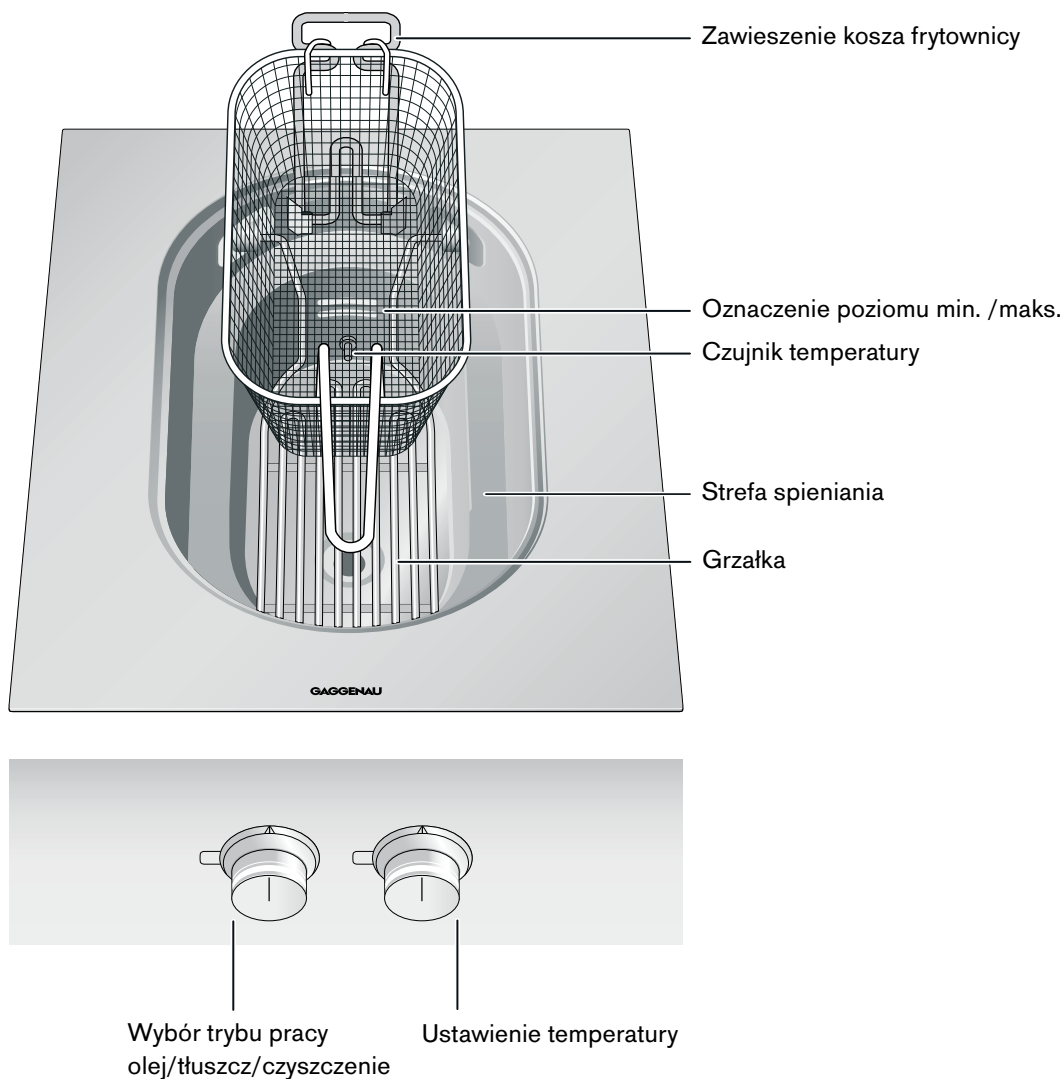
Należy stosować się do poniższych wskazówek:

- Frytownicę podgrzewać tylko do osiągnięcia żądanej temperatury.
- Ustawiać zawsze zalecaną temperaturę.
- Do smażenia używać wyłącznie przeznaczonego do tego oleju bądź tłuszczu.

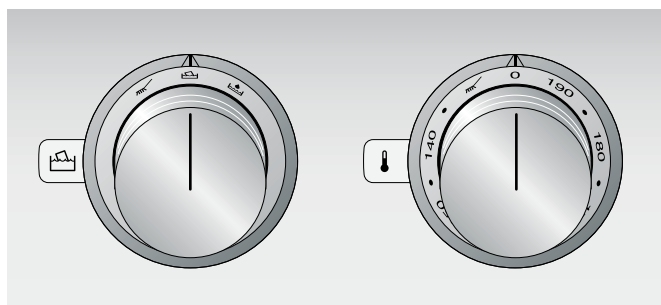
## Twoje nowe urządzenie


Tutaj można zapoznać się ze swoim nowym urządzeniem i uzyskać informacje na temat akcesoriów.

## Frytownica






## Pokrętko



Za pomocą prawego pokrętki wybrać temperaturę między 135 - 190 °C bądź tryb pracy "Czyszczenie" .

Za pomocą lewego pokrętki można wybrać tryb pracy:

	Tryb z olejem do smażenia
	Tryb z tłuszczem do smażenia
	Tryb "Czyszczenie"

## Komunikaty na pierścieniu świetlnym

Pokrętki obsługi posiadają pierścień świetlny sygnalizujący różne sytuacje. Dalsze wskazówki znajdują się w rozdziale "Jak postępować w razie usterek?"

Lewa strona	Prawa strona	Wyświetlacz	Znaczenie
○	○	Wyłączony	Urządzenie WYŁĄCZONE
○	●	Świeci się na stałe	Urządzenie włączone
○	☀	powolne miganie	Urządzenie WŁĄCZONE, nagrzewa się
○	☀	powolne miganie	Wskaźnik ciepła resztkowego
○	☀	szybkie miganie	Zabezpieczenie przed przegrzaniem: wyłączenie wyłącznikiem bezpieczeństwa, brak prądu
☀	☀	szybki miganie na zmianę	Wadliwy montaż
○	Pierścień świetlny wygaś		
●	Pierścień świetlny świeci się		
☀	Pierścień świetlny miga		

## Akcesoria

W komplecie znajdują się następujące akcesoria:

Pokrywa ze stali szlachetnej

Kosz frytownicy

## Akcesoria dodatkowe

Następujące elementy wyposażenia dodatkowego można zamówić w specjalistycznych punktach sprzedaży:

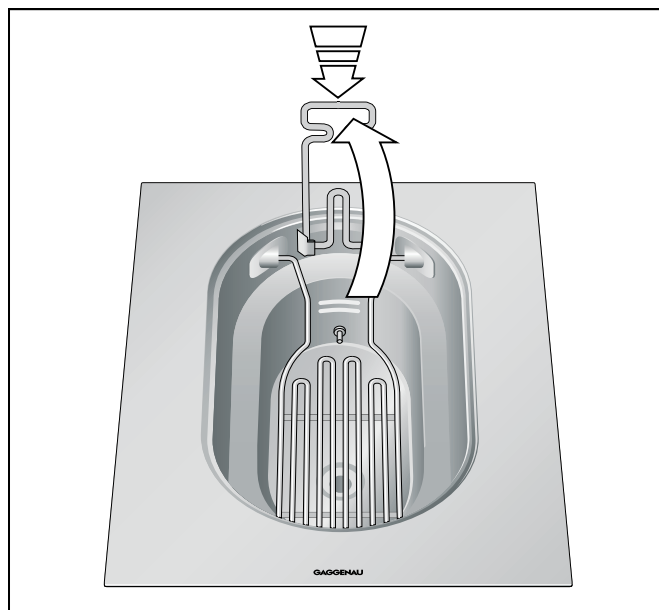
- VA 440 010 Pokrywa ze stali szlachetnej do przykrywania urządzenia
- VA 420 000 Listwa łącząca do kombinacji z dalszymi urządzeniami Vario serii 400 do zabudowy równej z powierzchnią blatu
- VA 420 001 Listwa łącząca do kombinacji z dalszymi urządzeniami Vario serii 400 do zabudowy równej z powierzchnią blatu z pokrywa urządzenia/listwą wyrównującą
- VA 420 010 Listwa łącząca do kombinacji z dalszymi urządzeniami Vario serii 400 do zabudowy na blacie
- VA 420 011 Listwa łącząca do kombinacji z dalszymi urządzeniami Vario serii 400 do zabudowy na blacie z pokrywa urządzenia/listwą wyrównującą
- VA 450 400 Przedłużenie urządzenia 38 cm

Używać wyłącznie w podany sposób. Producent nie ponosi odpowiedzialności za niewłaściwe użycie akcesoriów.

## Obsługa

### Zawieszenie kosza frytownicy

Przed smażeniem zawieszenie kosza frytownicy odchylić do góry i nacisnąć mocno aż do oporu w dół.

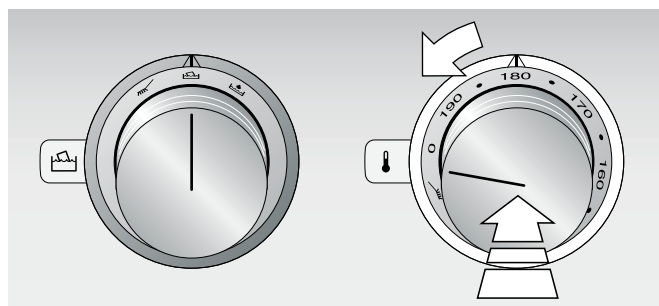


W celu złożenia po smażeniu, zawieszenie kosza frytownicy wcisnąć nieco w bok i pociągnąć w górę.

### Frytowanie

Frytownicę włączać tylko wtedy, jeśli jej dno napełnione jest przynajmniej do dolnego oznaczenia olejem lub tłuszczem do smażenia. Tłuszcz do smażenia rozdrobnić i rozmieścić równomiernie w pojemniku frytownicy. Zamrożony tłuszcz najpierw rozmrozić.

- 1 W zależności od potrzeby ustawić lewym pokrętkiem tryb pracy "Tłuszcz" bądź "Olej" .
- 2 Pokrętło temperatury wcisnąć i ustawić żadaną temperaturę. Pierścień świetlny miga za prawym pokrętkiem obsługi. W momencie osiągnięcia nastawionej temperatury pierścień świetlny świeci się stale.





- 3 Kosz frytownicy napełnić na blacie roboczym obok frytownicy (nie napełniać wewnątrz frytownicy lub nad nią).

- 4 Kosz frytownicy z produktem do smażenia zanurzyć w oleju lub tłuszczu.
- 5 Gdy produkty są usmażone, wyjąć kosz frytownicy i lekko wstrząsnąć w celu usunięcia nadmiaru oleju bądź tłuszczu.

Aby pozostawić olej lub tłuszcz do ocieknięcia, można zawiesić kosz frytownicy na zawieszaniu.

#### Wskazówki

- Zawsze ustawić najpierw lewym pokrętkiem tryb pracy "Tłuszcz"  bądź "Olej" .
- W wypadku tłuszczu topienie przebiega łagodnie, nagrzewanie trwa minimum 20 minut.
- W wypadku oleju nagrzewanie trwa w zależności od nastawionej temperatury 7 - 10 minut.

## Wyłączanie

Przekręcić pokrętko obsługi temperatury na pozycję 0.

### Niebezpieczeństwo poparzenia!

Jeśli urządzenie jest przykryte pokrywą, może dojść do przegrzania urządzenia. Pokrywę nakładać dopiero, gdy urządzenie ostygnie. Nigdy nie włączać urządzenia przykrytego pokrywą. Pokrywy urządzenia nie używać do utrzymywania ciepła potraw ani do odstawiania naczyń.

## Zabezpieczenie przed przegrzaniem

W przypadku przegrzania urządzenie samoczynnie wyłącza grzałki w celu ochrony samego urządzenia oraz zabudowanych mebli. Pierścień świetlny za pokrętkiem obsługi temperatury miga. Urządzenie wyłączyć i pozostawić do całkowitego ochłodzenia.

### Możliwe przyczyny przegrzania:

- W pojemniku frytownicy brak oleju lub tłuszczu do smażenia względnie jego poziom jest za niski.
- Ustawiono tryb pracy "Olej" pomimo, że w pojemniku frytownicy znajduje się tłuszcz.

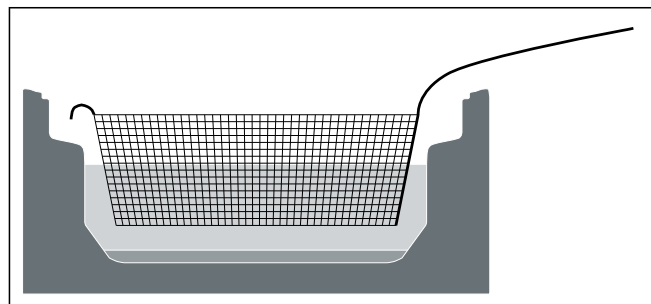
## Wyłączanie bezpieczeństwa

W celu zapewnienia bezpieczeństwa użytkownika urządzenie zostało wyposażone w wyłącznik bezpieczeństwa. Każdy proces grzania jest wyłączany po 4 godzinach, jeśli w tym czasie urządzenie nie będzie obsługiwane. Również po wystąpieniu zaniku zasilania elektrycznego element grzejny pozostaje wyłączony. Pierścień świetlny za pokrętkiem obsługi miga.

Po ustawieniu pokrętkła "Temperatura" na 0 można ponownie korzystać z urządzenia.

## Strefa zimna

Woda zawarta w produktach do smażenia spływa na dół do strefy zimnej, znajdującej się pod grzałką. W ten sposób zapobiega się wykipieniu tłuszczu. Również cząstki, które podczas procesu smażenia wypadły przez oka koszyka, spływają do strefy zimnej. Ze względu na niskie temperatury panujące w tej strefie wydłuża się czas stosowania oleju lub tłuszczu do smażenia. Strefa spieniania służy do przyjęcia piany powstającej podczas frytowania.



### Niebezpieczeństwo poparzenia!

Woda w gorącym oleju powoduje wybuch tłuszczu. Niewielkie ilości wody przed nagraniem usunąć ze strefy zimnej spuszczać ją w małych ilościach (ok. 1 filiżanki).

## Spuszczanie oleju lub tłuszczu do frytowania

### Niebezpieczeństwo poparzenia!

Olej lub tłuszcz do frytowania ochłodzić przed spuszczeniem do ok. 40 °C.

- 1 Odkręcić kapturek ochronny na zaworze spuszczenia oleju.
- 2 Pod zaworem spuszczenia oleju postawić wiadro odporne na działanie wysokich temperatur o pojemności przynajmniej 10 litrów.
- 3 Rączkę zaworu spuszczenia oleju przekręcić w dół i spuścić olej lub tłuszcz.
- 4 Zakręcić zawór spuszczenia oleju i dokręcić kapturek.

**Wskazówka:** Zużyty olej i tłuszcz utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami.

## Tabela ustawień

Wartości w tabeli ustawień służą jako wartości orientacyjne, które w zależności od rodzaju produktu spożywczego i osobistych upodobań smakowych można zmieniać.

Mrożonki przygotowywać zgodnie z danymi na opakowaniu.

Produkt	Ilość	Temperatura	Długość smażenia w frytownicy	Uwagi
<b>Przekąski i przystawki</b>				
Camembert, panierowany	2 połówki	150°C	7 - 8 min.	
Krokiety wiosenne	8 sztuk po 50 g	160°C	5 - 7 min.	
Falafel	10 sztuk po 30 g	170°C	5 - 6 min.	
Pierogi z ciasta francuskiego, nadziewane	5 sztuk po 80 g	180°C	5 - 7 min.	Nadzienie mięsne należy wcześniej przypiec, nadzienie warzywne ugotować wstępnie al dente.
Śliwki zawijane w boczku	15 sztuk	170°C	1 - 2 min.	Śliwki pieczone bez pestki
<b>Warzywa i dodatki</b>				
Warzywa w cieście	10 sztuk	180°C	2 - 3 min.	np. plastry bakłażana i cukinii, różyczki kalafiora lub brokuł (ugotowane uprzednio al dente), paski marchwi i selera, główki pieczarek, boczniaki Smażyć bez kosza.
Krażki cebuli	200 g	170°C	1 - 2 min.	
Plastry selera, panierowane	1 cm grubości	175°C	2 min.	Seler ugotowany uprzednio al dente
Krokiety ziemniaczane	10 sztuk	165°C	6 - 7 min.	
Frytki, świeże	500 g	180°C	Podsmażyć wstępnie przez 4 min., następnie smażyć do końca przez 2 - 3 min.	Minimum 15 minut przerwy pomiędzy smażeniem wstępnym i końcowym. Stosować wyłącznie ziemniaki mączyste. Ziemniaki dobrze osuszyć.
Placki ziemniaczane	5 sztuk po 80 g	180°C	4 - 5 min.	Smażyć bez kosza.
<b>Mięso i drób</b>				
Klopsiki z mielonego mięsa	10 sztuk po 30 g	160°C	3 - 4 min.	
Sznicel wiedeński (cielęcy, panierowany)	2 sztuki o grubości 1 cm	170°C	3 - 4 min.	
Cordon bleu	2 sztuki o grubości 2 cm	160°C	7 - 8 min.	wieprzowe lub drobiowe
Kotlety jagnięce	4 sztuki po 70 g	180°C	3 - 4 min.	
<b>Ryby i owoce morza</b>				
Filety rybne, panierowane	100 - 150 g	160 - 170°C	3 - 5 min.	np. dorsz, łosoś morski, sola
Owoce morza w cieście	10 sztuk	180°C	3 - 4 min.	z. B. krążki kalmarów, ogonki krewetek, sardynki
Musze św. Jakuba w cieście	5 sztuk po 70 g	180°C	7 - 8 min.	
<b>Desery</b>				
Pączki, oponki, pączki z jabłkiem	6 sztuk po 60 g	170°C	2 - 3 min z każdej strony	Smażyć bez kosza.

Produkt	Ilość	Temperatura	Długość smażenia w frytownicy	Uwagi
Churros (ciastka wyciskane)	6 sztuk	180 °C	4 min. z każdej strony	Nie używać proszku do pieczenia.
Owoce w cieście	5 - 10 sztuk.	180 °C	2 –3 min z każdej strony	np. krążki ananasa, jabłka, połówki banana, moreli, kiwi bądź winogrona, truskawki Smażyć bez kosza.

## Wskazówki i porady

### Wskazówki dotyczące oleju lub tłuszczu do frytowania

- Do frytowania używać wyłącznie czystego oleju lub tłuszczu roślinnego, nadającego się do ogrzewania i smażenia. Nadają się do tego celu np. olej palmowy lub z orzechów ziemnych oraz tłuszcz kokosowy. Nie nadają się do tego natomiast np. oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia, olej sojowy i z kiełków pszenicznych. Unikać mieszanek tłuszczu. Należy stosować się do informacji podawanych przez producenta!
- Po frytowaniu usunąć za pomocą sitka ewentualne pozostałości tłuszczu lub oleju do frytowania. Pozostałości można spuścić zaworem do spuszczenia oleju. Odczekań, aż olej lub tłuszcz do frytowania ochłodzi się do maks.40 °C.
- Jeżeli olej lub tłuszcz mają być użyte ponownie, należy wyłożyć metalowe sito papierowym ręcznikiem i przelać przez nie olej lub tłuszcz o temperaturze umożliwiającej dotyk.
- Olej czy tłuszcz do smażenia wymieniać, jeśli nieprzyjemnie pachnie, źle smakuje, mocno się pieni, za szybko (przy 160-170 °C) zaczyna dymić lub potrawy nie stają się chrupiące przy odpowiednio ustawionej temperaturze. Zbyt wczesne dymienie należy odróżnić od unoszenia się pary przy wkładaniu wilgotnej potrawy.
- Po ochłodzeniu urządzenie przykryć pokrywą. Zapobiega to przedostaniu się zabrudzeń lub wody do tłuszczu.

### Rady dotyczące produktów frytowanych

- Następujące potrawy można smażyć we frytownicy: małe kawałki ryb i mięsa, warzywa, ziemniaki, wyroby z ciasta, owoce, potrawy panierowane.
- Wilgotne produkty przeznaczone do smażenia we frytownicy jak ryby, skorupiaki, kawałki mięsa, plasterki warzyw i owoców należy zawsze starannie osuszyć.

- Następujące potrawy nie nadają się do smażenia we frytownicy:

### Rady dotyczące frytowania

- Nie smażyć na raz zbyt dużej ilości potrawy, aby umożliwić dobrą cyrkulację oleju i aby olej szybko mógł oddawać ciepło przyrządzanej potrawie. Potrawą wstrząsać, aby się nie skleїła i aby umożliwić lepszą cyrkulację oleju.
- Potrawa musi być dobrze przykryta olejem lub tłuszczem. Poza tym po upływie połowy czasu smażenia potrawę należy odwrócić lub przycisnąć na dół drugim koszem.
- Kosz frytownicy napełnić na blacie roboczym obok frytownicy (nie napełniać we frytownicy lub nad nią). W ten sposób olej lub tłuszcz do frytowania pozostanie dłużej wolny od resztek.
- Nie solić i przyprawiać potraw nad frytownicą, aby nie zanieczyścić oleju lub tłuszczu do frytowania.
- Wkładanie wilgotnych lub zamrożonych potraw powoduje szczególnie silne pienienie się tłuszczu. Wielokrotnie powoli przechylić napełniony kosz frytownicy. W ten sposób zapobiega się wykipieniu tłuszczu.
- W przypadku potraw zamrożonych należy usunąć lód.
- Ustawić zalecaną temperaturę
  - Właściwa temperatura: białka tworzą ochronną skórkę. Zapobiega ona wniknięciu większej ilości tłuszczu.
  - Zbyt wysoka temperatura: Powierzchnia potrawy zbyt szybko się smaży. Wnętrze pozostaje surowe.
  - Zbyt niska temperatura: Potrawa wchłania za dużo tłuszczu.
- Usmażoną potrawę osuszyć za pomocą ściereczki kuchennej. Prowadzi to do ponownej redukcji tłuszczu.



## Czyszczenie i konserwacja

W tym rozdziale podane są wskazówki i rady na temat optymalnej konserwacji i czyszczenia urządzenia.

### ⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!

Podczas użytkowania urządzenie bardzo się nagrzewa. Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż urządzenie ostygnie.

### ⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!

Olej lub tłuszcz do frytowania ochłodzić przed spuszczeniem do ok. 40 °C.

### ⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!


Dno frytownicy po czyszczeniu starannie osuszyć przed ponownym napełnieniem olejem lub tłuszczem do frytowania.

### ⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Do czyszczenia urządzenia nie używać myjek wysokociśnieniowych ani myjek parowych.

## Czyszczenie urządzenia

### Czyszczenie pojemnika frytownicy

- 1 Pod zaworem spuszczenia oleju postawić wiadro odporne na działanie wysokich temperatur o pojemności przynajmniej 10 litrów. Spuścić olej lub tłuszcz do frytowania. Zakręcić zawór spuszczenia oleju.
- 2 Wyjąć kosz frytownicy. Grzałkę odchylić w górę.
- 3 Większe pozostałości w pojemniku frytownicy usunąć za pomocą ręcznika papierowego. Napełnić pojemnik frytownicy ok. 4 litrami wody z dodatkiem płynu do zmywania naczyń.
- 4 Grzałkę odchylić w dół. Pokrętko obsługi ustawić na tryb pracy "Czyszczenie" , urządzenie nagrzewa się.
- 5 Pojemnik frytownicy oraz grzałkę czyścić za pomocą miękkiej szczoteczki do mycia naczyń. Uporczywe zabrudzenia namoczyć i usunąć za pomocą naszego żelu do czyszczenia grilla (numer katalogowy 463582).
- 6 Pod zaworem spuszczenia oleju postawić wiadro odporne na działanie wysokich temperatur o pojemności przynajmniej 10 litrów. Spuścić wodę. Dokładnie wypłukać czystą wodą. Zakręcić zawór spuszczenia oleju i dokręcić kapturek.
- 7 Pojemnik frytownicy osuszyć dokładnie miękką szmatką.

**Wskazówka:** Pojemnik frytownicy nie może być czyszczony środkami do pielęgnacji stali szlachetnej, ponieważ nie nadają się one przeważnie do kontaktu z artykułami spożywczymi.

Część urządzenia/ powierzchnia	Zalecane czyszczenie
Pojemnik frytownicy, grzałka	Czyścić miękką szczoteczka oraz płynem do mycia naczyń, następnie dokładnie osuszyć miękką szmatką.
Kosz frytownicy	Zmywarka do naczyń
Zawieszenie kosza frytownicy, pokrywa ze stali szlachetnej	W ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
Pokrętko obsługi	Czyścić miękką, wilgotną ściereczką i odrobiną płynu do mycia naczyń. Ściereczka nie może być zbyt mokra.

## Tych środków do czyszczenia nie używać

- Środki szorujące lub ostre
- Środki zawierające kwasy (np. ocet, kwas cytrynowy itp.)
- Środki zawierające chlor lub silny alkohol
- Spraye do piekarników
- Ostre, rysujące gąbki, szczotki i myjki do mycia naczyń
- Nowe ściereczki gąbkowe przed użyciem dokładnie wyprać

## Jak postępować w wypadku usterek?

Często można samodzielnie usunąć mniej poważne zakłócenia pracy urządzenia. Przed skontaktowaniem się z serwisem należy zwrócić uwagę na następujące wskazówki.

### Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie. Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych techników serwisu. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

Usterka	Możliwa przyczyna	Usuwanie zakłócenia
Urządzenie nie nagrzewa się. Prawy pierścień świetlny miga szybko, lewy pierścień nie świeci się.	Zabezpieczenie przed przegrzaniem: W pojemniku frytownicy brak oleju lub tłuszczu do smażenia.	Urządzenie wyłączyć i pozostawić do całkowitego ochłodzenia. Uzupełnić olej lub tłuszcz przynajmniej do dolnego oznaczenia.
	Zabezpieczenie przed przegrzaniem: Stary tłuszcz lub olej.	Urządzenie wyłączyć i pozostawić do całkowitego ochłodzenia. Wymienić tłuszcz lub olej do smażenia.
	Zabezpieczenie przed przegrzaniem: Ustawienie wskazuje tryb pracy "Olej" pomimo, że w pojemniku frytownicy znajduje się tłuszcz.	Urządzenie wyłączyć i pozostawić do całkowitego ochłodzenia. W wypadku stosowania tłuszczu do smażenia ustawić na urządzeniu tryb pracy "Tłuszcz".
	Urządzenie zostało wyłączone z grzałką odchylną do góry.	Urządzenie wyłączyć i pozostawić do całkowitego ochłodzenia. Grzałkę odchylić w dół.
	Wyłączenie wyłącznikiem bezpieczeństwa: Przez 4 godziny bądź dłużej nie używano urządzenia.	Prawe pokrętło obsługi przekręcić na 0 i ewent. ponownie włączyć.
	Brak prądu: W razie przerwy w zasilaniu urządzenie pozostaje ze względu na bezpieczeństwo wyłączone.	Prawe pokrętło obsługi przekręcić na 0 i ewent. ponownie włączyć.
W wypadku zastosowania tłuszczu do smażenia urządzenie nagrzewa się bardzo powoli (ponad 12 minut).	Wybrano tryb pracy "Tłuszcz".	W wypadku stosowania tłuszczu do smażenia na urządzeniu wybierać zawsze tryb pracy "Tłuszcz".
Urządzenie nie funkcjonuje. Oba pierścienie świetlne migają szybko na przemian.	Wadliwy montaż	Sprawdzić poprawność połączenia kabla z pulpitem sterowania.
Produkt smażony jest w środku surowy.	Nieprawidłowa temperatura i czas smażenia.	Obniżyć temperaturę, wydłużyć czas smażenia.
Produkt smażony nie jest chrupki i brązowy.	Stary tłuszcz lub olej.	Używać świeżego tłuszczu lub oleju.
Narożniki urządzenia wyginają się podczas eksploatacji w górę.	Wskutek wysokiej temperatury metal, z którego wykonana jest płyta grzejna, rozszerza się.	Jest to zjawisko normalne. Po ostygnięciu materiału wygięcia nie są już widoczne.

---

## Serwis

---

Jeżeli urządzenie wymaga naprawy, jesteśmy do Państwa usług. Oferujemy zawsze odpowiednie rozwiązania, aby uniknąć niepotrzebnych wizyt naszego technika.


Podczas rozmowy telefonicznej należy podać numer wyrobu (nr E) oraz numer produktu (nr FD), abyśmy nasz wykwalifikowany personel mógł Państwa optymalnie obsłużyć. Tabliczkę znamionową z numerami znaleźć można na dolnej stronie urządzenia. Aby nie było konieczne dłuższe szukanie, dane urządzenia i numer serwisu można wpisać tutaj.

---

Nr E	Nr FD
------	-------

---

---

Serwis 

---

Prosimy mieć na uwadze, że wizyta technika serwisowego w przypadku nieprawidłowej obsługi jest płatna również w czasie okresu gwarancyjnego.

Adresy serwisów wszystkich krajów znajdują się w załączonym spisie autoryzowanych serwisów.

### Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

PL 801 191 535

Prosimy zaufać kompetencjom producenta. W ten sposób można zapewnić, że naprawy przeprowadzane będą przez wykwalifikowanych techników serwisu, wyposażonych w oryginalne części zamienne.

## İçindekiler

<b>Önemli güvenlik uyarıları</b>	<b>37</b>
Hasar nedenleri	38
<b>Çevre koruma</b>	<b>38</b>
Çevrenin korunması kurallarına uygun imha	38
Enerji tasarruf önerileri	38
<b>Yeni cihazınız</b>	<b>39</b>
Fritöz	39
Kumanda düğmesi	39
Işıklı halkadaki gösterge	39
Aksesuarlar	40
Özel aksesuarlar	40
<b>Kumanda</b>	<b>40</b>
Fritöz sepeti tutucusu	40
Fritözle kızartma	40
Kapatma	41
Aşırı ısınmaya karşı koruyucu tertibat	41
Emniyet kapatması	41
Soğuk yağ alanı	41
<b>Fritöz yağının boşaltılması</b>	<b>41</b>
<b>Ayar tablosu</b>	<b>42</b>
<b>Öneriler ve pratik bilgiler</b>	<b>43</b>
Fritöz yağına ilişkin öneriler	43
Fritözde kızartılacak yiyeceklere ilişkin öneriler	43
Fritözde kızartmaya ilişkin öneriler	43
<b>Temizleme ve bakım</b>	<b>44</b>
Cihazın temizlenmesi	44
Bu temizleme maddelerini kullanmayın	44
<b>Arızalar - Ne yapmalı?</b>	<b>45</b>
<b>Müşteri hizmetleri</b>	<b>46</b>

Ürün, aksesuar, yedek parçalar ve hizmetler hakkında daha fazla bilgi için: [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) ve Online-Mağaza: [www.gaggenau-eshop.com](http://www.gaggenau-eshop.com)

## ⚠️ Önemli güvenlik uyarıları

Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz. Ancak bu şekilde cihazı güvenli ve doğru bir biçimde kullanmanız mümkün olacaktır. Daha sonra kullanılmak üzere veya başka birisinin kullanımı için kullanım ve montaj kılavuzunu muhafaza ediniz.

Bu cihaz, verilen montaj kılavuzundaki talimatlara uygun şekilde monte edilmelidir.

Ambalajı açıldıktan sonra cihaz kontrol edilmelidir. Bir nakliye hasarı olması durumunda, cihaz bağlantısı yapılmamalıdır.

Sadece eğitimli bir uzman socket olmadan cihazların bağlantısını yapabilir. Yanlış bağlantı nedeniyle hasar ortaya çıkması durumunda cihaz garanti kapsamı dışında kalır.

Bu cihaz sadece evde ve ev ortamında kullanılmak için tasarlanmıştır. Cihazı sadece yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanınız. Cihaz çalışırken dikkatli olunuz. Cihazı sadece kapalı alanlarda kullanınız.

Bu cihaz harici bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda ile kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.

Bu cihaz 8 yaşından küçük çocuklar, sınırlı fiziksel, zihinsel ve duygusal yeteneklere sahip kişiler ve eksik tecrübe veya bilgi sahibi kişiler tarafından ancak sorumlu bir kişinin denetimi altında olmaları veya kendilerine cihazın güvenli kullanımı ve ortaya çıkabilecek tehlikeler hakkında bilgi verilmiş olması durumunda kullanılabilir.

Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından yapılamaz; ancak 8 yaşından büyük çocuklar denetim altında yapabilir.

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutunuz.

### **Yangın tehlikesi!**

- Sıcak sıvı yağlar ve katı yağlar kolay alev alırlar. Sıcak sıvı yağlar ve katı yağlar asla gözetimsiz şekilde bırakılmamalıdır. Ateşi asla su ile söndürmeye çalışmayınız. Ocağı kapatınız. Alevleri dikkatlice bir kapak, yangın battaniyesi veya benzeri bir malzeme ile öldürünüz.

- Fritöz yağı kendi kendine alev alabilir. Fritöz yalnız uygun fritöz yağıyla çalıştırılmalıdır. Doldurma miktarı aşılmamalı ve bu miktarın altında kalınmamalıdır. Fritöz yağı kullanımdan önce sıvılaştırılmalıdır. Ürüne özel fritözde kızartma sıcaklığına uyulmalıdır.
- Eski fritöz yağı aşırı köpürme eğilimi gösterir ve daha düşük bir alev alma sıcaklığına sahiptir. Kahverengileştiyse, kötü kokuyorsa veya çok erken duman çıkarıyorsa fritöz yağını değiştiriniz.
- Sıcak yağa damlayan su bir yağ patlamasına neden olur. Tutuşmuş yağ kesinlikle su ile söndürmeyiniz.

### **Yangın durumunda:**

- Cihazı şebekeden ayırınız: Sigorta kutusundan sigortayı kapatınız.
- Çelik kapak veya yangın kapağı ile üzerini kapatınız: Oksijen bittiğinde ateş söner.
- Aspiratörü kapatınız: Hava akımı ateşi güçlendirir.
- Cihaz çok ısınacaktır, yanıcı malzemeler kolayca alev alabilir. Alev alabilecek nesnelere kesinlikle (örneğin sprey kutuları, temizlik malzemeleri) cihazın altında veya çok yakınlarında saklamayınız ve kullanmayınız. Cihazın içine veya üzerine kesinlikle yanıcı cisimler koymayınız.

### **Yanma tehlikesi!**

- Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur. Kesinlikle sıcak yerlere dokunmayınız. Çocukları uzak tutunuz.
- Sıcak yağa damlayan su bir yağ patlamasına neden olur. Sıcak cihazın yanında suyla çalışırken özel dikkat gösterilmelidir. Soğuk cihazın yanında da suyla çalışırken dikkat gösterilmelidir. Fritöz yağına su karışmamalıdır. Yeniden ısıtma sırasında yağ patlaması tehlikesi! Soğuk cihazın üzeri her zaman kapatılmış olmalıdır.
- Sıcak yağa damlayan su bir yağ patlamasına neden olur. İçinde çok fazla su varsa fritöz yağını değiştiriniz

(örneğin dondurulmuş gıdaları birçok defa kızartma nedeniyle su olabilir).

Fritöz yağında su olduğuna dair işaretler:

- Yukarı çıkan kabarcıklar
  - Su damlaları
  - Su buharı
  - Fritözde kızartma sırasında çok fazla yağ sıçraması
- Islak yiyecek malzemeleriyle veya büyük miktarda malzemeyle doldurmak, fritöz yağının aşırı köpürmesine neden olabilir. Islak yiyecekler fritözde kızartılmadan önce iyice kurulanmalıdır. Dondurulmuş gıdaların üzerindeki buz temizlenmelidir. Sepeti fritözün yanında doldurunuz, içinde iken doldurmayınız. Fritöz sepetini yavaşça yağa daldırınız.
  - Sıcak yağa damlayan su bir yağ patlamasına neden olur. Fritöz kabını temizledikten sonra, yeniden fritöz yağıyla doldurmadan önce dikkatlice kurulayınız.
  - Cihaz kapağı kapalıyken içeride ısı oluşur. Cihaz kapağını ancak cihaz soğuduktan sonra kapatınız. Cihazı kesinlikle kapağı kapalıyken açmayınız. Cihaz kapağı sıcak tutmak veya sıcaklığı engellemek için kullanılmamalıdır.

### Elektrik çarpma tehlikesi!

- Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir müşteri hizmetleri teknisyeni tarafından yapılmalıdır. Cihaz arızalıysa elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Sıcak parçalardaki elektrikli cihaz kablo izolasyonu eriyebilir. Elektrikli cihaz bağlantı kablolarını sıcak parçalarla kesinlikle temas ettirmeyiniz.
- İçeri sızan su elektrik çarpmasına neden olabilir. Yüksek basınçlı veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.
- Arızalı bir cihaz elektrik çarpmasına neden olabilir. Arızalı bir cihazı kesinlikle açmayınız. Elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

## Hasar nedenleri

**Dikkat!** Uygun olmayan aksesuarlar nedeniyle cihazda hasarlar: Sadece öngörülen orijinal aksesuarları kullanın. Sadece bu cihaz için öngörülmuş olan fritöz sepetlerini kullanın. Buharlı pişiricinin cam kapağını kesinlikle fritöz için kullanmayın.

**Dikkat!** Fonksiyon bozukluğu: Cihaz kullanılmadığı zamanlar kumanda düğmesini daima sıfır konumuna çevirin.

## Çevre koruma

Cihazın ambalajını çıkarın ve ambalajı çevreyi koruma kriterlerine uygun şekilde imha edin.

### Çevrenin korunması kurallarına uygun imha



Bu cihaz, eski elektrikli ve elektronik cihazlar (WEEE – waste electrical and electronic equipment) hakkındaki 2012/19/AB sayılı Avrupa Yönetmeliği'ne uygundur. Bu yönetmelik, eski cihazların AB genelinde geçerli olmak üzere geri alınmaları ve değerlendirilmeleri için şartları belirlemektedir.

### Enerji tasarruf önerileri

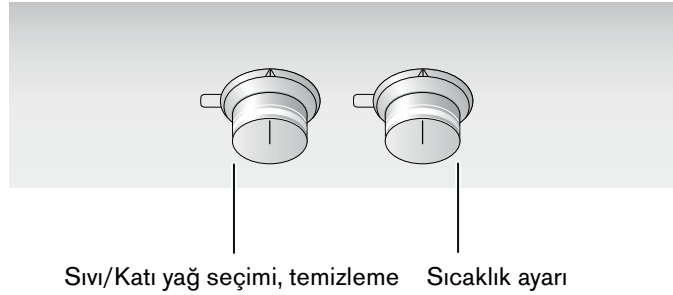
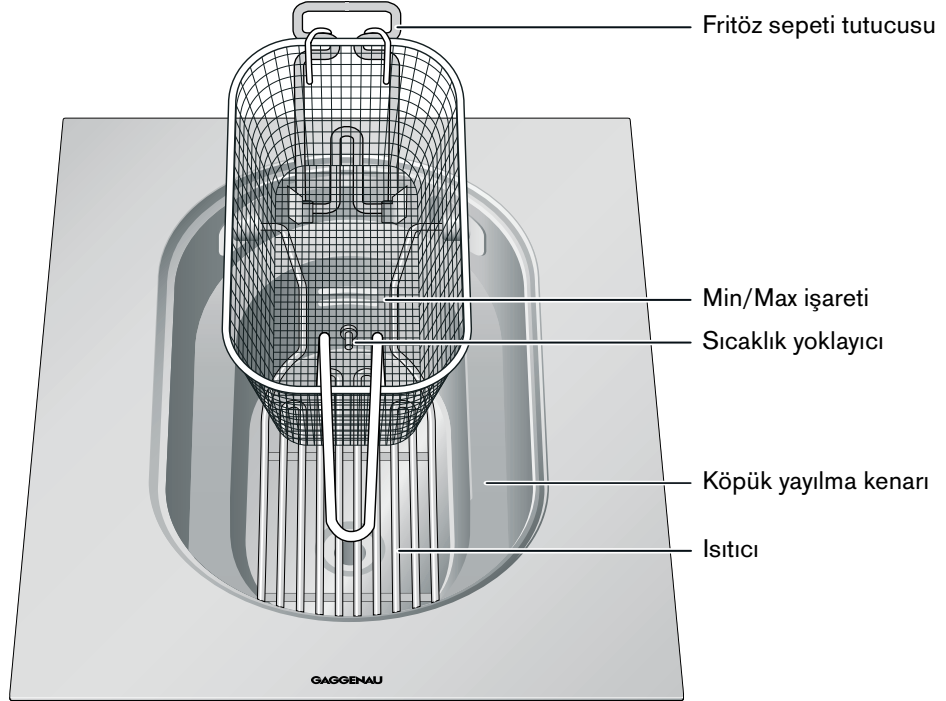
**Enerjiden tasarruf ederek yemek pişirmek için lütfen aşağıdaki önerileri dikkate alın:**

- Fritözü sadece istenilen sıcaklığa ulaşıncaya kadar ısıtın.
- Daima önerilen sıcaklığı ayarlayın.
- Fritözle kızartmak için uygun sıvı veya katı yağ kullanın.

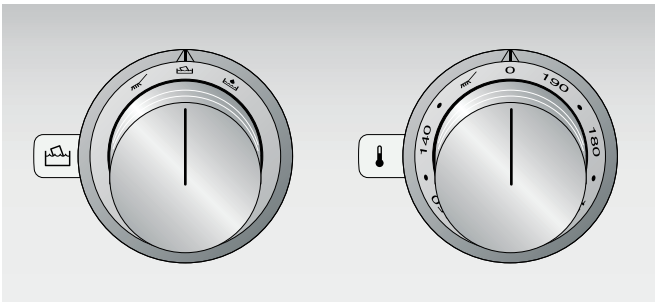
## Yeni cihazınız

Bu sayfalarda size yeni cihazınız tanıtılacak ve aksesuarlar hakkında bilgi verilecektir.

## Fritöz



## Kumanda düğmesi



Sağ kumanda düğmesiyle 135 - 190°C arası sıcaklık ya da 🧹.temizleme kademesini seçin.

Sol kumanda düğmesiyle işletim türü seçilir:

🔥	Sıvı fritöz yağıyla işletim
🔥	Katı fritöz yağıyla işletim
🧹	Temizleme kademesi

## Işıklı halkadaki gösterge

Kumanda düğmeleri, farklı gösterge olanaklarına sahip olan ışıklı halkaya sahiptir. Diğer açıklamalar için bkz. Bölüm "Arızalar - Ne yapmalı?".

Sol	Sağ	Gösterge	Anlamı
○	○	Kapalı	Cihaz KAPALI
○	●	Sürekli yanma	Cihaz AÇIK
○	☀	Yavaş yanıp sönme	Cihaz AÇIK, ısıyor
○	☀	Yavaş yanıp sönme	Kalan ısı göstergesi sönme
○	☀	Hızlı yanıp sönme	Aşırı ısınmaya karşı koruyucu tertibat, emniyet kapatması, elektrik kesilmesi
☀	☀	Sırasıyla hızlı yanıp sönme	Montaj hatası
○	İşıkli halka kapalı		
●	İşıkli halka yanıyor		
☀	İşıkli halka yanıp sönüyor		

## Aksesuarlar

Aşağıda belirtilen aksesuarlar teslimat kapsamına dahildir:

Paslanmaz çelikten kapak

Fritöz sepeti

## Özel aksesuarlar

Aşağıda belirtilen aksesuarları uzman satış noktanızdan sipariş edebilirsiniz:

- VA 440 010 Paslanmaz çelikten cihaz kapağı
- VA 420 000 Yüzeye sıfır montajda 400 serisi başka Vario cihazlarla kombinasyon için birleştirme çitası
- VA 420 001 Cihaz kapağı/Dengeleme çitası ile yüzeye sıfır montajda 400 serisi başka Vario cihazlarla kombinasyon için birleştirme çitası
- VA 420 010 Üstten bindirilerek montajda 400 serisi başka Vario cihazlarla kombinasyon için birleştirme çitası
- VA 420 011 Cihaz kapağı/Dengeleme çitası ile üstten bindirilerek montajda 400 serisi başka Vario cihazlarla kombinasyon için birleştirme çitası
- VA 450 400 Cihaz uzatma parçası 38 cm

Aksesuarı sadece belirtildiği gibi kullanın. Üretici, aksesuarın yanlış kullanımı halinde sorumluluk üstlenmez.

## Kumanda

### Fritöz sepeti tutucusu

Fritöz sepeti tutucusunu kızartma öncesi yukarı çevirin, ardından yerine oturana kadar sıkıca aşağıya bastırın.

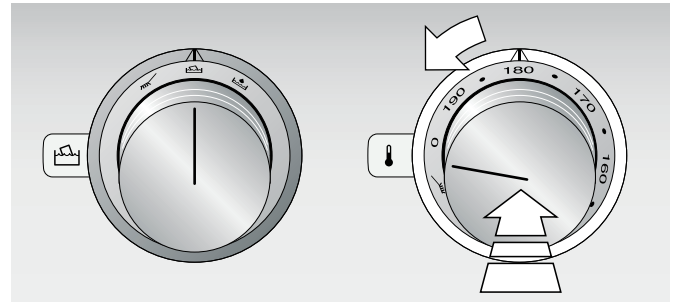


Kızartma sonrası içeri katlamak için kızartma sepeti tutucusunu yandan biraz sıkın ve yukarıya çekin.

### Fritözle kızartma

Fritözü sadece fritöz teknesi en az minimum işaretine kadar sıvı ya da katı fritöz yağıyla dolu olduğu takdirde çalıştırın. Katı fritöz yağın ufaltın ve düzenli şekilde fritöz teknesine dağıtın. Derin dondurulmuş katı fritöz yağının çözülmesini bekleyin.

- 1 İhtiyaca göre sol kumanda düğmesiyle katı yağ kademesini ☀ veya sıvı yağ kademesini ☀ ayarlayın.
- 2 Sıcaklık kumanda düğmesine basın ve istenilen sıcaklığı ayarlayın. Sağ kumanda düğmesinin arkasındaki ışıklı halka yanıp söner. Ayarlanan sıcaklığa ulaşıldığında ışıklı halka sürekli yanar.





- 3 Fritöz sepetini fritözün yanında tezgâhın üzerinde doldurun (fritözün içinde veya üstünde doldurmayın).



- 4 Fritöz sepetini kızartılacak yiyeceklerle birlikte fritöz yağının içine daldırın.
- 5 Fritözde kızartılacak yiyecekler piştikten sonra fritöz sepetini çıkarın ve fazla yağı damlatmak amacıyla hafif silkeleyin.

Kalan fazla yağın da damlaması için fritöz sepetini tutucuya asabilirsiniz.

#### Bilgiler

- İlk önce daima sol kumanda düğmesiyle katı yağ kademesini  veya sıvı yağ kademesini  ayarlayın.
- Katı yağ kademesinde katı fritöz yağı ilk önce itinayla eritilir. Isınma süreci en az 20 dakika sürer.
- Sıvı yağ kademesinde ısınma süreci, ayarlanan sıcaklığa bağlı olarak 7 - 10 dakika arası sürer.

### Kapatma

Sıcaklık kumanda düğmesini 0 pozisyonuna çevirin.

#### Yanma tehlikesi!

Cihaz kapağı kapalıyken içeride ısı oluşur. Cihaz kapağını ancak cihaz soğuduktan sonra kapatınız. Cihazı kesinlikle kapağı kapalıyken açmayınız. Cihaz kapağı sıcak tutmak veya sıcaklığı engellemek için kullanılmamalıdır.

### Aşırı ısınmaya karşı koruyucu tertibat

Cihaz, aşırı ısınma halinde cihazı ve ankastre mobilyayı korumak amacıyla ısıtıcıyı otomatik olarak kapatır. Sıcaklık kumanda düğmesinin arkasındaki ışıklı halka yanıp söner. Cihazı kapatın ve tamamen soğumasını bekleyin.

#### Aşırı ısınma için olası nedenler:

- Fritöz teknesinde katı ya da sıvı yağ yok veya miktarı az.
- Fritöz teknesinde katı yağ bulunmasına rağmen sıvı yağ kademesi ayarlandı.

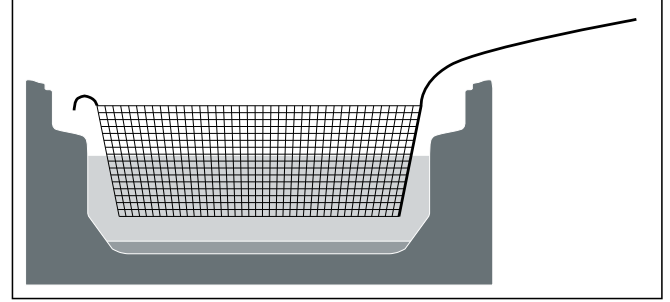
### Emniyet kapatması

Cihaz, güvenliğinizi için emniyet kapatmasıyla donatılmıştır. Her ısıtma işlemi, bu süre içerisinde herhangi bir kumanda gerçekleşmezse, 4 saat sonra kapatılır. Isıtıcı, elektrik kesildikten sonra da kapalı kalır. Sıcaklık kumanda düğmesinin arkasındaki ışıklı halka yanıp söner.

Sıcaklık kumanda düğmesini 0 pozisyonuna çevirin. Ardından cihazı her zamanki gibi çalıştırabilirsiniz.

### Soğuk yağ alanı

Fritözde kızartılacak yiyeceklerin içerdiği su aşağıya, soğuk yağ alanı olarak adlandırılan ve ısıtıcının altında bulunan bölgeye iner. Böylece yağın köpürmesi büyük ölçüde önlenir. Kızartma esnasında sepetten düşen küçük parçacıklar da bu soğuk yağ alanına iner. Bu alanda mevcut olan düşük sıcaklıklar sayesinde fritöz yağının kullanım süresi oldukça uzar. Köpük yayılma kenarı, kızartma esnasında oluşan köpüğü toplamaya yarar.



#### Yanma tehlikesi!

Sıcak yağa karışan su yağ patlamasına sebep olur. Yağın içerdiği az miktarda suyu, yağı ısıtmadan önce soğuk yağ alanından az bir miktar (yaklaşık 1 fincan) boşaltarak giderin.

### Fritöz yağının boşaltılması

#### Yanma tehlikesi!

Boşaltmadan önce fritöz yağının yaklaşık 40° C'ye kadar soğumasını bekleyin.

- 1 Yağ boşaltma musluğunun koruyucu tapasını çözün.
- 2 Sıcağa dayanıklı bir kovayı (en az 10 litrelik) yağ boşaltma musluğunun altına koyun.
- 3 Yağ boşaltma musluğunun kolunu aşağıya doğru çevirin, yağı boşaltın.
- 4 Yağ boşaltma musluğunu kapatın, koruyucu tapayı tekrar yerine takın.

**Bilgi:** Kullanılmış fritöz yağını yerel yönetmelikler doğrultusunda imha edin.

## Ayar tablosu

Ayar tablosunda belirtilen deęerler sadece kılavuz deęerler olup, gıda maddelerinin türü ve kendi damak zevkinize göre deęiřtirmeniz mümkündür.

Derin dondurulmuş ürünleri ambalaj üzerindeki bilgiler doęrultusunda hazırlayın.

Piřirilecek yiyecek	Adet	Sıcaklık	Kızartma süresi	Açıklamalar
<b>Atıřtırmalıklar ve mezeler</b>				
Camembert, pane	2 yarım parça	150°C	7 - 8 dk.	
Sigara böreęi	8 adet, 50'şer g	160°C	5 - 7 dk.	
Falafel (nohut köftesi)	10 adet, 30'ar g	170°C	5 - 6 dk.	
Milföy hamurundan börek	5 adet, 80'er g	180°C	5 - 7 dk.	Doldurulacak iç etli ise, eti önceden kızartın. Sebzeli içleri damak zevkinize göre diře gelecek şekilde önceden piřirin.
Pastırma sarılı kurutulmuş erik	15 adet	170°C	1 - 2 dk.	Kurutulmuş çekirdeksiz erik
<b>Sebze ve garnitürler</b>				
Hamur kaplı sebze	10 adet	180°C	2 - 3 dk.	Örneęin patlıcan ve kabak dilimleri, çiçekler halinde karnabahar ve brokoli (diře gelecek gibi önceden piřirilmiş), řerit halinde havuç ve kereviz, mantar kafaları, ıstiridye Sepetsiz kızartın.
Soęan halkaları	200 g	170°C	1 - 2 dk.	
Kereviz dilimleri, pane	1 cm kalınlıęında	175°C	2 dk.	Kerevizi diře gelecek şekilde önceden piřirin
Patates kroket (taze)	10 adet	165°C	6 - 7 dk.	
Patates kızartması (taze)	500 g	180°C	İlk önce 4 dk. ön kızartma yapın, ardından 2 - 3 dk. pişene kadar kızartın	Ön kızartma ile finiš kızartma arasında en az 15 dakika bekleyin. Sadece niřasta oranı yüksek patatesler kullanın. Patatesleri iyice kurulayın.
Patates rösti, patates mücveri	5 adet, 80'er g	180°C	4 - 5 dk.	Sepetsiz kızartın.
<b>Et ve kümes hayvanları</b>				
Köfte	10 adet, 30'ar g	160°C	3 - 4 dk.	
Viyana usulü řnitzel (dana řnitzel, pane)	2 adet, 1'er cm kalınlıęında	170°C	3 - 4 dk.	
Cordon bleu	2 adet, 2'şer cm kalınlıęında	160°C	7 - 8 dk.	Domuz ya da tavuk etinden
Kuzu pizola	4 adet, 70'er g	180°C	3 - 4 dk.	
<b>Balık ve deniz ürünleri</b>				
Balık filetosu, pane	100 - 150 g	160 - 170°C	3 - 5 dk.	Örneęin morina balıęı, açık deniz somonu, dil balıęı
Hamur kaplı deniz ürünleri	10 adet	180°C	3 - 4 dk.	Örneęin kalamar, karides, sardalya
Hamur kaplı büyük tarak	5 adet, 70'er g	180°C	7 - 8 dk.	
<b>Tatlılar</b>				
Beignet, Doughnut, lokma tatlısı	6 adet, 60'ar g	170°C	Her tarafından 2 - 3 dk.	Sepetsiz kızartın.

Piştirilecek yiyecek	Adet	Sıcaklık	Kızartma süresi	Açıklamalar
Churros (tulumba tatlısı)	6 adet	180 °C	Her tarafından 4 dk.	Kabartma tozu kullanmayın.
Hamur kaplı meyveler	5 - 10 adet	180 °C	Her tarafından 2 - 3 dk.	Örneğin ananas, elma ve armut dilimleri, yarım muz, kayısı, kivi, üzüm, çilek Sepetsiz kızartın.

## Öneriler ve pratik bilgiler

### Fritöz yağına ilişkin öneriler

- Fritözde kızartmak için sadece yüksek derecelere kadar ısıtılabilir, fritözde kızartmaya uygun, saf bitkisel sıvı/katı yağlar kullanın. Örneğin fıstık yağı, hurma yağı ve Hindistan cevizi yağı uygundur. Diğer yandan örneğin doğal zeytinyağı, soya yağı veya buğday özü yağı uygun değildir. Yağları karıştırmaktan kaçının. Üretici açıklamalarını dikkate alın.
- Fritözde kızartma işi tamamlandıktan sonra her defasında olası oluşan kaba artıkları kevgirli kepçe yardımıyla fritöz yağından çıkarın. Artıkları yağ boşaltma musluğundan da boşaltabilirsiniz. Fritöz yağının maks. 40 °C'ye kadar soğumasını bekleyin.
- Fritöz yağını tekrar kullanmak istiyorsanız, metal bir süzgeci kâğıt havluyla kaplayın ve elle dokunabilecek kadar soğuyan yağ süzgeçten geçirin.
- Kötü kokması, tadının kötü olması, aşırı köpürmesi, erken (160 - 170 °C'de) duman çıkarması veya sıcaklığın doğru ayarlanmış olmasına rağmen yiyeceklerin gevrek olmaması halinde fritöz yağını değiştirin. Yağın erken duman çıkarması, fritöze yağ gıda maddeleri konulurken yükselen buharla karıştırılmamalıdır.
- Soğuduktan sonra kapağı kapatın. Böylece yağa kir ve su girmesi önlenir.

### Fritözde kızartılacak yiyeceklere ilişkin öneriler

- Aşağıda belirtilen gıda maddeleri fritözde kızartmaya elverişlidir: Küçük et ve balık parçaları, sebze, patates, hamur işleri, meyve, pane edilmiş gıda maddeleri.
- Balık, kabuklu hayvanlar, et parçaları, sebze ve meyve dilimleri gibi fritözde kızartılacak yağ yiyecekleri daima iyice kurulayın.
- Aşırı miktarda su içeren gıda maddeleri fritözde kızartmaya elverişli değildir.

### Fritözde kızartmaya ilişkin öneriler

- Yağın sirkülasyonunun iyi olması ve ısıyı hızlı bir şekilde kızartılacak gıda maddelerine verebilmesi için fazla büyük miktarları bir defada kızartmayın. Birbirine yapışmaması ve yağ sirkülasyonunun iyi olması için fritözde kızartılacak yiyecekleri sallayın.
- Fritözde kızartılacak yiyecekler tamamen fritöz yağı tarafından kaplanmalıdır. Aksi takdirde kızartma süresinin yarısından sonra yiyecekler çevrilmeli veya ikinci bir fritöz sepetiyle aşağıya bastırılmalıdır.
- Fritöz sepetini fritözün yanında çalışma tezgâhının üzerinde doldurun, fritözün içinde veya üstünde doldurmayın. Böylece fritöz yağı daha uzun süre artık maddelerden arınmış olur.
- Fritöz yağını kirletmemek için yiyeceklere fritözün üstünde baharat serpmeyin.
- Yaş veya dondurulmuş yiyeceklerin fritöze konulması, yağın oldukça şiddetli şekilde köpürmesine yol açar. Fritöz sepetini birkaç kez yavaşça yağa daldırın. Böylece yağın taşması önlenir.
- Fritözde kızartmadan önce derin dondurulmuş ürünlerin buzunu giderin.
- Önerilen sıcaklığı ayarlayın.
  - Doğru sıcaklık: Proteinler koruyucu bir kabuk oluşturur. Böylece sadece az miktarda yağ yiyeceğe girer.
  - Aşırı yüksek sıcaklık: Kızartılan yiyeceğin yüzeyi çok hızlı kabuklaşır. Yiyeceğin içi çiğ kalır.
  - Düşük sıcaklık: Kızartılan yiyecek fazla yağ emer.
- Fritözden yeni çıkan yiyecekleri mutfak beziyle kurulayın. Bu sayede yağ miktarı biraz daha azalır.

## Temizleme ve bakım

Bu bölümde, cihazınızın en iyi şekilde bakımı ve temizlenmesi için öneri ve uyarılar yer almaktadır.

### ⚠ Yanma tehlikesi!

Çalışma esnasında cihaz ısınır. Temizleme işleminden önce cihazı soğumasına bırakınız.

### ⚠ Yanma tehlikesi!

Boşaltmadan önce fritöz yağının yaklaşık 40°C'ye kadar soğumasını bekleyin.

### ⚠ Yanma tehlikesi!


Fritöz teknesini temizledikten sonra, tekrar sıvı veya katı fritöz yağı doldurmadan önce itinayla kurulayın.

### ⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

Cihazın temizlenmesinde yüksek basınçlı temizleyici veya buhar püskürtücüsü kullanmayınız.

## Cihazın temizlenmesi

### Fritöz teknesinin temizlenmesi

- 1 Sıcağa dayanıklı bir kovayı (en az 10 litrelik) yağ boşaltma musluğunun altına koyun. Fritöz yağını boşaltın. Yağ boşaltma musluğunu kapatın.
- 2 Fritöz sepetini çıkarın. Isıtıcıyı yukarı kaldırın.
- 3 Fritöz teknesindeki kaba kirleri kâğıt havluyla temizleyin. Fritöz teknesine maks. 4 litre bulaşık deterjanlı su doldurun.
- 4 Isıtıcıyı aşağıya indirin. Her iki kumanda düğmesini temizleme kademesine  çevirin. Cihaz ısınmaya başlar.
- 5 Fritöz teknesini ve ısıtıcıyı yumuşak bir bulaşık fırçasıyla temizleyin. İnatçı kirlerin yumuşamasını bekleyin veya grill temizleme jelimizle (Sipariş No. 463582) giderin.
- 6 Sıcağa dayanıklı bir kovayı (en az 10 litrelik) yağ boşaltma musluğunun altına koyun. Suyu boşaltın. Sade suyla iyice durulayın. Yağ boşaltma musluğunu kapatın, koruyucu tapayı tekrar yerine takın.
- 7 Fritöz teknesini yumuşak bir bezle iyice kurulayın.

**Bilgi:** Gıda maddeleri için çoğu kez onaylı olmadıklarından, fritöz teknesine paslanmaz çelik bakım maddeleri sürmeyin.

Cihaz parçası/Yüzey	Önerilen temizlik
Fritöz teknesi, ısıtıcı	Yumuşak bulaşık fırçası ve bulaşık deterjanıyla temizleyin ve yumuşak bir bezle iyice kurulayın.
Fritöz sepeti	Bulaşık makinesi
Fritöz sepeti askı düzeneği, paslanmaz çelikten kapak	Sıcak su ve bulaşık deterjanıyla temizleyin.
Kumanda düğmesi	Yumuşak, nemli bir bez ve az miktarda bulaşık deterjanıyla temizleyin. Bez aşırı ıslak olmamalıdır.

## Bu temizleme maddelerini kullanmayın

- Ovucu veya keskin deterjanlar
- Asit içeren deterjanlar (örneğin sirke, limon asidi vs.)
- Klorlu veya aşırı alkol içeren deterjanlar
- Fırın spreyi
- Sert, kazıyıcı bulaşık süngerleri, fırçalar veya ovucu bezler
- Yeni süngerli bezleri kullanmadan önce iyice yıkayın

## Arızalar - Ne yapmalı?

Meydana gelen arızaları çoğu kez kendiniz kolaylıkla giderebilirsiniz. Müşteri hizmetlerini aramadan önce aşağıdaki açıklamaları lütfen dikkate alın.

### ⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir müşteri hizmetleri teknisyeni tarafından yapılmalıdır. Cihaz arızalıysa elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

Arıza	Olası sebebi	Çözüm
Cihaz ısınmıyor. Sağ ışıklı halka hızlı yanıp sönmüyor, sol ışıklı halka sönük.	Aşırı ısınmaya karşı koruyucu tertibat: Fritöz teknesinde yağ yok veya yağ miktarı az.	Cihazı kapatın ve tamamen soğumasını bekleyin. En az minimum işaretine kadar katı ya da sıvı yağ doldurun.
	Aşırı ısınmaya karşı koruyucu tertibat: Fritöz yağı eskidi.	Cihazı kapatın ve tamamen soğumasını bekleyin. Fritöz yağınızı değiştirin.
	Aşırı ısınmaya karşı koruyucu tertibat: Fritöz teknesinde katı yağ bulunmasına rağmen sıvı yağ kademesi ayarlandı.	Cihazı kapatın ve tamamen soğumasını bekleyin. Katı fritöz yağı kullanıldığında cihazda katı yağ kademesini ayarlayın.
	Cihaz, ısıtıcı yukarıya kaldırılmışken çalıştırıldı.	Cihazı kapatın ve tamamen soğumasını bekleyin. Isıtıcıyı aşağıya indirin.
	Emniyet kapatması: 4 saatten uzun bir süre boyunca kumanda gerçekleştirmedi.	Sağ kumanda düğmesini 0 pozisyonuna çevirin, ardından gerekirse tekrar çalıştırın.
	Elektrik kesilmesi: Cihaz, elektrik kesildikten sonra güvenlik nedenlerinden ötürü kapalı kalır.	Sağ kumanda düğmesini 0 pozisyonuna çevirin, ardından gerekirse tekrar çalıştırın.
Sıvı fritöz yağı kullanıldığında cihazın ısınması çok uzun sürer (12 dakikadan fazla).	Katı yağ kademesi ayarlandı.	Sıvı fritöz yağı kullanıldığında cihazda daima sıvı yağ kademesini ayarlayın.
Cihaz çalışmıyor. Her iki ışıklı halka sırayla hızlı yanıp sönmüyor.	Montaj hatası	Kontrol panosuna giden bağlantı kablosunun doğru takılı olduğunu kontrol edin.
Fritözde kızartılan yiyeceğin içi çiğ kalıyor.	Sıcaklık ve kızartma süresi yanlış ayarlandı.	Sıcaklığı düşürün, kızartma süresini uzatın.
Fritözde kızartılan yiyecek artık gevrek olmuyor ve renk almıyor.	Fritöz yağı eskidi.	Katı veya sıvı taze fritöz yağı kullanın.
Cihazın köşeleri çalışma sırasında yukarı doğru hafif kabarıyor.	Ocağın metali ısı nedeniyle genişler.	Bu normaldir. Soğuduktan sonra kabarma görülmez.

---

## Müşteri hizmetleri

---

Cihazınızın onarılması gerektiğinde müşteri hizmetlerimiz memnuniyetle size yardımcı olacaktır. Gereksiz teknisyen ziyaretlerini de önlemek amacıyla da her zaman uygun bir çözüm bulmaktayız.

Telefonla aradığınızda lütfen cihazın ürün numarasını (E No.) ve üretim numarasını (FD No.) bildirin. Bu numaraları içeren tip etiketi cihazın alt tarafında yer almaktadır. Arıza halinde aramakla vakit geçirmemek için cihazınızın verilerini ve müşteri hizmetleri departmanının telefon numarasını buraya yazabilirsiniz.

---

**E No.**

**FD No.**

---

---

### Müşteri hizmetleri ☎

---

Garanti süresi boyunca da hatalı kullanımdan ötürü müşteri hizmetleri departmanından bir teknisyenin çağrılmasının ücrete tabi olduğunu lütfen unutmayın.

Kullanım ömrü :10 yıldır (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

### Arızalarda onarım siparişi ve danışma

TR 444 5533

Üreticinin yeterliliğine güvenin. Onarımların cihazınızın orijinal yedek parçalarına sahip eğitimli servis teknisyenleri tarafından yapıldığından emin olunuz.

- Cihazınız; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı **2 (İKİ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**
- Arızaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.
- Malın tesliminden sonraki yükleme boşaltma ve sevkiyat anında meydana gelecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Belge üzerine tahrifat yapıldığı, cihazın üzerindeki orjinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

**GARANTİ ŞARTLARI**

- 1- Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- 2- Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisidir.
- 3- Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Sanayii malının arızasının 15 işgünü içerisinde giderilmemesi halinde imalatçı veya ithalatçı malın tamiri tamamlanıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir sanayiye malını tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
- 4- Malın garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli yada başka herhangi bir ad altında hiç bir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
- 5- Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
  - Tüketicie teslim edildiği tarihten itibaren, belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde; aynı arızanın ikiden fazla tekrarlanması veya farklı arızaların dörtten fazla meydana gelmesi veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,
  - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
  - Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında, tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranında bedel indirimi talep edebilir.
- 6- Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- 7- Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

Bu belgenin kullanılmasında; 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulanma Esaslarına Dair Yönetmelik uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

**Bu ürün GAGGENAU için BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş. tarafından ithal edilmektedir.**

**BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş. bir BOSCH UND SIEMENS HAUSGERÄTE GMBH kuruluşudur.**

**BSH EV ALETLERİ SANAYİ ve TİCARET A.Ş.**

Çakmak Mah. Balkan Cad. No. 51

34770 Ümraniye/İSTANBUL

Tel. : 0216 528 90 00 Fax : 0216 528 91 88

**Sanayi ve Ticaret Bakanlığı**

Garanti Belgesi

Belge Numarası :

Belge Onay Tarihi :

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

**GAGGENAU**



9000649101 ru, cs, pl, tr (930228)