

Инструкция по эксплуатации и монтажу

# VF 230

Электрофритюрница



**GAGGENAU**



**Предисловие**

<b>1. Важные указания</b>	стр. 3-5
1.1 Безопасность	стр. 3
1.2 Первое включение	стр. 4
1.3 Применение	стр. 5
<b>2. Устройство и функционирование</b>	стр. 6-7
2.1 Устройство прибора	стр. 6
2.2 Принадлежности	стр. 6
2.3 Режимы функционирования	стр. 7
<b>3. Управление прибором</b>	стр. 8-11
3.1 Включение и выключение	стр. 8
3.2 Если Вы используете фритюрницу	стр. 9
3.3 Порядок пользования фритюрницей	стр. 10
3.4 Управление защитой от детей	стр. 11
3.5 Защитное отключение	стр. 11
<b>4. Чистка и уход</b>	стр. 12
<b>5. Спуск масла фритирования</b>	стр. 13
<b>6. Обслуживание</b>	стр. 14
<b>7. Практические советы</b>	стр. 15-17
7.1 Таблица готовки	стр. 15
7.2 Рецепты	стр. 16
7.3 Полезные советы	стр. 17
<b>8. Руководство по монтажу</b>	стр. 18-19
8.1 Технические данные	стр. 18
8.2 Важные указания по монтажу	стр. 18
8.3 Установка	стр. 19

# Предисловие

**Ваша новая фритюрница несет Вам новые радости домашней кухни!**

**Прибор обеспечивает Вам следующие преимущества:**

- Имеется режим медленного растапливания жира.
- Благодаря точному (электронному) регулированию температуры корочка на приготавливаемом в кипящем жиру деликатесе создается настолько быстро, что масло или жир в продукт практически не проникают. Таким образом протеины, витамины и минеральные компоненты в продукте сохраняются.
- Благодаря новой методике сборки монтаж по своей простоте сравним с детским конструктором!

Для того, чтобы Вы смогли воспользоваться всем многообразием возможностей прибора, **перед первым включением** ознакомьтесь внимательно с руководством по эксплуатации и монтажу, которое содержит **важные указания** по применению, установке и обслуживанию прибора

**Указания**, которые необходимо выполнить перед первым включением, Вы найдете на стр. 3.

Главы „**Устройство и функционирование**“, также как и „**Управление прибором**“, содержат исчерпывающие сведения о том, что может Ваша фритюрница и как ею управлять.

Глава „**Чистка и уход**“ имеет своей целью помочь Вам всегда содержать Ваш прибор в наилучшем виде.

**Итак, мы желаем Вам успеха в домашнем приготовлении блюд с помощью фритюрницы!**



рис. 1

# 1. Важные указания

## 1.1 Безопасность

Не разрешается эксплуатировать неисправный прибор.

Прибор должен подключаться только специалистом-техником при соблюдении всех соответствующих предписаний энергопроизводителя, а также предписаний регионального стройнадзора. Соблюдайте требования инструкции по монтажу. **Из-за неправильного подключения прибор может выйти из строя!**

При подключении электроприборов, находящихся вблизи данного прибора, следует следить за тем, чтобы кабели подключения не пришли в соприкосновение с горячими поверхностями прибора.

Прибор должен эксплуатироваться только под присмотром. Продукты, жариваемые во фритюре с использованием жира или масла, должны приготавливаться только под постоянным присмотром! **Осторожно!** При использовании один раз и более, жир и масло легко воспламеняются!

**Осторожно, опасность возгорания!** Не храните в Вашем приборе возгораемые предметы.

**Осторожно!** Прибор во время работы сильно нагревается! Не подпускайте к прибору детей!

Не позволяйте детям играть с прибором.

Как взрослые, так и дети не должны пользоваться прибором без присмотра,

- если по причинам психического состояния, сенсорики или умственного развития они не в состоянии управлять прибором,
- или если они не обладают знаниями и опытом, необходимыми для правильного и безопасного управления прибором.

**Осторожно, опасность возгорания!** Вблизи прибора нельзя разжигать открытый огонь!

**Особую осторожность** следует соблюдать при работе с водой вблизи нагретого прибора!  
**Существует опасность взрыва!**

**Осторожно!** Когда прибор находится под вытяжным колпаком или вблизи кухонной вытяжной вентиляции, существует опасность возгорания перенасыщенного жирами фильтра!

**При возгорании отсоедините прибор от электропитания и закройте кожух прибора. Пламя горящего жира или масла заглушите кожухом. Ни в коем случае не пытайтесь гасить пламя водой! Незамедлительно отключите вытяжку, так как она усиливает воздушную тягу, а вместе с ней и огонь!**

Не очищайте прибор при помощи аппаратов паровой чистки или под струей воды – опасность короткого замыкания!

При проведении технического обслуживания отключайте прибор от сети. Для этого вытащите штекер из сетевой розетки или выключите соответствующий предохранитель.

Ремонтные работы на приборе должны выполняться уполномоченными для этой цели специалистами с тем, чтобы были соблюдены все требования по электробезопасности прибора.

Пользователь несет ответственность за надлежащее использование прибора и за его исправное состояние. При повреждениях, возникших вследствие несоблюдения данной инструкции, услуги по гарантии не предоставляются.

### Примечание:

Прибор можно закрывать кожухом только после полного его охлаждения. Нельзя включать и эксплуатировать прибор при закрытом кожухе! Вследствие перегрева прибор и кожух прибора могут получить повреждения. Не ставьте на кожух кастрюли и т. п., не используйте его в качестве приспособления для сохранения тепла. **Внимание:** Никогда не используйте для фритюрницы стеклянную крышку от пароварки.

Фирма-изготовитель оставляет за собой право на возможные технические изменения!

---

## 1.2 Первое включение

Освободите прибор от упаковки, утилизировав ее согласно действующим предписаниям. Обращайте при этом внимание на находящиеся среди упаковки запасные части и принадлежности.

Не допускайте детей к элементам упаковки и полиэтиленовой пленке.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2002/96/EG утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

Перед монтажом прибора убедитесь в отсутствии повреждений при транспортировке.

При первом включении прибор должен быть установлен и подключен специалистом. Перед включением прибора убедитесь в исправности подключения к сети.

Серийный номер прибора вы найдете на вложенном в инструкцию контрольном листке. В целях гарантийного обслуживания храните этот листок вместе с вашей инструкцией по управлению прибором и монтажу.

Прежде, чем включать прибор, внимательно прочитайте данную инструкцию по управлению прибором и монтажу.

Перед первым использованием произведите тщательную очистку прибора и его принадлежностей. Тем самым устраняются возможные загрязнения и запахи, свойственные новому изделию.

### 1.3 Применение

**Данный прибор** предназначен только для использования в домашнем хозяйстве и не подлежит использованию в иных целях.

**Применяйте** прибор только для приготовления пищи. Данный прибор неприменим для обогрева помещения.

**Все, что способствует вентиляции в помещении, должно оставаться открытым** (двери, вытяжные колпаки, окна).

**Не храните** в приборе никаких огнеопасных предметов. Во время работы прибора в нем должно оставаться только то, что необходимо.

**Применяйте** только приспособления (фритюрные корзинки), предусмотренные в данной фритюрнице.

**Символ**  (Нагрев) на панели управления гаснет, как только достигается установленная температура.

**После окончания фритирования** поверните ручку управления „Температура“ снова в положение „0“:

Прибор должен включаться в работу только будучи заполненным маслом или жиром (ни в коем случае водой!)! Если прибор включается будучи пустым, то он автоматически отключается и на дисплее появляется символ  (Ограничитель). Если это имеет место, то поверните ручку управления „Температура“ в положение „0“. Подождите, пока прибор охладится так, чтобы при новом включении символ  (Ограничитель) на дисплее больше не возникал.

**Указание:** Символ  (Ограничитель), может появляться на дисплее в силу различных причин (см. главу „Устройство и функционирование“).

**Добавляйте** масло или жир, как только уровень масла (жира) становится меньше минимально допустимого (ниже нижней отметки уровня).

**Внимание:** в случае опускания уровня масла или жира ниже нижней отметки может возникнуть пожар!

**Внимание:** в случае опускания уровня масла или жира ниже нижней отметки может возникнуть пожар!

Старый или нечистый жир подлежит замене, особенно если он стал коричневым, имеет неприятный запах и/или быстро начинает дымиться. Старый жир имеет тенденцию к вспениванию и имеет низкую температуру воспламенения – существует **опасность пожара!**

**Внимание:** В случае уже многократно использованного масла или жира и влажного продукта фритирования (например: продукты глубокого замораживания, овощи) в зоне холодного масла может собираться вода. При добавлении в масло или жир нового продукта фритирования может произойти взрывное вспенивание. **Опасность ожога!** Перед нагреванием залейте в зону холодного масла небольшое количество жидкости (прибл. 1 чашку).

Если появляется пламя, надо вытащить штекер из розетки и накрыть фритюрницу крышкой – **никогда не гасите пламя водой!**

**Немедленно отключите вытяжной колпак, так как в условиях воздушной тяги горение усиливается!**

Если Вы наполняете прибор слишком сырым продуктом или кладете слишком много продукта, это приводит к вспениванию фритюрного масла или жира – существует **опасность пожара!**

**При возникновении неисправностей** проверьте в первую очередь предохранители в доме. Если предохранители и сеть в исправном состоянии, поставьте в известность Вашего торгового агента или службу гарантийного обслуживания Gaggenau о неисправности.

**Встроенная** температурная защита предотвращает перегревание прибора.

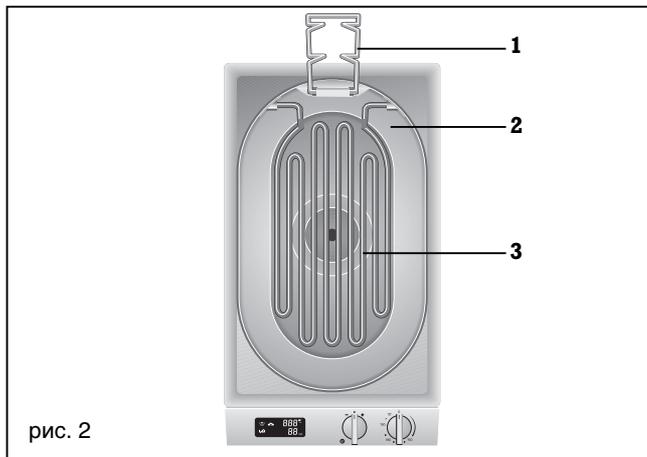
Регулярно **чистите** прибор и заменяйте фритюрное масло или жир, так как при наличии загрязнений последние легко воспламеняются.

Не опускайте крышку фритюрницы во время приготовления продукта. Фритюрницу можно закрывать стеклянной крышкой лишь после того, как прибор полностью охладится.

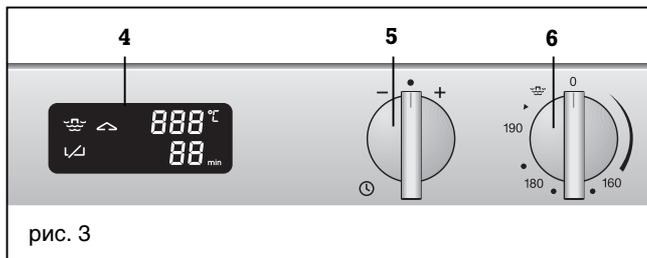
**Внимание:** Никогда не используйте для фритюрницы стеклянную крышку от пароварки.

## 2. Устройство и функционирование

### 2.1 Устройство прибора



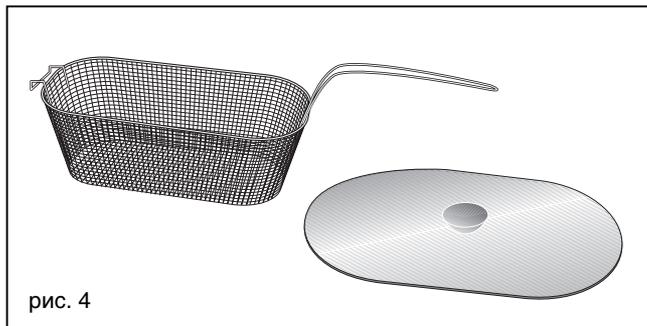
- 1 Приспособление для подвеса фритюрной корзинки
- 2 Кромка предохранения от выхода пены
- 3 Нагревательный элемент (2300 Вт)



#### Панель управления:

- 4 Дисплей с нижеследующими возможностями индикации:
  - Символ  (Нагрев)
  - Индикация установленной температуры
  - Индикация установленной короткой программы
  - Символ  (активирована ступень растапливания жира)
  - Символ  (Ограничитель)
- 5 Ручка управления „Будильник“ с возможностью выбора + и – (Область регулирования 1-90 минут)
- 6 Ручка управления „Температура“ (Область регулирования 135-190°C) со ступенью растапливания жира.

### 2.2 Принадлежности



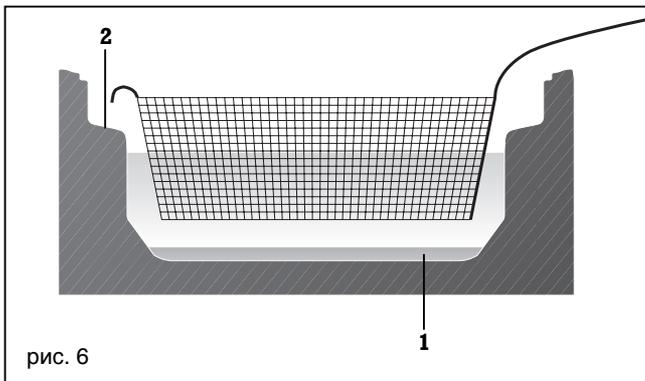
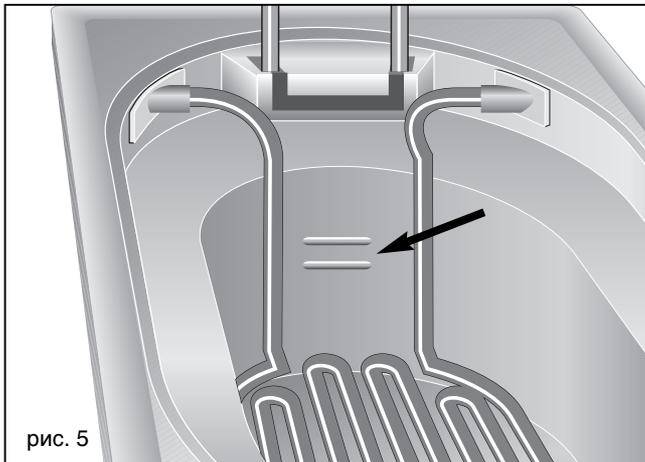
Ваша фритюрница серийно оснащается следующими принадлежностями (рис. 4):

- Фритюрная корзинка (FK 023-000)
- Стальная крышка

Вы можете заказать также специальные принадлежности:

- VV 200-000** Связная планка для комбинирования с другими варио-приборами
- VD 201-010** Крышка прибора

## 2.3 Режимы функционирования



**При приготовлении фритюра** тепло, производимое прибором, через нагретый жир передается продукту. В результате, благодаря этому быстрому способу жарки, продукт покрывается вкусной хрустящей корочкой. Температуры фритюрования лежат в интервале 160–180°C. Максимально возможная температура равна 190°C. Более высокая температура могла бы иметь следствием изменение консистенции жира или масла.

**В ванне фритюрницы** имеются две **маркерные отметки** уровня (максимум и минимум). Уровень наполнения маслом или жиром должен быть всегда между двумя отметками (рис. 5). Фритюруемый продукт должен быть полностью погружен в масло. В противном случае продукт следует перевернуть по истечении половины времени готовки.

Содержащаяся в фритюруемом продукте вода выходит вниз в т.н. **зону холодного масла**.

(см. 1 на рис. 6). Таким образом практически предотвращается вспенивание масла. Частицы продукта, которые во время фритюрования выпадают через корзинку, также опускаются в зону холодного масла. Благодаря низкой температуре в этой зоне **срок годности** жира значительно удлиняется.

**Вытягивающийся бортик** (см. 2 на рис. 6) служит для удержания пены, возникающей в процессе фритюрования.

**Многочисленные меры техники безопасности** служат для Вашей личной защиты. Если на дисплее появляется символ  (Ограничитель), то следует вернуть ручку „Температура“ в положение 0.

### **Возможные причины:**

- В ванне фритюрницы отсутствует жир или его слишком мало.
- Фритюрница была включена с нагревательным элементом, находящимся в развернутом положении.

Поверните ручку управления «Температура» в положение 0. Добавьте жир / масло в емкость фритюрования. Дайте прибору полностью охладиться, прежде чем он будет включен снова.

Если символ  (ограничитель) индицируется и после включения, хотя прибор был полностью охлажден, поставьте в известность службу сервиса Gaggenau.

## 3. Управление прибором

### 3.1 Включение и выключение

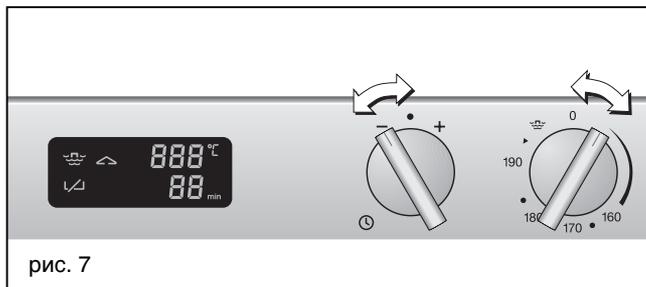


рис. 7

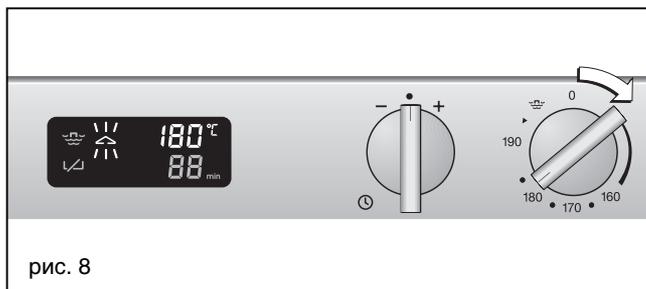


рис. 8

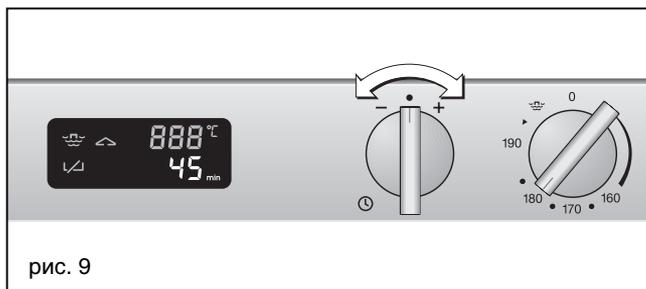


рис. 9

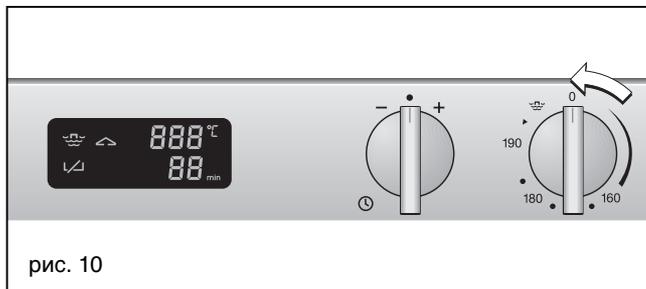


рис. 10

#### Ручка управления „Температура“

Температура регулируется в интервале 135–190°C. Кроме этого может быть выбрана ступень растапливания жира.

#### Ручка управления „Будильник“

Программа короткого интервала времени настраивается в интервале от 1 до 90 минут (рис. 7). Посредством будильника прибор не выключается.

**Включение:** Поверните ручку управления „Температура“ на желаемую температуру. Выбранная температура индицируется на дисплее. В то время, пока прибор нагревается, на дисплее горит символ  $\triangleleft \triangleright$  (Нагрев) (рис. 8).

Для того, чтобы выставить желаемое время, поверните ручку „Будильник“ влево или вправо (рис. 9). Время регулируется в интервале между 1 минутой (01) и 90 минутами (90). Установленное время индицируется на дисплее. Поверните ручку управления влево – на дисплее появится 90.

**Указание:** Будильник не выключает прибор. Будильник может использоваться и при выключенном приборе.

**Выключение:** Поверните переключатель „Температура“ в положение 0 (рис. 10). Индикация на дисплее гаснет.  
**(Исключение:** символ  $\triangleleft \triangleright$  (Ограничитель))

## 3.2 Если Вы используете фритюрницу

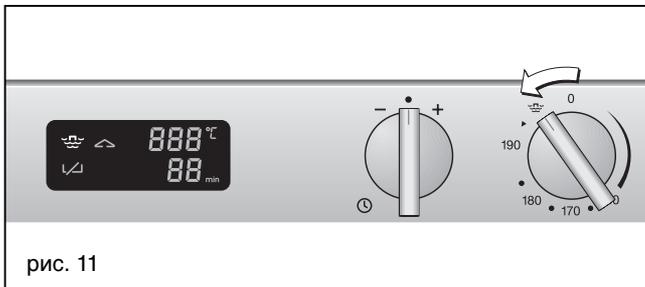


рис. 11

- Добавьте во фритюрницу прибл. 3 кг измельченного жира.
- Поверните ручку управления «Температура» влево в положение  (ступень растапливания жира). В этом положении жир медленно растапливается, и предотвращается перегрев нагревательного элемента. На дисплее высвечивается символ  (активирована ступень растапливания жира). Через несколько секунд выдается звуковой сигнал.
- После окончания работы на ступени растапливания жира, появляется индикация 100°C. Теперь вы можете выставить желаемую температуру.

### или

- Поверните ручку управления «Температура» влево в положение  (ступень растапливания жира). Как только зазвучит звуковой сигнал, поверните ручку управления влево (не проворачивать через 0!) на желаемую температуру.
- Во время процесса растапливания на дисплее высвечивается символ  (активирована ступень растапливания жира). После этого прибор автоматически нагревается до установленной температуры.

### Важное замечание!

Благодаря пониженной температуре в зоне холодного масла, в этой зоне не может задерживаться растопленный жир. Производите фритирование только тогда, когда символ  (нагревание) не высвечивается.

### Указание:

Ступень растапливания жира может быть активирована, только тогда, когда температура прибора ниже 50 °C.

Если ступень растапливания жира активирована при температуре прибора выше 50 °C, на дисплее высвечивается символ  (нагревание) и 100 °C. Прибор нагревается до 100 °C.

### 3.3 Порядок пользования фритюрницей

(см. также 7.1)

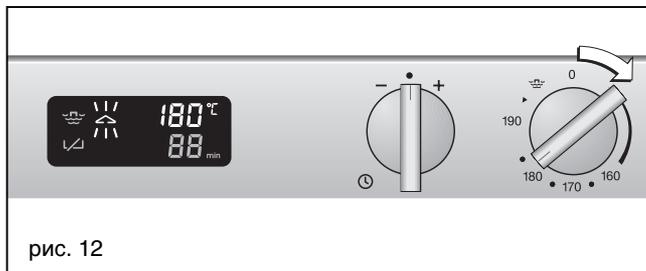


рис. 12



рис. 13

- Установите желаемую температуру с помощью ручки „Температура“. Как только достигается установленная температура, символ  (Нагрев) гаснет.

#### Это важно:

Включайте прибор лишь после того, как фритюрная ванна заполнена жиром или маслом. Жир должен быть растоплен (см. выше)!

- Погрузите фритюрную корзинку на небольшое время в горячий жир или масло. Оптимальное заполнение: 3-3,5 л масла (или 3 кг жира).

Богатые влагой продукты, такие как рыба, раки, кусочки мяса, разрезанные овощи или фрукты, всегда должны быть предварительно просушены.

- Положите продукт в корзинку и погрузите ее в горячий жир. Емкость корзинки 500 г.
- Когда продукт будет готов (см. табл. 7.1), выньте корзинку и слегка встряхните ее, просушив готовый продукт от капель жира.

#### Указание:

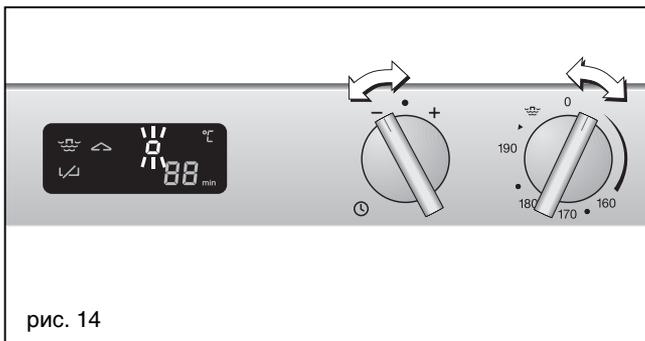
Заданные значения времени фритирования являются ориентировочными и в зависимости от состояния продукта и его вкусовых качеств для фритирования могут варьироваться.

#### Это важно!

Не рекомендуется солить и заправлять продукт пряностями во время фритирования! Жир или масло могут приобрести привкус, который проявится при следующем фритировании!

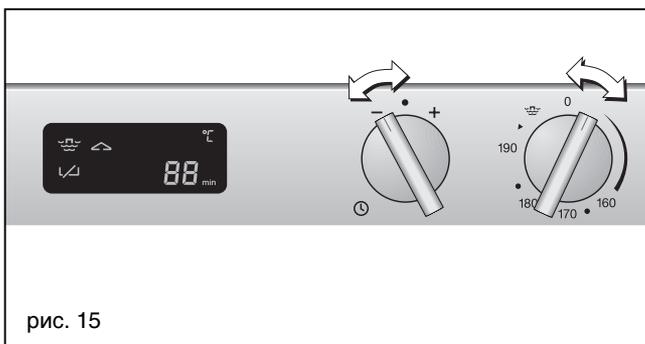
**Рекомендуем ознакомиться с нашими „Полезными советами“!**

### 3.4 Управление защитой от детей



#### Включение защиты от детей

- Поверните ручку управления „Короткая“ влево в положение (Минус). Держите ручку в этом положении.
- Поверните ручку управления „Температура“ вправо, установив ее на любую температуру.
- Поверните ручку управления „Температура“ назад в положение 0.
- Поверните ручку управления «Кратковременно» снова в положение 0. На дисплее появляется индикация  (предохранение от детей) (Рис. 14). Вы можете установить теперь ручку управления «Температура» в любое положение, причем прибор не будет нагреваться.



#### Выключение защиты от детей

- Поверните ручку управления „Короткая“ влево в положение (Минус). Держите ручку в этом положении.
- Поверните ручку управления „Температура“ вправо, установив ее на любую температуру.
- Поверните ручку управления „Короткая“ назад в положение 0.
- Поверните ручку управления „Температура“ назад в положение 0. На дисплее начинает мигать символ индикация защиты от детей (рис. 15).

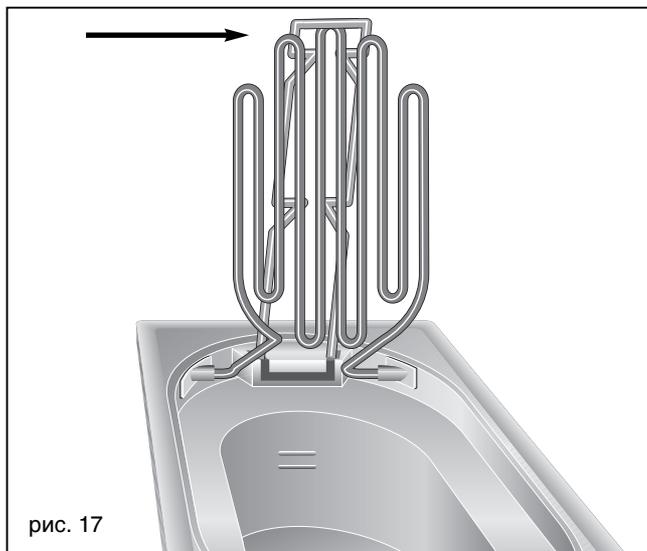
Теперь прибор готов к работе.

### 3.5 Защитное отключение



Для вашей безопасности прибор оснащен функцией защитного отключения. Все процессы нагревания выключаются через 4 часа, если за это время не были предприняты никакие действия управления. На дисплее индицируются мигающие черточки (рис. 16): Поверните ручку управления «Температура» на 0, после чего вы можете снова включить прибор, как обычно.

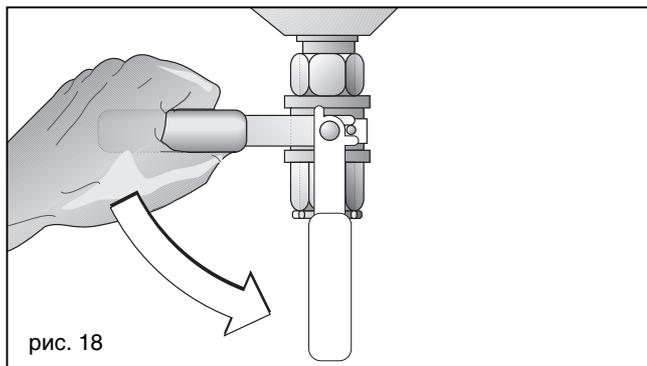
## 4. Чистка и уход



### Внимание! Опасность получения ожога!

Чистку прибора начинайте только после того, как он полностью охладится.

Не разрешается включать фритюрницу при открытом нагревательном элементе.



**Указание:** При чистке прибора нельзя применять устройства очистки с высоким давлением или воду под напором – опасность короткого замыкания!

**Перед первым включением** следует произвести основательную чистку.

### Очистка ванны фритюрования:

- **Извлеките** корзинку из фритюрницы и переведите нагревательный элемент в верхнее положение. Зажмите нагревательный элемент в приспособлении подвеса корзинки (рис. 17).
- **Наполните** пустую ванну четырьмя литрами воды с очистительным средством.
- Сложите снова нагревательный элемент в полость фритюрницы и прогрейте прибор на ступени растапливания жира.
- **Вода** удаляется с помощью крана спуска масла, который расположен под воронкообразным дном ванны, следующим образом: отвинтите пластмассовый колпачок крана и откройте кран, повернув его ручку вниз (рис. 18).
- Для сбора воды **используйте** температуростойкое ведро, емкостью не менее 10 л.
- **Промойте прибор** горячей водой и протрите его насухо. Закройте спусковой кран (ручка вверх) и завинтите пластмассовый колпачок.

**Указание:** Ванну фритюрования нельзя обрабатывать очистителями или средствами ухода по металлу, так как они зачастую не совместимы с пищевыми продуктами.

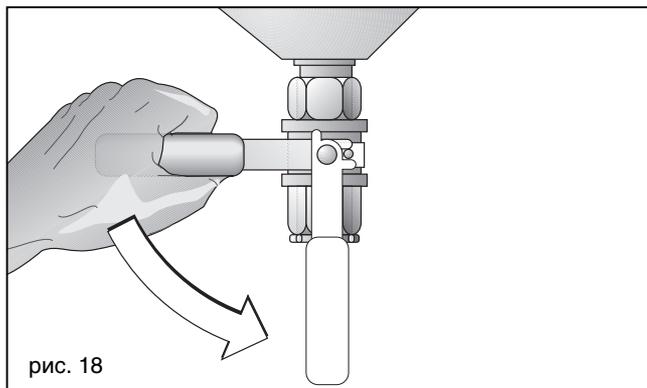
Перед первым включением и после каждого использования производите чистку крышки и подвеса фритюрной корзинки, пользуйтесь при этом горячим моющим щелоком. Фритюрную корзинку очищайте в посудомоечной машине.

### Элементы управления и панель управления

можно чистить, пользуясь только влажным полотенцем и легким моющим щелоком. Поверхности просушите затем сухим мягким полотенцем. Не применяйте мочалки и абразивные или едкие средства очистки. Не применяйте обычные очистители по металлу, так как они могут повредить гравировку панели.

**Внимание, опасность получения ожога!**  
В горячий жир не должна попадать вода!

## 5. Спуск масла фритирования



### Спуск масла и жира фритирования:

**Использованное масло выпускайте** только в охлажденном состоянии.

Использованному жиру следует дать растопиться, включив для этого соответствующую ступень. В зоне холодного масла жир плавится медленно.

Для сбора масла или жира **пользуйтесь** температуростойким ведром, емкостью не менее 10 л.

**Вода**, собирающаяся в зоне холодного масла, может быть также выпущена через спускной кран.

Масло или жир удаляются с помощью крана спуска масла, который расположен под воронкообразным дном ванны: отвинтите пластмассовый колпачок крана и откройте кран, повернув его ручку вниз (рис. 19).

Использованное масло или жир должны быть **утилизированы** в соответствии с местными предписаниями.

## 6. Обслуживание

Перед началом любого ремонта прибор должен быть обесточен.

**При возникновении неисправностей** проверьте в первую очередь предохранители в доме. Если предохранители и сеть в исправном состоянии, поставьте в известность Вашего торгового агента или **службу сервисного обслуживания Gaggenau** о неисправности, сообщив при этом тип прибора (см. типовую фирменную табличку).

**Ремонтные работы** должны производиться уполномоченным специалистом-техником, что гарантирует надежность функционирования прибора. Неразрешенная разборка прибора приводит к **прекращению гарантии**.

**Используйте только фирменные запчасти.**

<b>Что делать, если ...</b>	<b>Решение!</b>
... прибор не нагревается и индикация дисплея не мигает?	Активировано предохранение от детей. Выключить функцию предохранения от детей.
... прибор выключен и на дисплее индицируются мигающие черточки?	Активировано защитное отключение. Выключить прибор. После этого он может быть включен снова.
... на дисплее мигает сообщение об ошибке (например: F1, F2, F3)?	Поставить в известность службу сервиса Gaggenau.
... на дисплее появился символ  (ограничитель)?	Прибор включен в «пустом» состоянии. Выключить прибор. Добавить масло или жир. Дать прибору полностью охладиться. Если символ  (ограничитель) индицируется и после включения, хотя прибор был полностью охлажден, поставить в известность службу сервиса Gaggenau.
... продукт фритирования внутри все еще сырой?	Уменьшить температуру и увеличить время фритирования.
... продукт фритирования не покрывается хрустящей коричневой корочкой, как это бывает обычно?	Вы используете старое масло или жир. Воспользуйтесь свежим маслом или жиром.

## 7. Практические советы

### 7.1 Таблица готовки

Приготавливаемый продукт	Температура (°C)	Количество	Продолжит. фритирования (мин.)	Примечание
<b>Закуски и холодные блюда</b>				
Камамбер панированный	160	4	3	
Рулеты весенние	160 -170	4 - 6	4 - 6	в зависимости от количества
Груши с начинкой из рокфора	155	2	8	перевернуть несколько раз
Пирожки из слоеного теста с начинкой (напр., с шампиньонами, мясом или с брынзой)	180 - 185	4 - 6	5 - 7	в зависимости от количества
<b>Овощи</b>				
Различные овощи в тесте (напр., дольки баклажан или цуккини, опята, брюссельская капуста*, дольки сельдерея*, головки цветной капусты*, шляпки шампиньонов) *предварительно проварить, но так, чтобы продукт оставался твердым	175 - 180	—	3 - 6	в зависимости от состояния готовности и количества, фритировать без корзинки
Репчатый лук, нарезанный кольцами	170	200 г	1 - 2	
Дольки овощей (напр., моркови, картофеля, лука-порея)	175	100 - 200 г	1 - 2	
Картофельные крокеты по домашнему	175	10	3 - 4	
<b>Мясо</b>				
Тефтели	170	10	6 - 10	
Телячий шницель панированный - „Венский шницель“	180	2	1-2 на каждой стороне	
Кордонблэ из свинины	180	2	3-4 на каждой стороне	
Куриные ножки панированные	165	4	25	перевернуть один раз
Кусочки ветчины в тесте, заправленном шампанским	180	150 г	3 - 4	
<b>Рыба и дары моря</b>				
Фритто-мисто	160 / 180	—	2 - 3	для рыбы 160°C, для мяса 180°C фритировать без корзинки
Рыбное филе панированное	160	2	3 - 5	в зависимости от количества и сорта рыбы
Креветки в тесте	180	10	4 - 5	
<b>Десерт</b>				
Яблоко, запеченное в тесте	180	5 - 6	3 - 4	фритировать без корзинки
Блинчики Берлинские	180	5 - 6	3 на каждой стороне	
Орешки из теста	170	5 - 6	2 на каждой стороне	
Сливовые клецки	175	4 - 6	5	
Фрукты в тесте (напр., груши, виноград, абрикосы, клубника, дольки ананаса, бананы, вишня, половинки персика и киви)	180	—	2 - 3	фритировать без корзинки
Шлоссербубен	160	10	6	
Пончики	180	6	3 на каждой стороне	
Указанные здесь значения служат лишь нормативами, которые могут варьироваться в зависимости от состояния продукта и Вашего личного вкуса. Полуфабрикаты из теста обрабатывать согласно инструкции на упаковке.				

---

## 7.2 Рецепты

### Рыбные шарики в капустной рубашке

#### Ингредиенты:

400 г филе трески	4 больших креветки
1 свежий лимон	1 кочан китайской капусты
2 ст.лож. соевого соуса	2 яйца
2 молодые луковицы	80 г пищевого желатина
100 мл 40% сливок	соль, перец

#### Приготовление

Филе рыбы промыть, просушить и нарезать кубиками. Лимон выдавить. Смешать лимонный сок и соевый соус с рыбными кубиками и поставить все на холод.

Луковицы очистить и мелко нарезать. Трубку луковицы бланшировать в течении 1 минуты и затем охладить.

Отделить от капусты 6 хороших листьев и промыть их.

Бланшировать в течение 2-3 минут и после этого охладить.

Охлажденное рыбное филе размельчить в миксере. При этом понемногу добавлять сливки. Добавить по вкусу соль и перец и снова поставить на холод.

Извлечь мясо креветок из панциря, отделить пищевой тракт. Креветки нарезать крупными кубиками, смешать с нарезанным луком под рыбную массу и снова поставить на холод.

Из листьев капусты удалить утолщения и листья разрезать пополам по длине. Из рыбной массы сделать 12 шариков и выложить их на капустные листья. Сложить их в маленькие конверты и перевязать перьями лука.

Фритюрницу нагреть до 165°C.

Разбить яйца и опускать шарики сначала в них, а затем в пищевой желатин.

Производить фритирование в течение 4-6 минут при 165°C.

### Закуска из дичи

На 4 шампура:

#### Ингредиенты:

300 г филе зайца
300 г филе оленя
12 луковиц лука шалот
12 маленьких шляпок шампиньонов
4 ломтика ананаса (четвертями)
1 свежий плод манго (целиком)
Соль, перец

#### Приготовление

Фритюрницу нагреть до 175°C.

Приготовленное мясо дичи нарезать равными по величине кубиками. Насадить на 4 шампура, чередуя с овощами и фруктами.

Производить фритирование в течение 3-4 минут при 175°C. По окончании посолить и поперчить.

### 7.3 Полезные советы

- **В случае большой массы** продукта рекомендуется вынуть корзинку из ванны на 1-2 минуты с тем, чтобы жир быстрее нагрелся до выбранной температуры. Продукт при этом будет кроме того и более хрустящим.
  - После каждого **фритирования следует очищать** жир от твердых остатков продукта.
  - Если при правильно выбранной температуре продукт не делается хрустящим или жир приобретает коричневый оттенок, то жир следует **заменить**.
  - **Пользуйтесь** только жиром, не содержащим воду или белок. Точка дымления такого жира достаточно высока. Таким образом речь идет о жаростойкости жира.
  - **Для фритирования пригодными являются следующие продукты:** маленькие кусочки мяса или рыбы, овощи, картофель, выпечные изделия, фрукты, панированные продукты.
  - Не **загружайте для фритирования** сразу слишком много продукта, так как жир при этом быстро охлаждается. (см. гл. 3)
  - После охлаждения **накройте** прибор крышкой. Это необходимо из соображений безопасности, и, кроме того, жир не будет при этом засоряться.
- Знаете ли Вы?**
- **С помощью фритюрницы** можно приготовить продукт, сохранив все его вкусовые качества. При этом в продукте сохраняются все ценные компоненты, необходимые для здорового питания.
  - При фритировании (начиная с 170°C) **масло или жир** не перенимают ни запаха ни вкуса. Рыбу и фрукты можно готовить последовательно друг за другом. Остатки продукта (панировочная крошка и т.п.) должны быть удалены из жира.
  - **У сильно охлажденного продукта** следует отделить лед. Выкладывайте продукт в корзинку вне фритюрницы.
  - Сильно охлажденной рыбе **следует дать время** оттаять. Тем самым Вы сокращаете время фритирования, а рыба приобретает красивый золотистый оттенок.
  - **Цукини и баклажаны** перед тем, как панировать, следует очистить от кожуры. Панировка при этом держится лучше.
  - Котлету перед фритированием нужно в нескольких местах **надрезать** около косточки. Это облегчает равномерное фритирование.
  - **Закладывание** влажного или замороженного продукта приводит к сильному вспениванию жира. Несколько раз медленно погрузите в жир корзинку с продуктом. Тем самым можно избежать „выбегания“ жира через край.
  - **Устанавливайте** рекомендованные температуры. Если жир **нагревается слишком сильно**, то корочка возникает слишком быстро, в то время как сам продукт остается сырым. Если жир **недостаточно нагрет**, продукт воспринимает жира больше, чем это необходимо.
  - При правильно **выбранной температуре жира** поры продукта при погружении быстро закрываются и белковые вещества образуют защитную корку. Благодаря этому только малая часть жира проникает в продукт! Свежеприготовленный продукт дополнительно просушите кухонным полотенцем. Это позволит еще больше сократить содержание жира.
  - Благодаря **быстрому нагреванию** в продукте сохраняются ценные питательные вещества, такие как витамины и минералы.

## 8. Руководство по монтажу

---

### 8.1 Технические данные

**Общее потребление:** 2,3 кВт

**Предохранители:** 10 Ампер

**Размеры прибора:** Ш 288 x Д 510 x В 198,5 мм

### 8.2 Важные указания по монтажу

**Техник, выполняющий монтаж**, отвечает за исправное функционирование прибора по месту установки. Он обязан разъяснить пользователю работу прибора в соответствии с руководством по эксплуатации и управлению прибором. Пользователь должен быть проинструктирован, как отсоединить прибор от электросети в случае необходимости.

При несоблюдении настоящих указаний **претензии по ущербу** не рассматриваются.

Если прибор не может быть отсоединен от сети посредством штекера всеми его контактами (постоянное подсоединение), то он должен быть оборудован устройством разъединения с контактным зазором не менее 3 мм (например, блоком сетевых предохранителей).

**Указание:** не встраивайте фритюрницу непосредственно рядом с приборами, использующими паровой принцип готовки!

**Фритюрница** может встраиваться в кухонную комбинацию из дерева или же сходного возгораемого материала без дополнительных приспособлений.

Соблюдайте рекомендации главы 1 „**Важные указания**“. В нижнем шкафчике, куда встраивается прибор, должна быть сделана дверца с тем, чтобы можно было пользоваться выпускным краном.

**Фирма-изготовитель оставляет за собой право на возможные технические изменения.**

### Электроподключение

Прибор должен подключаться только уполномоченным специалистом-техником при соблюдении всех соответствующих предписаний.

Следует руководствоваться данными типовой таблички. Прибор может подключаться посредством штекера или неразъемным образом. Сетевой кабель должен соответствовать по крайней мере типу H 07 RN-F 3G1,5. Мы рекомендуем заземленную сетевую розетку на 10 А смонтировать на высоте 70 см от пола на стене позади прибора, причем так, чтобы к ней оставался доступ и после монтажа прибора.

**Подключение типа Y:** В случае повреждения кабеля сетевого подключения, он должен быть заменен на специальный сетевой кабель. Сетевой кабель может включаться только представителем фирмы-изготовителя или его сервисной службы.

## 8.3 Установка

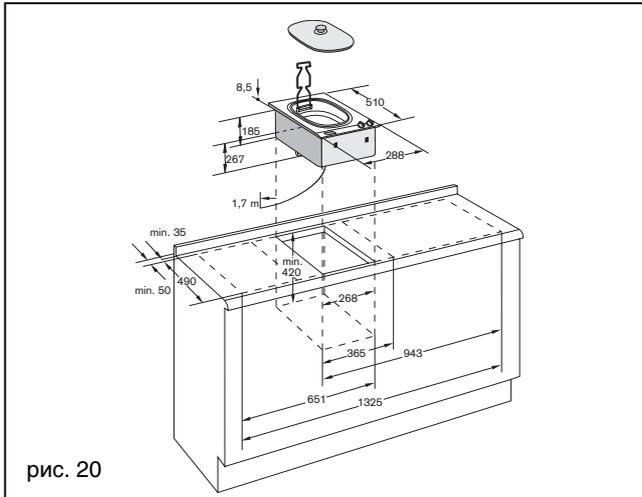


рис. 20

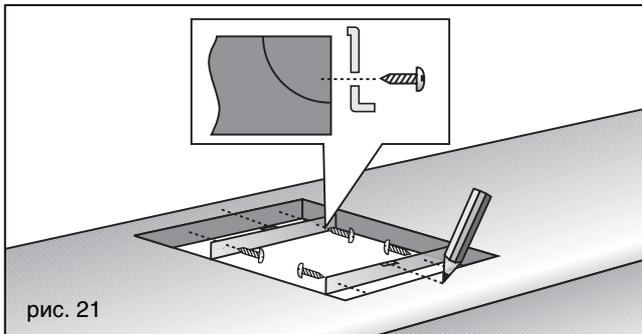


рис. 21



рис. 22

- В кухонном прилавке **вырежьте нишу** для одного или нескольких вариво-приборов. Действуйте согласно монтажному эскизу и таблице габаритов. Последняя включает резерв для связной планки между приборами. **Это важно!** Угол между поверхностью разреза и прилавком кухни должен составлять 90 градусов (рис. 20).
- **Сделайте точную разметку середины** выреза. С передней и задней стороны выреза прикрепите винтами шины крепления. Проследите за тем, чтобы заходы шин легли на край прилавка и чтобы маркировка середины шин точно соответствовала разметке середины выреза (рис. 21).

**Перед установкой** прибора прикрепите к нему крышку (см. Руководство по монтажу VD 201-010).

- **Вставьте прибор в прилавок.** Обращайте внимание на то, чтобы фиксаторы прибора точно легли на зажимные пружины. Сильно прижмите затем прибор в направлении прилавка. Фиксаторы прибора „защелкнутся“ в зажимных пружинах (рис. 22).

**Указание:** При встраивании прибора в кухонный прилавок из мрамора или гранита предоставьте сверление отверстий специалистом, или наклейте сверлящие шины термостойким 2-компонентным клеем (металл - камень).

**Указание:** Несколько приборов могут быть смонтированы в отдельных нишах при минимальных боковых зазорах между ними 40 мм.





**GAGGENAU**

GAGGENAU HAUSGERÄTE GMBH  
CARL-WERY-STR. 34 · D-81739 MÜNCHEN  
T (089) 45 90-03  
FAX (089) 45 90-23 47  
[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

9000271555 EB 8706 ru