KALTZONEN**FRITTEUSE**

(DE) (AT) (CH) **KALTZONEN-FRITTEUSE**
Bedienungsanleitung

(FR) (CH) **FRITEUSE À ZONE FROIDE**
Mode d'emploi

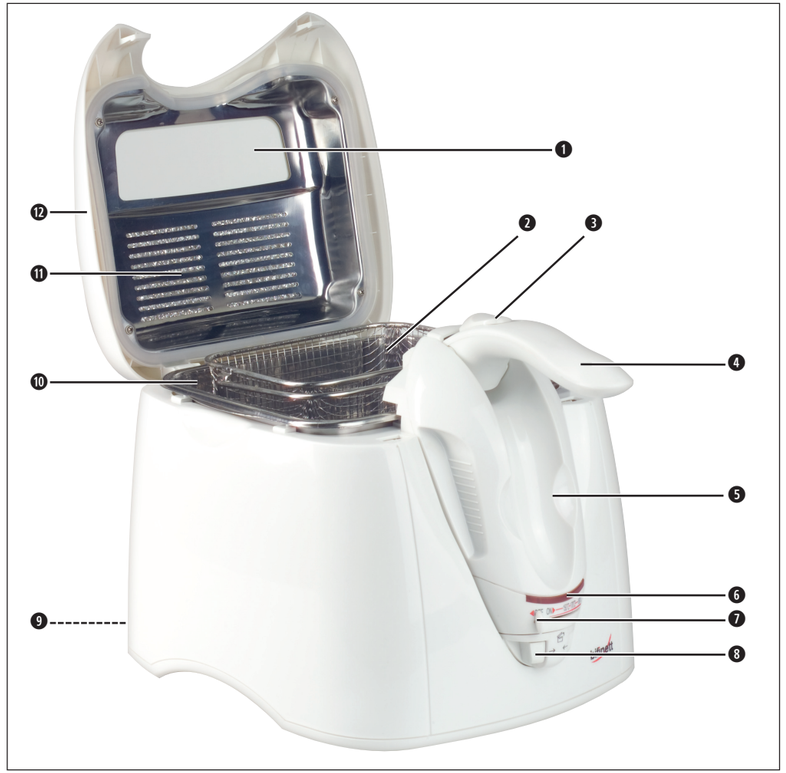
(IT) (CH) **FRIGGITRICE**
Istruzioni per l'uso

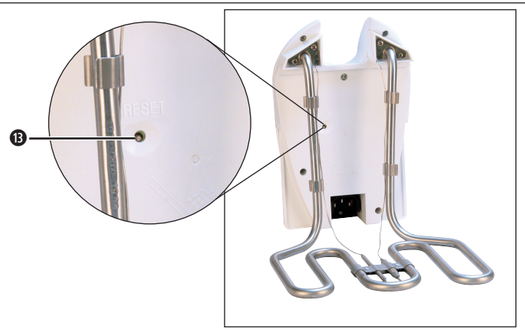
(NL) **KOUDEZONE-FRITEUSE**
Gebruiksaanwijzing

(PT) **FRITADEIRA COM TECNOLOGIA "PAREDES FRIAS"**
Manual de instruções

KOMPERNASS GMBH · BURGSTRASSE 21 · D-44867 BOCHUM
www.kompernass.com
ID-Nr.: KH2000-03/08-V1

KH 2000





INHALTSVERZEICHNIS SEITE

Sicherheitshinweise	**2**
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	**3**
Technische Daten	**3**
Gerätebeschreibung	**3**
Vor dem ersten Gebrauch	**3**
Acrylamidarme Zubereitung	**3**
Frittieren	**3**
Vorbereitungen	3
Lebensmittel frittieren	4
Festes Frittierfett	4
Nach dem Frittieren	**5**
Frittierfett wechseln	**5**
Reinigung	**5**
Tipps	**6**
Pommes frites selbst gemacht	6
Tiefkühlkost	6
Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden	7
Gesunde Ernährung	7
Hitzeschutzfunktion	**7**
Garantie und Service	**8**
Entsorgen	**8**
Importeur	**8**
Tabelle Frittierzeiten	**8**

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

KALTZONEN-FRITTEUSE KH 2000

Sicherheitshinweise

⚠ *Gefahr durch elektrischen Schlag!*

- Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 220-240 V ~ 50 Hz an.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass die Netzleitung während des Betriebs niemals nass oder feucht wird.

Tauchen Sie das Bedien-/Heizelement und das Gehäuse mit der Netzleitung niemals unter Wasser und reinigen Sie diese Teile auch nicht unter fließendem Wasser.

⚠ *Brandgefahr!*

- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von heißen Oberflächen.
- Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Berühren Sie diese nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.

Benutzen Sie niemals Wasser zum Löschen!

- Altes bzw. verschmutztes Fett oder Öl entzündet sich bei Überhitzung von selbst. Wechseln Sie das Öl oder Fett rechtzeitig. Im Brandfall Netzstecker ziehen und brennendes Fett oder Öl mit einer Decke ersticken.

⚠ *Verletzungsgefahr!*

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten, physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Sorgen Sie für einen sicheren Stand des Gerätes.
- Falls das Gerät heruntergefallen oder beschädigt ist, dürfen Sie es nicht mehr in Betrieb nehmen. Lassen Sie das Gerät von qualifiziertem Fachpersonal überprüfen und gegebenenfalls reparieren.
- Während des Frittiervorgangs wird heißer Dampf freigesetzt, insbesonders, wenn Sie den Deckel öffnen. Halten Sie einen sicheren Abstand zum Dampf.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig trokken sind, bevor Sie Öl oder flüssiges Fett in die Fritteuse geben. Heißes Öl oder heißes Fett spritzt sonst.
- Trocknen Sie alle Lebensmittel sorgfältig ab, bevor Sie sie in die Fritteuse geben. Heißes Öl oder heißes Fett spritzt sonst.
- Gehen Sie insbesonders mit gefrorenen Lebensmitteln vorsichtig um. Entfernen Sie alle Eisstücke. Je mehr Eis sich noch an den Lebensmitteln befindet, umso mehr spritzt das heiße Öl oder das heiße Fett.

⚠ *Warnung vor Beschädigungen am Gerät!*

- Füllen Sie nie mehr Fett als bis zur MAX-Markierung und nie weniger als bis zur MIN-Markierung in den Edelstahl-Behälter ⑩ ein. Achten Sie bei jedem Einschalten darauf, dass genügend Fett oder Öl in der Fritteuse ist.

- Schalten Sie das Gerät niemals ein, wenn sich kein Öl oder flüssiges Fett darin befindet.
- Die Fritteuse ist nur zum Frittieren von Lebensmitteln geeignet. Sie ist nicht für das Kochen von Flüssigkeiten konzipiert.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Fritteuse ist zum Frittieren von Lebensmitteln im privaten Haushalt konzipiert. Sie ist nicht für den gewerblichen oder industriellen Einsatz gedacht.

Technische Daten

Netzspannung:	220-240 V ~50 Hz
Nennleistung:	1830-2180 W

Fassungsvermögen

Öl:	ca. 3 Liter
Festes Fett:	ca. 2,5 kg

Gerätebeschreibung

❶ Sichtfenster
❷ Frittierkorb
❸ Verriegelungstaste Griff
❹ Griff
❺ abnehmbares Bedien-/Heizelement
❻ Kontrollleuchte
❼ Stufenloser Temperaturregler mit Ein-/ Aus-Funktion
❽ Entriegelungstaste Deckel
❾ Kabelfach
❿ Edelstahl-Behälter
⓫ Permanent-Metallfilter
⓬ Gerätedeckel
⓭ Reset-Taste

Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie die Fritteuse zum ersten Mal benutzen, reinigen Sie bitte die einzelnen Teile gründlich und trocknen Sie sie sorgfältig ab (siehe Kapitel „Reinigung“).

Acrylamidarme Zubereitung

Acrylamid ist ein möglicherweise krebserzeugender Stoff, der beim Frittieren von stärkehaltigen Lebensmitteln (bei Temperaturen von mehr als 180°C) durch Reaktionen mit Aminosäuren gebildet wird. Frittieren Sie daher stärkehaltige Lebensmittel, wie zum Beispiel Pommes frites, nach Möglichkeit nicht mit einer Temperatur von über 170°C. Das Frittiergut sollte nur goldgelb anstatt dunkel oder braun frittiert werden. Nur so erreichen Sie eine acrylamidarme Zubereitung.

Frittieren

Für den Gebrauch in dieser Fritteuse empfehlen wir Frittieröl oder flüssiges Frittierfett. Sie können auch festes Frittierfett benutzen. Lesen Sie hierzu erst das Kapitel „Festes Frittierfett“.

Vorbereitungen

1. Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte, ebene und stabile Oberfläche.

ⓘ Hinweis:

Wenn Sie die Fritteuse unter die Dunstabzugshaube auf den Herd stellen wollen, achten Sie darauf, dass der Herd ausgeschaltet ist.

2. Ziehen Sie das Netzkabel komplett aus dem Kabelfach ❾.
3. Öffnen Sie den Gerätedeckel ⓬, indem Sie die Entriegelungstaste Deckel ❽ zusammendrücken. Der Gerätedeckel ⓬ springt auf.

4. Ziehen Sie den Griff ❹ nach oben, bis er hörbar einrastet. Nehmen Sie den Frittierkorb ❷ heraus.
5. Befüllen Sie die trockene und leere Fritteuse bis zur MAX-Markierung im Edelstahl-Behälter ❿ mit Öl, flüssigem oder geschmolzenem Fett (ca. 3 l Öl oder ca. 2,5 kg festes Fett).

ⓘ *Hinweis:*

Füllen Sie nie mehr Fett als bis zur MAX-Markierung und nie weniger als bis zur MIN-Markierung in den Edelstahl-Behälter ❿ ein.

⚠ Vermischen Sie niemals verschiedene Fett- oder Ölsorten! Die Fritteuse könnte überschäumen.

6. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

⚠ Das Netzkabel darf nicht mit den heißen Teilen der Fritteuse in Berührung kommen. Gefahr eines elektrischen Schlages!

ⓘ *Hinweis:*

Verwenden Sie nur Öle oder Fette, die ausdrücklich als nicht schäumend gekennzeichnet und zum Frittieren geeignet sind. Diese Information finden Sie auf der Verpackung oder dem Etikett.

7. Setzen Sie den Frittierkorb ❷ wieder ein.
8. Schließen Sie den Gerätedeckel ⓬.

Lebensmittel frittieren

1. Schieben Sie den Temperaturregler ❼ auf die gewünschte Temperatur. Die gesamte Kontrollleuchte ❻ leuchtet auf. Das Öl oder Fett wird innerhalb von 15 Minuten auf die gewünschte Temperatur erhitzt. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, erlischt die Kontrollleuchte ❻ bis auf einen Teil am linken Rand, der die Bereitschaft der Fritteuse anzeigt.

ⓘ *Hinweis:*

Die korrekte Frittiertemperatur finden Sie auf der Packung des Frittierguts oder in der Tabelle dieser Bedienungsanleitung.

2. Ziehen Sie den Griff ❹ nach oben, bis er hörbar einrastet.
3. Öffnen Sie den Gerätedeckel ⓬, indem Sie die Entriegelungstaste Deckel ❽ zusammendrücken.
4. Nehmen Sie den Frittierkorb ❷ heraus und geben Sie das Frittiergut hinein.
5. Setzen Sie den Frittierkorb ❷ vorsichtig wieder in die Fritteuse ein.
6. Schließen Sie den Gerätedeckel ⓬. Dieser muss hörbar einrasten.
7. Schieben Sie die Verriegelungstaste Griff ❸ nach hinten. Nun lässt sich der Griff ❹ absenken. Der Frittierkorb ❷ wird in das heiße Öl oder Fett mit abgesenkt.

ⓘ *Hinweis:*

Durch das Sichtfenster ❶ im Gerätedeckel ⓬ können Sie den Frittiervorgang überwachen.

Festes Frittierfett

Um zu verhindern, dass das Fett spritzt und das Gerät zu heiß wird, treffen Sie bitte folgende Vorsichtsmaßnahmen:

- Bei Verwendung von frischem Fett, schmelzen Sie die Fettblöcke zunächst langsam bei kleiner Hitze in einer normalen Pfanne. Gießen Sie das geschmolzene Fett vorsichtig in die Fritteuse. Stecken Sie erst dann den Netzstecker ein und schalten Sie die Fritteuse ein.
- Nach Gebrauch bewahren Sie die Fritteuse mit dem wieder erstarrten Fett bei Raumtemperatur auf.

Wenn das Fett zu kalt ist, kann es bei erneutem Schmelzen spritzen! Um dies zu verhindern, stechen Sie mit einem Holz- oder Plastikstab einige Löcher in das wieder fest gewordene Fett. Achten Sie darauf, dass das Heizelement nicht beschädigt wird.

- Um das Fett zu schmelzen, schieben Sie den Temperaturregler ❼ auf 150°C. Die Kontrollleuchte ❻ leuchtet.
- Warten Sie, bis das gesamte Fett geschmolzen ist. Stellen Sie erst dann die gewünschte Frittiertemperatur ein.

Nach dem Frittieren

- Wenn das Frittiergut fertig ist, ziehen Sie den Griff ❹ nach oben, bis die Verriegelungstaste Griff ❸ einrastet.
- Lassen Sie den Frittierkorb ❷ zum Abtropfen in dieser Position.
- Schieben Sie den Temperaturregler ❼ bis zum Anschlag nach links („OFF"). Die Fritteuse ist nun ausgeschaltet. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Wenn das Frittiergut abgetropft ist, öffnen Sie den Gerätedeckel ⓬, indem Sie die Entriegelungstaste Deckel ❽ zusammendrücken.
- Heben Sie den Frittierkorb ❷ vorsichtig aus der Fritteuse. Wenn nötig, schütteln Sie überschüssiges Öl oder Fett über der Fritteuse ab.
- Geben Sie das Frittiergut in eine Schüssel oder ein Sieb (mit saugfähigem Küchenpapier auslegen!)

Wenn Sie die Fritteuse nicht regelmäßig benutzen, empfiehlt es sich, das Öl oder flüssige Fett nach dem Erkalten in gut verschlossenen Flaschen vorzugsweise im Kühlschrank oder an einem anderen kühlen Ort aufzubewahren. Befüllen Sie die Flaschen durch ein feines Sieb, um Nahrungspartikel aus dem Öl oder Fett zu entfernen.

Frittierfett wechseln

Wechseln Sie das Öl erst, wenn es völlig erkaltet ist. Festes Fett muss gerade noch flüssig sein, so dass man es schütten kann.

- Öffnen Sie den Gerätedeckel ⓬.
- Entnehmen Sie den Frittierkorb ❷.
- Entnehmen Sie das Bedien-/Heizelement ❺. Legen Sie das Bedien-/Heizelement ❺ an einem sauberen und trockenen Ort ab.
- Nehmen Sie vorsichtig den Edelstahl-Behälter ❿ mit dem Öl oder Fett aus der Fritteuse.
- Gießen Sie das Öl oder Fett in geeignete Behältnisse, zum Beispiel Flaschen.

ⓘ *Hinweis:*

Altes Fett oder Öl gehört nicht in den Hausmüll oder auf den Komposthaufen. Bitte informieren Sie sich bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung nach den Sammelstellen.

- Reinigen Sie alle Teile der Fritteuse gründlich, wie im Kapitel „Reinigung" beschrieben.
- Füllen Sie frisches Öl oder Fett in die Fritteuse, wie im Kapitel „Frittieren" beschrieben.

Reinigung

⚠ *Gefahr!*

Ziehen Sie den Netzstecker vor dem Reinigen aus der Steckdose.

Lassen Sie die Fritteuse abkühlen.

Zur einfachen Reinigung, nehmen Sie die Fritteuse auseinander:

1. Öffnen Sie den Gerätedeckel ⓬ und ziehen Sie ihn nach oben raus.
2. Ziehen Sie den Griff ❹ nach oben, bis er hörbar einrastet. Entnehmen Sie den Frittierkorb ❷.
3. Ziehen Sie das Bedien-/Heizelement ❺ nach oben aus der Führungsschiene. Legen Sie das Bedien-/Heizelement ❺ an einen sauberen und trockenen Ort ab.
4. Entnehmen Sie den Edelstahl-Behälter ❿ und entfernen Sie das Fett oder Öl.

⚠ Tauchen Sie das Bedienelement, das Netzkabel oder das Gehäuse niemals ins Wasser, reinigen Sie es nie unter fließendem Wasser! Reinigen Sie diese Teile bei Bedarf mit einem feuchten Tuch.

- Den Gerätedeckel ⓬, den Frittierkorb ❷ und den Edelstahl-Behälter ❿ können Sie in der Spülmaschine reinigen. Sie sind spülmaschinengeeignet.
- Reinigen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Teile keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel/ -materialien wie Scheuermilch oder Stahlwolle.
- Setzen Sie die Fritteuse in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen.
- Rollen Sie das Netzkabel zusammen und stecken Sie es mitsamt dem Netzstecker zurück in das Kabelfach ❾.
- Heben Sie das Gerät mit Hilfe der seitlichen Tragemulden.
- Lagern Sie das Gerät mit geschlossenem Gerätedeckel ⓬. So bleibt das Innere der Fritteuse sauber und staubfrei.

Tipps

Pommes frites selbst gemacht

- Kartoffeln, die zum Frittieren vorgesehen sind, sollten einwandfrei und nicht angekeimt sein.
- Zum Frittieren sollten „mehligkochende" oder „vorwiegend festkochende" Kartoffelsorten verwendet werden.
- Nach dem Schälen die Kartoffeln entsprechend der gewünschten Zubereitung zerkleinern (Streifen oder Scheiben).
- Wässern Sie die Kartoffeln vor der Weiterverwendung ca. eine Stunde. Dadurch wird ein Teil des Zuckers, einem der Ausgangsprodukte für die Bildung von Acrylamid, herausgelöst.
- Lassen Sie die Kartoffeln sorgfältig trocknen.
- Frittieren Sie selbst gemachte Pommes frites stets zweimal:
- erst 10-12 Minuten bei 160°C dann 3-4 Minuten bei 170°C, je nach gewünschten Bräunungsgrad.
- Tiefgekühlte Pommes frites sind vorgekocht und müssen daher nur einmal frittiert werden. Folgen Sie den Anweisungen auf der Packung.

Tiefkühlkost

Tiefgekühltes Frittiergut (-16 bis -18 °C) kühlt das Öl oder Fett erheblich ab, brät dadurch nicht schnell genug an und nimmt daher möglicherweise zuviel Öl oder Fett auf. Um dies zu vermeiden, gehen Sie bitte wie folgt vor:

- Frittieren Sie keine größeren Mengen auf einmal (siehe Tabelle).
- Erhitzen Sie das Öl mindestens 15 Minuten, bevor Sie das Frittiergut hineingeben.
- Stellen Sie den Temperaturregler ❼ auf die in dieser Bedienungsanleitung oder auf der Packung des Frittierguts angegebene Temperatur.
- Vorzugsweise lassen Sie Tiefkühlkost vor dem Frittieren bei Zimmertemperatur antauen. Entfernen Sie so viel Eis und Wasser wie möglich, bevor Sie das Frittiergut in die Fritteuse geben.

⚠ ***Achtung!***

Schließen Sie immer den Gerätedeckel ⓬, bevor Sie den Frittierkorb ❷ in das heiße Fett absenken. Verbrennungsgefahr durch spritzendes Fett!

- Geben Sie das Frittiergut möglichst langsam und vorsichtig in die Fritteuse, da Tiefkühlkost das heiße Öl oder Fett abrupt und heftig zum Sprudeln bringen kann.

Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden

Manche Nahrungsmittel, insbesondere Fisch, geben beim Frittieren Flüssigkeit ab. Diese Flüssigkeiten sammeln sich im Frittieröl oder -fett an und können den Geruch und Geschmack des nachfolgenden, im gleichen Öl oder Fett erhitzten, Frittierguts beeinträchtigen.

Gehen Sie wie folgt vor, um wieder geschmacklich neutrales Öl oder Fett zu erhalten:

- Erhitzen Sie das Öl oder Fett auf 160 °C und geben Sie zwei dünne Scheiben Brot oder ein paar kleine Zweige Petersilie in den Frittierkorb ❷.

⚠ Achtung!

Schließen Sie unbedingt den Gerätedeckel ⓬, bevor Sie den Frittierkorb mit der Petersilie oder dem Brot in das heiße Fett absenken. Spritzendes Fett führt zu Verbrennungen.

- Warten Sie, bis das Öl oder Fett nicht mehr sprudelt und entfernen Sie das Brot bzw. die Petersilie mit einem Schaumlöffel. Das Öl oder Fett ist nun wieder geschmacksneutral.

Gesunde Ernährung

Ernährungswissenschaftler empfehlen die Verwendung von pflanzlichen Ölen und Fetten, die ungesättigte Fettsäuren (z.B. Linolsäure) enthalten. Allerdings verlieren diese Öle und Fette ihre positiven Eigenschaften schneller als andere Sorten und müssen daher öfter ausgewechselt werden. Orientieren Sie sich an den folgenden Richtlinien:

- Wechseln Sie das Öl oder Fett regelmäßig. Wenn Sie mit der Fritteuse hauptsächlich Pommes frites zubereiten und das Öl oder Fett nach jedem Gebrauch durchseihen, können Sie es 10- bis 12-mal verwenden.
- Verwenden Sie das Öl oder Fett jedoch nicht länger als sechs Monate. Beachten Sie bitte auch stets die Anweisungen auf der Verpackung.
- Generell lässt sich Öl oder Fett weniger lang verwenden, wenn Sie hauptsächlich proteinhaltige Lebensmittel wie Fleisch oder Fisch frittieren.
- Mischen Sie kein frisches Öl mit gebrauchtem.
- Wechseln Sie das Öl oder Fett, wenn es beim Erhitzen schäumt, einen strengen Geschmack oder Geruch entwickelt oder wenn es dunkel wird und/oder eine sirupartige Konsistenz entwickelt.

Hitzeschutzfunktion

Bei Überhitzung schaltet die Hitzeschutzfunktion das Gerät aus. Die Kontrollleuchte ❻ leuchtet dann nur noch an der linken Seite.

Dies kann vorkommen, wenn sich kein oder nicht ausreichend Öl oder Fett in der Fritteuse befindet oder wenn festes Frittierfett in der Fritteuse geschmolzen wird.
Bei festem Fett kann das Heizelement die erzeugte Hitze nicht schnell genug abgeben.
Wenn die Hitzeschutzfunktion das Gerät abgeschaltet hat, gehen Sie bitte wie folgt vor:

- Lassen Sie das Öl oder Fett abkühlen.
- Drücken Sie mit einem kleinen spitzen Gegenstand vorsichtig den Reset-Taste ⓭ an der Rückseite des Bedienelements. Das Gerät kann jetzt wieder benutzt werden.

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.
Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

(DE) **Schraven**
Service- und Dienstleistungs GmbH
Gewerbering 14
47623 Kevelaer, Germany
Tel.: +49 (0) 180 5 008107
(14 Ct/Min. aus dem dt. Festnetz ggf. abweichende Preise aus dem Mobilfunknetz)
Fax: +49 (0) 2832 3532
e-mail: support.de@kompernass.com

(AT) **Kompernaß Service Österreich**
Rittenschober KG
Gmundner Strasse 10
A-4816 Gschwandt
Tel.: +43 (0) 7612 6260516
Fax: +43 (0) 7612 626056
e-mail: support.at@kompernass.com

Entsorgen

Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EG.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.
Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

Tabelle Frittierzeiten

Die Tabelle gibt an, welche Mengen eines Nahrungsmittels Sie pro Frittiervorgang verarbeiten können und welche Temperatur und Frittierzeit Sie dazu benötigen. Falls die Anweisungen auf der Verpackung des Frittierguts von dieser Tabelle abweichen, folgen Sie bitte den Anweisungen auf der Verpackung.
Wir empfehlen, aufgrund der Acrylamidbildung mit einer Höchsttemperatur von 170 °C zu frittieren.

Temperatur	Art des Frittierguts	Höchstmenge pro Frittiervorgang (Stck.)		Frittierzeit (Minuten)	
		Frisch	Tiefgekühlt	Frisch	Tiefgekühlt
160 °C	Selbstgemachte Pommes frites (Erster Frittierdurchgang)	700 g	–	10-12	–
	Frischer Fisch	500 g	–	5-7	–
170 °C	Chicken Wings	4-6	4-5	12-15	15-20
	Käsekroketten	5	4	4-5	6-7
	Kleine Reibekuchen	–	4	–	3-4
	Frittiertes Gemüse (Pilze, Blumenkohl)	10-12	–	2-3	–
	Selbstgemachte Pommes frites (zweiter Frittierdurchgang)	700 g	–	3-4	–
	Pommes frites tiefgekühlt	–	550 g	–	7-9
180 °C	Frühlingsrollen	3	2	6-7	10-12
	Chicken Nuggets	10-12	10	3-4	4-5
	Minisnacks	10-12	10	3-4	4-5
	Hackbällchen (klein)	8-10	–	3-4	4-5
	Fischstäbchen	8-10	8	3-4	4-5
	Muscheln	15-20	15	3-4	3-4
	Panierte Tintenfischringe	10-12	10	3-4	4-5
	Fischstücke in Backteig	10-12	10	3-4	4-5
	Garnelen	10-12	10	3-4	4-5
	Apfelringe	5	–	3-4	–
190 °C	Kartoffelchips	700 g	550 g	3-4	5-6
	Auberginenscheiben	700 g	–	3-4	–
	Kartoffelkroketten	5	4	4-5	6-7
	Fleisch-/Fischkroketten	5	4	4-5	6-7
	Donuts	4-5	–	5-6	–
	Backcamembert (paniert)	2-4	–	2-3	–
	Cordon bleu	2	–	4-5	–
	Wiener Schnitzel	2	–	3-4	–

SOMMAIRE PAGE

Consignes de sécurité 12

Usage conforme 13

Caractéristiques 13

Description de l'appareil 13

Avant la première utilisation 13

Préparation à faible teneur en acrylamide 13

Fritures 13

Préparatifs 13

Fritures 14

Graisse de friture solide 14

Après la friture 15

Remplacement de la graisse de friture 15

Nettoyage 15

Conseils 16

Cuisson de frites maison 16

Aliments congelés 16

Élimination de l'arrière-goût désagréable 17

Alimentation saine 17

Fonction anti-surchauffe 17

Garantie et service après-vente 18

Mise au rebut 18

Importateur 18

Tableau des durées de friture 18

Conservez ce mode d'emploi pour toutes questions ultérieures – et remettez-le également en même temps que l'appareil si vous le confiez à une autre personne.

FRITEUSE À ZONE FROIDE KH 2000

Consignes de sécurité

⚠ *Risque de choc électrique !*

- Raccordez l'appareil sur une prise d'alimentation électrique sous une tension de 220-240 V ~ 50 Hz.
- Faites immédiatement remplacer la fiche secteur ou le cordon d'alimentation endommagé par un technicien spécialisé ou par le service clientèle afin d'éviter tout danger.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne soit jamais humide ou mouillé.

Ne plongez jamais dans l'eau l'élément de commande/de chauffage ou le corps de l'appareil avec le cordon d'alimentation.
Ne nettoyez pas ces pièces à l'eau courante.

⚠ *Risque d'incendie.*

- N'utilisez pas l'appareil à proximité de surfaces chaudes.
- Pendant le fonctionnement, des parties de l'appareil deviennent chaudes. Ne les touchez pas afin d'éviter toute brûlure.
- Pendant l'exploitation, ne laissez jamais l'appareil sans surveillance.

N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu !

- La graisse ou l'huile vieille ou sale s'enflamme d'elle-même en cas de surchauffe. Changez régulièrement l'huile ou la graisse. En cas d'incendie, débranchez la fiche secteur et recouvrez d'une couverture la graisse ou l'huile qui s'est enflammée.

⚠ *Risque de blessures !*

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales présentent des déficiences ou dont le manque d'expérience ou de connaissances les empêchent d'opérer l'appareil en toute sécurité, quand bien même une personne avertie surveillerait les opérations.
- Les enfants doivent être surveillés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- Veillez à ce que l'appareil soit posé sur une surface stable.
- Si l'appareil est tombé ou est endommagé, vous ne devez pas le remettre en fonctionnement. Faites inspecter et réparer, le cas échéant, l'appareil par des techniciens spécialisés et qualifiés.
- La friture dégage de la vapeur brûlante, en particulier lorsque vous ouvrez le couvercle. Restez à distance suffisante de la vapeur.
- Assurez-vous que toutes les pièces sont bien sèches avant de verser de l'huile ou de la graisse liquide dans la friteuse. La graisse ou l'huile brûlante risquerait autrement de projeter des gouttelettes brûlantes.
- Séchez soigneusement tous les aliments avant de les verser dans la friteuse. La graisse ou l'huile brûlante risquerait autrement de projeter des gouttelettes brûlantes.
- Soyez particulièrement prudent avec les aliments surgelés. Enlevez tous les morceaux de glace. Plus la quantité d'huile sur les aliments est importante, plus l'huile ou la graisse brûlante projette de gouttelettes.

⚠ *Mise en garde contre les dégâts sur l'appareil !*

- En remplissant de matière grasse, ne dépassez jamais les repères MAX et MIN sur la cuve en acier inoxydable ⑩. Vérifiez à chaque utilisation que la quantité de graisse ou d'huile contenue dans la friteuse est suffisante.

- Ne mettez jamais l'appareil en marche s'il ne contient pas d'huile ou de graisse liquide.
- La friteuse est uniquement destinée à faire frire des aliments. Elle n'est pas destinée à faire bouillir de l'eau.

Usage conforme

La friteuse a été conçue pour faire frire des aliments pour un usage domestique. Elle n'est pas destinée à un usage commercial ou industriel.

Caractéristiques

Tension secteur :	220-240 V ~50 Hz
Puissance nominale :	1830-2180 W
Capacité	
Huile :	env. 3 litres
Graisse solide :	env. 2,5 kg

Description de l'appareil

❶ Hublot de contrôle
❷ Panier
❸ Bouton de verrouillage poignée
❹ Poignée
❺ Élément de commande/chauffant amovible
❻ Indicateur de contrôle
❼ Régulateur progressif de température avec fonction marche/arrêt
❽ Bouton de déverrouillage couvercle
❾ Compartiment pour le cordon d'alimentation
❿ Cuve en inox
⓫ Filtre métallique Permanent
⓬ Couvercle de l'appareil
⓭ Touche Reset

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser la friteuse pour la première fois, nettoyez et séchez soigneusement les différentes pièces (voir chapitre "Nettoyage").

Préparation à faible teneur en acrylamide

L'acrylamide est une substance potentiellement cancérigène qui se forme lors de la friture d'aliments contenant de l'amidon (à des températures supérieures à 180° C) par réaction avec les acides aminés. Nous vous conseillons par conséquent, dans la mesure du possible, de ne pas frire des aliments contenant des amidons, comme par exemple des pommes frites, à une température dépassant les 170°C. Les aliments à frire devraient adopter une couleur dorée et non brune. Cette précaution vous permet de réaliser des préparations pauvres en acrylamide.

Fritures

Nous recommandons d'utiliser de l'huile de friture ou de la graisse de friture liquide dans cette friteuse. Vous pouvez aussi utiliser de la graisse de friture solide. Lisez à ce sujet tout d'abord le chapitre "Graisse de friture solide".

Préparatifs

1. Posez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable.

ⓘ ***REMARQUE :***

Si vous placez la friteuse sous la hotte aspirante, sur la cuisinière, assurez-vous que cette dernière est arrêtée.

2. Sortez le cordon d'alimentation totalement de son compartiment ❾.

3. Ouvrez le couvercle de l'appareil ⓬ en appuyant sur le bouton de déverrouillage du couvercle ❽. Le couvercle de l'appareil ⓬ se libère et s'ouvre.
4. Remontez la poignée ❹ jusqu'à ce qu'elle s'encliquette de manière audible. Sortez le panier ❷.
5. Une fois la friteuse sèche et vide, versez jusqu'au repère MAX de la cuve en inox ⓾ de l'huile, ou de la graisse liquide ou fondue (environ 3 l d'huile ou environ 2,5 kg de graisse solide).

ⓘ *REMARQUE :*

En remplissant de matière grasse, ne dépassez jamais les repères MAX et MIN sur la cuve en acier inoxydable ⓾.

⚠ Ne mélangez jamais des huiles ou des graisses différentes ! La friteuse pourrait déborder.

6. Enfichez la fiche secteur dans la prise de courant.

⚠ Le cordon d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec les pièces brûlantes de la friteuse. Danger d'électrocution !

ⓘ *REMARQUE :*

Utilisez uniquement des huiles ou des graisses ne moussant pas et convenant pour la friture. Cette information est indiquée sur l'emballage ou sur l'étiquette.

7. Remettez le panier ❷ en place.
8. Fermez le couvercle ⓬.

Fritures

1. Réglez le thermostat ❼ à la température souhaitée. Le voyant de contrôle ❻ s'allume dans sa totalité. L'huile ou la graisse atteint la température souhaitée en 15 minutes. Lorsque la température souhaitée est obtenue, le voyant de contrôle s'éteint ❻ à l'exception d'un voyant à gauche indiquant que la friteuse est opérationnelle.

ⓘ *REMARQUE :*

La température de friture correcte est indiquée sur l'emballage de l'aliment à frire ou dans le tableau accompagnant le présent mode d'emploi.

2. Remontez la poignée ❹ jusqu'à ce qu'elle s'encliquette de manière audible.
3. Ouvrez le couvercle de l'appareil ⓬ en pressant sur le bouton de déverrouillage du couvercle ❽.
4. Sortez le panier ❷ et versez-y les aliments à frire.
5. Remettez le panier ❷ doucement dans la friteuse.
6. Fermez le couvercle ⓬. Celui-ci doit s'encliqueter de manière audible.
7. Faites glisser le bouton de verrouillage de la poignée ❸ vers l'arrière. Vous pouvez à présent abaisser la poignée ❹. Le panier ❷ plonge alors dans l'huile ou la graisse bouillante.

ⓘ *REMARQUE :*

Vous pouvez surveiller l'avancement de la friture à travers le hublot ❶ ménagé dans le couvercle ⓬.

Graisse de friture solide

Pour empêcher que la graisse ne fasse des projections et que l'appareil devienne brûlant, prenez les précautions suivantes :

- Si vous utilisez de la graisse fraîche, faites tout d'abord fondre lentement les blocs de graisse à feu doux dans une poêle normale. Versez doucement la graisse fondue dans la friteuse. Branchez ensuite la fiche secteur et mettez la friteuse en marche.
- Après utilisation, conservez à température ambiante la friteuse contenant la graisse qui a durci entretemps.

Si la graisse est trop froide, elle risque de projeter des gouttelettes brûlantes en fondant à nouveau ! Pour éviter cela, percez quelques trous dans la graisse durcie, à l'aide d'une baguette de bois ou de plastique. Veillez à ne pas endommager l'élément chauffant.

- Pour faire fondre la graisse, faites glisser le thermostat ❼ sur la position 150°C. La lampe témoin ❻ s'allume.
- Attendez que la graisse soit complètement fondue. Réglez ensuite la température de friture souhaitée.

Après la friture

- Une fois la friture terminée, remontez la poignée ❹ jusqu'à ce que le bouton de déverrouillage de la poignée ❸ s'encliquette.
- Laissez le panier ❷ dans cette position pour l'égouttage.
- Faites glisser le thermostat ❼ à gauche jusqu'à la butée ("OFF"). La friteuse est éteinte. Retirez la fiche secteur de la prise.
- Lorsque la préparation est égouttée, ouvrez le couvercle ⓬ en appuyant sur le bouton de déverrouillage du couvercle ❽.
- Retirez le panier ❷ doucement de la friteuse. Si nécessaire, déversez l'huile ou la graisse excédentaire de la friteuse.
- Versez la friture dans un plat ou une passoire (recouverte de papier absorbant à usage alimentaire !)

Si vous n'utilisez pas régulièrement la friteuse, nous recommandons de conserver l'huile ou la graisse liquide une fois refroidie dans des bouteilles convenablement fermées que vous entreposerez au réfrigérateur ou dans un endroit frais. Utilisez un filtre à mailles fines pour remplir les bouteilles afin d'éliminer les particules alimentaires de l'huile ou de la graisse.

Remplacement de la graisse de friture

Attendez que l'huile soit complètement refroidie avant de la remplacer. La graisse solide doit être encore un peu liquide afin de lui permettre d'être transvasée.

. Ouvrez le couvercle de l'appareil ⓬.
- Sortez le panier ❷.
- Retirez l'élément de commande/chauffage ❺. Déposez l'élément de commande/chauffant ❺ à un endroit propre et sec.
- Retirez doucement de la friteuse la cuve en inox ❿ avec l'huile ou la graisse.
- Déversez l'huile ou la graisse dans des récipients appropriés, par exemple des bouteilles.

ⓘ *REMARQUE :*

L'huile ou la graisse usagées ne doivent pas être jetées avec les ordures ménagères ou sur un tas de compost. Renseignez-vous auprès de votre municipalité pour connaître les points de collecte.

- Nettoyez soigneusement toutes les pièces de la friteuse, comme indiqué au chapitre "Nettoyage".
- Versez de l'huile ou de la graisse fraîche dans la friteuse, comme indiqué au chapitre "Friture".

Nettoyage

⚠ *DANGER !*

Retirez la fiche secteur de la prise avant le nettoyage.

Laissez refroidir la friteuse.

Pour un nettoyage plus aisé, démontez la friteuse :

1. Ouvrez le couvercle ⓬ et tirez-le vers le haut.
2. Remontez la poignée ❹ jusqu'à ce qu'elle s'encliquette de manière audible. Sortez le panier ❷.
3. Remontez l'élément de commande/chauffant ❺ en le faisant glisser le long du rail de guidage. Déposez l'élément de commande/chauffant ❺ à un endroit propre et sec.
4. Retirez la cuve en inox ❿ et videz la graisse ou l'huile.

⚠ Ne plongez jamais dans l'eau l'élément de commande, le cordon d'alimentation ou le corps de l'appareil. Ne nettoyez pas ces pièces à l'eau courante. Si nécessaire, nettoyez ces pièces dans un chiffon humide.

- Vous pouvez nettoyer le couvercle ⓬, le panier ❷ et la cuve en inox ❿ au lave-vaisselle. Ils sont lavables en machine.
- Nettoyez le corps de l'appareil avec un chiffon humide. Si nécessaire, versez un peu de liquide vaisselle sur le chiffon.
- N'utilisez pas de nettoyant ou de produit agressif ou récurant sous forme de liquide ou de laine d'acier par exemple.
- Remontez ensuite soigneusement la friteuse dans l'ordre inverse.
- Enroulez le cordon d'alimentation et remettez-le en place avec la fiche secteur dans le compartiment pour le cordon ❾.
- Soulevez l'appareil à l'aide des poignées de transport latérales.
- Entreposez l'appareil avec le couvercle fermé ⓬. L'intérieur de la friteuse reste ainsi propre et sans poussières.

Conseils

Cuisson de frites maison

- Les pommes de terres destinées à la friture doivent être parfaites et sans germes.
- Utilisez de préférence pour la friture des pommes de terres à chair farineuse ou à chair ferme.
- Une fois épluchées, découper les pommes de terres en fonction de la préparation souhaitée (en bâtons ou en rondelles).
- Laissez tremper les pommes de terre pendant une heure environ avant utilisation. Cette opération dissout une partie du sucre contribuant à la formation de l'acrylamide.
- Séchez soigneusement les frites.
- Faites frire vos frites maison en deux temps :
- tout d'abord pendant 10-12 minutes à 160° C puis pendant 3-4 minutes à 170° C, en fonction du degré de doré souhaité.
- Les frites congelées sont précuites et ne nécessitent qu'une opération de friture. Suivez les instructions figurant sur l'emballage.

Aliments congelés

Les aliments à frire congelés (entre -16 et -18°C) diminuent la température de l'huile ou de la graisse, ce qui les empêche de cuire suffisamment et les fait absorber trop d'huile ou de graisse. Pour éviter cela, procédez comme suit :

- Ne passez pas de grandes quantités à la friture à la fois (voir tableau).
- Réchauffez l'huile pendant 15 minutes au moins avant de verser la friture.
- Réglez le thermostat ❼ sur la température de friture indiquée sur l'emballage de l'aliment à frire ou dans le tableau accompagnant le présent mode d'emploi.
- Décongelez à température ambiante de préférence les aliments congelés avant de les mettre à frire. Enlevez le maximum d'eau et de glace avant de verser la friture dans la friteuse.

⚠ ***Attention !***

Fermez toujours le couvercle ⓬ avant d'abaisser le panier ❷ dans la graisse bouillante. Risque de brûlure par projections d'huile !

- Versez la friture lentement et doucement dans la friteuse car les aliments congelés peuvent projeter brutalement et très rapidement des gouttes d'huile ou de graisse brûlantes.

Élimination de l'arrière-goût désagréable

Certains aliments tels que le poisson dégagent du liquide lorsqu'ils sont frits. Ces liquides s'accumulent dans l'huile ou la graisse de friture et altèrent l'odeur et le goût de l'huile ou de la friture suivante chauffée dans la même graisse ou huile.

Procédez comme suit pour éliminer l'arrière-goût d'huile ou de graisse :

- Faites chauffer l'huile ou la graisse à 160 °C et mettez deux tranches de pain ou quelques petites branches de persil dans le panier ❷.

⚠ *Attention !*

Fermez toujours le couvercle ⓬ avant d'abaisser le panier avec le persil ou le pain dans la graisse brûlante. Les projections d'huile provoquent des brûlures.

- Attendez que l'huile ou la graisse ait cessé de projeter des gouttelettes. L'huile ou la graisse est à nouveau sans arrière-goût.

Alimentation saine

Les nutritionnistes recommandent d'utiliser des huiles et des graisses végétales aux acides gras insaturés (l'huile de lin par exemple). Malgré cela, ces huiles et graisses perdent plus rapidement que d'autres leurs qualités et doivent être remplacées plus souvent. Suivez les règles suivantes :

- Changez régulièrement l'huile ou la graisse. Si vous utilisez la friteuse principalement pour les frites et que vous filtrez l'huile ou la graisse après chaque utilisation, vous pouvez la réutiliser entre 10 et 12 fois.
- Ne conservez pas l'huile ou la graisse pendant plus de six mois. Suivez les instructions figurant sur l'emballage.
- La durée d'utilisation de l'huile ou de la graisse est généralement plus courte si vous préparez des fritures d'aliments tels que la viande ou le poisson.
- Ne mélangez pas de l'huile fraîche avec de l'huile usagée.
- Remplacez l'huile ou la graisse si elle forme de la mousse en chauffant, qu'elle a un goût ou une odeur forte ou qu'elle devient sombre et/ou prend la consistance d'un sirop.

Fonction anti-surchauffe

La fonction anti-surchauffe éteint l'appareil en cas de surchauffe. Le voyant de contrôle ❻ s'allume ensuite sur le côté gauche uniquement.

Ceci peut arriver si la quantité d'huile ou de graisse dans la friteuse est insuffisante ou si la graisse de friture a fondu dans la friteuse.
Avec de la graisse solide, l'élément chauffant ne peut pas fournir la chaleur suffisamment rapidement.
Lorsque la fonction anti-surchauffe a éteint l'appareil, procédez comme suit :

- Laissez l'huile ou la graisse refroidir.
- Enfoncez doucement le bouton Reset ⓭ à l'arrière de l'élément de commande à l'aide d'un petit objet pointu. Vous pouvez réutiliser l'appareil.

Garantie et service après-vente

Cet appareil bénéficie de 3 ans de garantie à compter de la date d'achat. L'appareil a été fabriqué avec soin et consciencieusement contrôlé avant sa distribution. Veuillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. Dans le cas où la garantie s'applique, veuillez appeler le service après-vente concerné. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise. Cette garantie s'applique uniquement pour les erreurs de matériaux et de fabrication, et ne couvre pas les éléments d'usure ou les dommages subis par des éléments fragiles, par ex. le commutateur ou les piles. Le produit est exclusivement destiné à un usage privé et non commercial.
La garantie prend fin en cas de manipulation abusive et non conforme, de recours à la force et d'interventions qui n'ont pas été réalisées par notre succursale de service après-vente agréée. Cette garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

(DE) **Schraven**
Service- und Dienstleistungs GmbH
Gewerbering 14
47623 Kevelaer, Germany
Tel.: +49 (0) 180 5 008107
(14 Ct/Min. aus dem dt. Festnetz ggf. abweichende Preise aus dem Mobilfunknetz)
Fax: +49 (0) 2832 3532
e-mail: support.de@kompernass.com

Mise au rebut

L'appareil ne doit jamais être jeté dans la poubelle domestique normale.
Ce produit est assujetti à la directive européenne 2002/96/CE.

Remettez l'appareil destiné au recyclage à une entreprise spécialisée ou au centre de recyclage de votre commune.
Veuillez respecter les règlements actuellement en vigueur.
En cas de doutes, contactez votre organisation de recyclage.

Eliminez l'ensemble des matériaux d'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement.

Importateur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

Tableau des durées de friture

Ce tableau indique quelles sont les quantités d'aliment que vous pouvez préparer à la fois et quelles sont les températures et durées requises. Si les instructions figurant sur l'emballage de l'aliment sont différentes de celles indiquées dans ce tableau, suivez les instructions données sur l'emballage.
Nous recommandons de ne pas dépasser la température de 170° C pour la friture afin d'éviter la formation d'acrylamide.

Température	Type de friture	Quantité maximum par cuisson (unités)		Durée de friture (minutes)	
		Frais	Congelé	Frais	Congelé
160 ° C	Frites maison (première cuisson)	700 g	–	10-12	–
	Poisson frais	500 g	–	5-7	–
170 ° C	Ailes de poulet	4-6	4-5	12-15	15-20
	Croquettes de fromage	5	4	4-5	6-7
	Petites galettes de pommes de terre râpées	–	4	–	3-4
	Légumes frits (champignons, chou-fleur)	10-12	–	2-3	–
	Frites maison (deuxième opération de friture)	700 g	–	3-4	–
	Frites congelées	–	550 g	–	7-9
180 ° C	Rouleaux de printemps	3	2	6-7	10-12
	Nuggets de poulet	10-12	10	3-4	4-5
	Minisnacks	10-12	10	3-4	4-5
	Petites boulettes de viande hachée	8-10	–	3-4	4-5
	Bâtonnets de poisson	8-10	8	3-4	4-5
	Moules	15-20	15	3-4	3-4
	Anneaux de calmar frits	10-12	10	3-4	4-5
	Beignets de poisson	10-12	10	3-4	4-5
	Crevettes	10-12	10	3-4	4-5
	Rondelles de pommes	5	–	3-4	–
190 ° C	Chips de pommes de terre	700 g	550 g	3-4	5-6
	Aubergines en tranches	700 g	–	3-4	–
	Pommes noisettes	5	4	4-5	6-7
	Croquettes de viande/poisson	5	4	4-5	6-7
	Beignets	4-5	–	5-6	–
	Camembert frit (pané)	2-4	–	2-3	–
	Cordon bleu	2	–	4-5	–
	Escalopes viennoises	2	–	3-4	–

INDICE PAGINA

Avvertenze di sicurezza 22

Uso conforme 23

Dati tecnici 23

Descrizione dell'apparecchio 23

Prima del primo impiego 23

Preparazione a scarso contenuto di acrilammide 23

Frittura 23

Preparativi 23

Frittura di alimenti 24

Grasso da frittura solido 24

Dopo la frittura 25

Sostituzione del grasso da frittura 25

Pulizia 25

Consigli 26

Patatine fritte fatte in casa 26

Alimenti surgelati 26

Come eliminare i sapori indesiderati 27

Alimentazione sana 27

Funzione di protezione dal surriscaldamento 27

Garanzia e assistenza 28

Smaltimento 28

Importatore 28

Tabella dei tempi di frittura 28

Conservare le presenti istruzioni per consultarle in futuro; in caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare anche le istruzioni!

FRIGGITRICE KH 2000

Avvertenze di sicurezza

⚠ *Pericolo di scossa elettrica!*

- Collegare l'apparecchio a una presa di rete con tensione di rete di 220-240 V ~ 50 Hz.
- Fare sostituire immediatamente la spina o il cavo di rete danneggiato da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza ai clienti, per evitare possibili danni.
- Impedire che il cavo si inumidisca o si bagni durante il funzionamento.

Non immergere mai in acqua l'elemento di controllo/resistenza e l'alloggiamento con il cavo, e non pulire questi elementi sotto l'acqua corrente.

⚠ *Pericolo d'incendio!*

- Non utilizzare l'apparecchio nelle vicinanze di superfici surriscaldate.
- Alcune parti dell'apparecchio si surriscaldano durante l'uso. Non toccarle, per evitare ustioni.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.

Non utilizzare assolutamente l'acqua per spegnere un incendio!

- Il grasso o l'olio vecchio o sporco si infiammano spontaneamente in caso di surriscaldamento. Sostituire l'olio o il grasso tempestivamente. In caso di incendio, staccare subito la spina e soffocare la fiamma con una coperta.

⚠ *Pericolo di lesioni!*

- Questo apparecchio non è indicato per l'uso da parte di persone (inclusi bambini) con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive dell'esperienza e/o della conoscenza necessaria, a meno che tali persone non vengano sorvegliate da un responsabile per la sicurezza o abbiano ricevuto indicazioni sull'impiego dell'apparecchio.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Provvedere a un posizionamento sicuro dell'apparecchio.
- Se l'apparecchio ha subìto cadute o danni, non deve più essere messo in funzione. L'apparecchio deve essere sottoposto a controllo da parte di personale specializzato e all'occorrenza riparato.
- Durante il procedimento di frittura si sviluppa vapore bollente, soprattutto all'apertura del coperchio. Tenere una distanza di sicurezza dal vapore.
- Assicurarsi che tutti gli elementi siano completamente asciutti, prima di inserire nella friggitrice olio o grasso liquido. In caso contrario, l'olio o il grasso bollente produrrà degli schizzi.
- Asciugare accuratamente tutti gli alimenti, prima di inserirli nella friggitrice. In caso contrario, l'olio o il grasso bollente produrrà degli schizzi.
- Agire con particolare cautela nella cottura di alimenti surgelati. Eliminare tutti i pezzetti di ghiaccio. Più ghiaccio si trova sull'alimento, più si produrranno schizzi di olio o grasso bollente.

⚠ *Avviso relativo ai danni all'apparecchio!*

- Non riempire il contenitore di acciaio inox ⑩ di olio o grasso oltre il livello indicato con MAX o al di sotto del livello indicato con MIN. All'atto di ogni accensione controllare che la quantità di olio o grasso nella friggitrice sia sufficiente.

- Non accendere mai l'apparecchio privo di olio o grasso liquido.
- La friggitrice è indicata solo per la frittura di alimenti. Non è stata progettata per la bollitura di liquidi.

Uso conforme

La friggitrice è indicata solo per la frittura di alimenti in ambiente domestico privato. Non è progettata per l'impiego commerciale o industriale.

Dati tecnici

Tensione di rete:	220-240 V ~50 Hz
Potenza nominale:	1830-2180 W
Capacità	
Olio:	ca. 3 litri
Grasso solido:	ca. 2,5 kg

Descrizione dell'apparecchio

❶ Oblò
❷ Cestello
❸ Tasto di bloccaggio maniglia
❹ Maniglia
❺ Elemento di controllo/resistenza rimovibile
❻ Spia di controllo
❼ Regolatore di temperatura in continuo con funzione On/Off
❽ Tasto di sbloccaggio coperchio
❾ Vano per il cavo
❿ Contenitore in acciaio inox
⓫ Filtro permanente in metallo
⓬ Coperchio dell'apparecchio
⓭ Tasto Reset

Prima del primo impiego

Prima di utilizzare la friggitrice per la prima volta, pulire accuratamente i singoli elementi e farli asciugare completamente (v. capitolo „Pulizia“).

Preparazione a scarso contenuto di acrilammide

L'acrilammide è una sostanza probabilmente cancerogena che si sviluppa durante la frittura di alimenti contenenti amidi (a temperature superiori ai 180°C) tramite reazioni con gli amminoacidi.
Per tale motivo, gli alimenti ad alto contenuto di amidi, come ad esempio le patate, devono essere fritti se possibile a una temperatura non superiore ai 170°C. L'alimento fritto dovrebbe assumere una tonalità solo dorata e non scura o marrone. Solo in tal modo si ottiene una preparazione a scarso contenuto di acrilammide.

Frittura

Per l'uso in questa friggitrice, consigliamo olio da frittura o grasso da frittura liquido. Si può anche utilizzare grasso da frittura solido. Leggere al riguardo il capitolo „Grasso da frittura solido“.

Preparativi

1. Collocare l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana e stabile.

ⓘ Suggerimento:

Se si desidera collocare la friggitrice sui fornelli sotto la cappa aspirante, assicurarsi che i fornelli siano spenti.

2. Svolgere completamente il cavo di rete dal relativo vano ❾.
3. Aprire il coperchio dell'apparecchio ⓬, premendo il tasto di sbloccaggio del coperchio ❽.
   Il coperchio dell'apparecchio ⓬ si apre.

4. Tirare la maniglia ❹ verso l'alto, fino a udirne lo scatto di arresto. Prelevare il cestello di frittura ❷.
5. Riempire la friggitrice asciutta e vuota fino all'indicazione di livello MAX nel contenitore di acciaio inox ❿ con olio, grasso liquido o fuso (ca. 3 l di olio o ca. 2,5 kg di grasso solido).

ⓘ *Suggerimento:*

Non riempire mai di olio o grasso oltre il livello indicato con MAX e mai al di sotto del livello indicato con MIN nel contenitore di acciaio inox ❿.

⚠ Non mescolare mai diversi tipi di grasso o olio! La friggitrice potrebbe produrre troppa schiuma.

6. Inserire la spina in una presa di corrente.

⚠ Il cavo di rete non deve entrare in contatto con le parti bollenti della friggitrice. Pericolo di scossa elettrica!

ⓘ *Suggerimento:*

Utilizzare solo oli o grassi che non producono schiuma e sono espressamente indicati per l'uso con la friggitrice. Queste informazioni si trovano sulla confezione o sull'etichetta.

7. Reintrodurre il cestello di frittura ❷.
8. Chiudere il coperchio dell'apparecchio ⓬.

Frittura di alimenti

1. Spostare il regolatore di temperatura ❼ sulla temperatura desiderata. La spia di controllo generale ❻ si accende. L'olio o il grasso si riscalderà alla temperatura desiderata nel giro di 15 minuti. Una volta raggiunta la temperatura desiderata, la spia di controllo ❻ si spegne, esclusa la parte sul bordo sinistro, indicando che la friggitrice è pronta per l'uso.

ⓘ *Suggerimento:*

La temperatura corretta di frittura si trova sulla confezione dell'alimento da friggere o nella tabella del presente manuale di istruzioni.

2. Tirare la maniglia ❹ verso l'alto, fino a udirne lo scatto di arresto.
3. Aprire il coperchio dell'apparecchio ⓬, premendo il tasto di sbloccaggio del coperchio ❽.
4. Prelevare il cestello di frittura ❷ e inserirvi l'alimento da friggere.
5. Reintrodurre cautamente il cestello di frittura ❷ nella friggitrice.
6. Chiudere il coperchio dell'apparecchio ⓬. Esso deve inserirsi in modo udibile.
7. Spostare il tasto di bloccaggio della maniglia ❸ verso il retro. In tal modo è possibile abbassare la maniglia ❹ . Il cestello di frittura ❷ si abbassa anch'esso nell'olio o grasso bollente.

ⓘ *Suggerimento:*

Tramite l'oblò ❶ situato nel coperchio dell'apparecchio ⓬ si può sorvegliare il procedimento di frittura.

Grasso da frittura solido

Per impedire che il grasso spruzzi e l'apparecchio si surriscaldi, procedere come segue:

- nell'impiego di grasso fresco, sciogliere il blocco di grasso prima lentamente a calore moderato in una normale padella. Versare con cautela il grasso sciolto nella friggitrice. Solo a questo punto inserire la spina nella presa e accendere la friggitrice.
- Dopo l'uso, conservare la friggitrice con il grasso nuovamente solidificato a temperatura ambiente.

Se il grasso è troppo freddo, potrebbe causare spruzzi nella successiva fusione! Per evitarli, perforare il grasso solidificato con una bacchetta di legno o di plastica. Fare attenzione a non danneggiare la resistenza.

- Per sciogliere il grasso, impostare il regolatore di temperatura ❼ a 150°C. L spia di controllo ❻ si accende.
- Attendere fino al completo scioglimento del grasso. Impostare quindi la temperatura di frittura desiderata.

Dopo la frittura

- Al termine della frittura, tirare la maniglia ❹ verso l'alto, fino all'arresto del tasto di bloccaggio della maniglia ❸ .
- Lasciare sgocciolare il cestello di frittura ❷ in questa posizione.
- Spostare il regolatore di temperatura ❼ verso sinistra fino all'arresto („OFF"). La friggitrice è in tal modo spenta. Staccare la spina dalla presa di corrente.
- Una volta sgocciolato l'alimento fritto, aprire il coperchio dell'apparecchio ⓬, premendo il tasto di sbloccaggio del coperchio ❽.
- Sollevare cautamente il cestello di frittura ❷ dalla friggitrice. Se necessario, scuotere via l'olio o il grasso in eccesso.
- Versare l'alimento fritto in una scodella o in un colino (precedentemente ricoperti di carta assorbente!)

Se la friggitrice non viene utilizzata regolarmente, si consiglia di conservare l'olio o il grasso liquido raffreddato in bottiglie ben chiuse, possibilmente in frigorifero o in un altro luogo fresco. Riempire le bottiglie aiutandosi con un colino fine, per rimuovere le particelle di cibo dall'olio o dal grasso.

Sostituzione del grasso da frittura

Sostituire l'olio solo quando si è raffreddato completamente. Il grasso solido dev'essere sostituito quando è ancora allo stato liquido, per riuscire a versarlo fuori dalla friggitrice.

- Aprire il coperchio dell'apparecchio ⓬.
- Prelevare il cestello di frittura ❷.
- Prelevare l'elemento di comando/resistenza ❺. Collocare l'elemento di controllo/resistenza ❺ su un luogo pulito e asciutto.
- Prelevare con cautela dalla friggitrice il contenitore di acciaio inox ⓾ contenente l'olio e il grasso.
- Versare l'olio o il grasso in contenitori idonei, ad es. bottiglie.

ⓘ *Suggerimento:*

Non gettare l'olio o il grasso usato nei rifiuti domestici o nei rifiuti organici. Informarsi presso l'amministrazione comunale o municipale sui punti di raccolta.

- Ripulire accuratamente tutte le parti della friggitrice, come descritto al capitolo „Pulizia".
- Riempire la friggitrice con olio o grasso fresco, come descritto al capitolo „Frittura".

Pulizia

⚠ Pericolo*!*

Staccare la spina dalla presa di corrente prima della pulizia.

Fare raffreddare la friggitrice.

Per semplificare la pulizia, smontare la friggitrice:

1. Aprire il coperchio dell'apparecchio ⓬ ed estrarlo verso l'alto.
2. Tirare la maniglia ❹ verso l'alto, fino a udirne lo scatto di arresto. Prelevare il cestello di frittura ❷.
3. Tirare l'elemento di controllo/resistenza ❺ verso l'alto, estraendolo dalle rispettive guide. Collocare l'elemento di controllo/resistenza ❺ su un luogo pulito e asciutto.
4. Prelevare con cautela il contenitore di acciaio inox ⓾ e rimuovere il grasso o l'olio.

⚠ Non immergere mai l'elemento di controllo, il cavo di rete o l'alloggiamento in acqua, non ripulirlo assolutamente sotto l'acqua corrente! Pulire questi elementi se necessario con un panno umido.

- Il coperchio dell'apparecchio ⓬, il cestello di frittura ❷ e il contenitore di acciaio inox ⓾ possono essere lavati in lavastoviglie. Essi sono idonei al lavaggio in lavastoviglie.
- Pulire l'alloggiamento con un panno umido. Se necessario, versare sul panno un detergente delicato.
- Per la pulizia dei componenti, non utilizzare detergenti/materiali corrosivi o abrasivi, come ad es. creme abrasive o lana d'acciaio.
- Riassemblare i pezzi della friggitrice in sequenza inversa.
- Avvolgere il cavo di rete e ricollocarlo insieme alla presa nell'apposito vano ❾.
- Sollevare l'apparecchio con l'aiuto dell'incavo laterale.
- Conservare l'apparecchio con il coperchio ⓬ chiuso. In tal modo l'interno della friggitrice resterà pulito e libero dalla polvere.

Consigli

Patatine fritte fatte in casa

- Le patate da friggere devono essere perfette e prive di germogli.
- Per friggere sono indicate le qualità di patate „farinosa" o „semisoda".
- Dopo aver pelato le patate, affettarle in base alla preparazione desiderata (a bastoncini o a fette).
- Immergere le patate per circa un'ora in acqua prima di procedere alla cottura. In tal modo si elimina una parte dell'amido responsabile della formazione di acrilammide.
- Fare asciugare accuratamente le patate.
- Friggere le patate fritte fatte in casa sempre due volte:
- prima per 10-12 minuti a 160° C, poi 3-4 minuti a 170° C, a seconda del grado di doratura desiderato.
- Le patate surgelate sono prefritte e devono quindi essere fritte solo una volta. Seguire le indicazioni riportate sulla confezione.

Alimenti surgelati

Gli alimenti surgelati da friggere (conservati a -16/ -18° C) raffreddano sensibilmente l'olio o il grasso, per cui non cuociono molto velocemente e assorbono spesso troppo olio o grasso. Per evitare questo inconveniente, procedere come segue:

- evitare di cuocere grandi quantità tutte in una volta (v. tabella).
- riscaldare l'olio per almeno 15 minuti, prima di versarvi gli alimenti surgelati da friggere.
- impostare il regolatore di temperatura ❼ alla temperatura indicata nel presente manuale di istruzioni o sulla confezione dell'alimento da friggere.
- Preferibilmente, fare scongelare l'alimento surgelato da friggere a temperatura ambiente prima di friggerlo. Eliminare il più possibile il ghiaccio e l'acqua, prima di inserire l'alimento nella friggitrice.

⚠ *Attenzione!*

Chiudere sempre il coperchio dell'apparecchio ⓬, prima di immergere il cestello da frittura ❷ nel grasso bollente. Pericolo di ustioni a causa degli schizzi di grasso!

- Inserire l'alimento da friggere con la massima lentezza e cautela nella friggitrice, perché gli alimenti surgelati fanno schizzare e sfrigolare l'olio o il grasso.

Come eliminare i sapori indesiderati

Alcuni alimenti, in particolare il pesce, durante la frittura rilasciano del liquido. Questo liquido si raccoglie nell'olio o nel grasso di cottura e può compromettere l'odore e il sapore degli alimenti cotti successivamente nello stesso olio o grasso.

Procedere come segue, per ottenere nuovamente un olio o grasso dal sapore neutrale:

- Riscaldare l'olio o il grasso a 160° C e inserire nel cestello ❷ due fette sottili di pane o qualche foglia di prezzemolo.

⚠ *Attenzione!*

chiudere sempre il coperchio dell'apparecchio ⓬, prima di immergere il cestello da frittura con il prezzemolo o il pane nel grasso bollente. Il grasso in ebollizione può provocare ustioni.

- Attendere fino a quando l'olio o il grasso non sfrigola più ed eliminare il pane o il prezzemolo con un colino. A questo punto, l'olio o il grasso avrà nuovamente un sapore neutrale

Alimentazione sana

I dietologi consigliano di utilizzare oli e grassi vegetali, che contengono acidi grassi insaturi (ad es. acido linoleico). Tuttavia, questi oli e grassi perdono le loro caratteristiche positive più rapidamente rispetto ad altri e quindi devono essere sostituiti più spesso. Orientarsi alle seguenti direttive:

- Sostituire l'olio o il grasso regolarmente. Se si preparano soprattutto patatine fritte e l'olio o il grasso viene filtrato dopo ogni cottura, è possibile utilizzarlo per 10-12 volte.
- Non utilizzare tuttavia l'olio o il grasso per oltre sei mesi. Rispettare inoltre sempre le indicazioni riportate sulla confezione.
- In generale, l'olio o il grasso dev'essere utilizzato meno a lungo, se si friggono alimenti contenenti proteine, come carne o pesce.
- Non mescolare olio nuovo con olio usato.
- Sostituire l'olio o il grasso se si forma schiuma durante il riscaldamento, se si sviluppano odori o sapori troppo forti, se diviene scuro o sviluppa una consistenza sciropposa.

Funzione di protezione dal surriscaldamento

In caso di surriscaldamento, il dispositivo di protezione spegne automaticamente l'apparecchio. La spia di controllo ❻ si accende quindi solo sul lato sinistro.

Ciò può avvenire qualora nella friggitrice non sia presente olio o grasso o sia presente in quantità insufficiente oppure quando il grasso da friggere solido viene sciolto nella friggitrice.
Nel caso del grasso solido, la resistenza non riesce a cedere il calore prodotto con sufficiente rapidità.
In caso di spegnimento automatico dell'apparecchio dovuto al surriscaldamento, procedere come segue:

- fare raffreddare l'olio o il grasso.
- Con un piccolo oggetto appuntito premere cautamente il tasto Reset ⓭ sul retro dell'elemento di controllo. L'apparecchio può ora essere riutilizzato.

Garanzia e assistenza

Questo apparecchio è garantito per tre anni a partire dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto con cura e debitamente collaudato prima della consegna. Conservare lo scontrino come prova d'acquisto. Nei casi contemplati dalla garanzia, mettersi in comunicazione telefonicamente con il centro di assistenza più vicino. Solo in tal modo è possibile garantire una spedizione gratuita della merce.
La garanzia copre solo i difetti del materiale o di fabbricazione. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale.
La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata. Questa garanzia non costituisce alcun limite ai diritti legali del consumatore.

(IT) **Kompernass Service Italia**
Corso Lino Zanussi 11
33080 Porcia (PN)
Tel.: 0434/550833
Fax: 0434/550833
e-mail: support.it@kompernass.com

Smaltimento

Non gettare per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici. Questo prodotto è conforme alla direttiva europea 2002/96/CE.

Smaltire l'apparecchio presso un'azienda autorizzata o presso l'ente comunale di smaltimento.
Rispettare le norme attualmente in vigore.
In caso di dubbio, contattare l'azienda di smaltimento competente.

Smaltire tutti i materiali dell'imballaggio in modo ecologicamente conforme.

Importatore

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

Tabella dei tempi di frittura

La tabella indica la quantità di alimento da elaborare per ogni processo di frittura e la temperatura e il tempo di frittura necessario. Qualora le indicazioni riportate sulla confezione dell'alimento differiscano da quelle riportate in tabella, seguire le indicazioni della confezione.
Per evitare la formazione di acrilammide, consigliamo di friggere a temperatura di 170° C.

Temperatura	Tipo di alimento da friggere	Quantità massima per procedimento di frittura (pezzi)		Tempo di frittura (minuti)	
		fresco	surgelato	fresco	surgelato
160° C	Patatine fritte Patatine fritte (primo procedimento di frittura) Pesce fresco	 700 g 500 g	 – –	 10-12 5-7	 – –
170° C	Ali di pollo Crocchette di formaggio Frittelle di patate Verdure fritte (funghi, cavoli) Patatine fritte fatte in casa (secondo procedimento di frittura) Patatine fritte surgelate	4-6 5 – 10-12 700 g –	4-5 4 4 – – 550 g	12-15 4-5 – 2-3 3-4 –	15-20 6-7 3-4 – – 7-9
180° C	Involtini primavera Chicken Nugget Minisnack Polpette (piccole) Bastoncini di pesce Cozze Anelli di calamari impanati Pesce in pastella Gamberi Anelli di mele	3 10-12 10-12 8-10 8-10 15-20 10-12 10-12 10-12 5	2 10 10 – 8 15 10 10 10 –	6-7 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4	10-12 4-5 4-5 4-5 4-5 3-4 4-5 4-5 4-5 –
190° C	Patatine Fette di melanzane Crocchette di patate Crocchette di carne/pesce Donut Camembert fritto (impanato) Cordon bleu Cotoletta viennese	700 g 700 g 5 5 4-5 2-4 2 2	550 g – 4 4 – – – –	3-4 3-4 4-5 4-5 5-6 2-3 4-5 3-4	5-6 – 6-7 6-7 – – – –

INHOUDSOPGAVE BLADZIJDE

Veiligheidsvoorschriften 32

Gebruik in overeenstemming met bestemming 33

Technische gegevens 33

Apparaatbeschrijving 33

Vóór het eerste gebruik 33

Acrylamidearme bereiding 33

Frituren 33

Voorbereidingen 33

Levensmiddelen frituren 34

Vast frituurvet 34

Na het frituren 35

Frituurvet verversen 35

Reiniging 35

Tips 36

Zelf patates frites maken 36

Diepvriesproducten 36

Ongewenste bijsmaken verwijderen 37

Gezond eten 37

Oververhittingsbeveiliging 37

Garantie en service 38

Milieurichtlijnen 38

Importeur 38

Tabel Frituurtijden 38

Bewaar deze handleiding voor toekomstige vragen – en geef deze mee wanneer u het apparaat overdoet aan iemand anders!

KOUDEZONE-FRITEUSE KH 2000

Veiligheidsvoorschriften

⚠ *Gevaar van een elektrische schok!*

- Sluit het apparaat aan op een stopcontact met een netspanningvan 220-240 V ~ 50 Hz.
- Laat een beschadigde netstekker of netsnoer onmiddellijk door deskundig personeel of door de klantenservice vervangen, om gevaarlijke situaties te vermijden.
- Let erop dat het netsnoer tijdens het gebruik nooit nat of vochtig wordt.

Dompel het bedienings-/verwarmingselement en de behuizing met het netsnoer nooit onder in water en reinig deze delen ook niet onder stromend water.

⚠ *Brandgevaar!*

- Gebruik het apparaat niet in de buurt van hete oppervlakken.
- Delen van het apparaat kunnen tijdens het gebruik heet worden. Raak deze niet aan om brandwonden te vermijden.
- Laat het apparaat zolang het in bedrijf is nooit onbeheerd achter.

Gebruik nooit water om te blussen!

- Oud resp. vervuild vet en oude of vervuilde olie kunnen bij oververhitting vanzelf ontbranden. Ververs olie of vet op tijd. In het geval van brand de netstekker uit het stopcontact nemen en brandend vet of olie afsluiten van lucht met een deksel.

⚠ *Letselgevaar!*

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en/of gebrek aan kennis, tenzij ze onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van die persoon aanwijzingen krijgen voor het gebruik van het apparaat.
- Bij kinderen is supervisie noodzakelijk om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Zorg voor een veilige opstelling van het apparaat.
- In het geval dat het apparaat gevallen of beschadigd is, mag u het niet meer in gebruik nemen. Laat het apparaat door deskundig personeel nakijken en eventueel repareren.
- Tijdens het frituren komt hete damp vrij, met name als u de deksel opent. Neem een veilige afstand tot de damp in acht.
- Controleer of alle onderdelen volledig droog zijn voordat u olie of vloeibaar vet in de friteuse giet. Hete olie en heet vet kunnen anders wegspatten.
- Droog alle levensmiddelen zorgvuldig af, voordat u die in de friteuse legt. Hete olie en heet vet kunnen anders wegspatten.
- Ga vooral voorzichtig om met bevroren levensmiddelen. Verwijder alle stukken ijs. Hoe meer ijs zich nog op de levensmiddelen bevindt, des te harder spat de hete olie of het hete vet.

⚠ *Waarschuwing voor beschadiging van het apparaat!*

- Vul het apparaat nooit met meer vet dan tot de markering MAX en nooit met minder vet dan tot de markering MIN in het roestvrijstalen reservoir 0. Controleer steeds als u de friteuse inschakelt of er zich genoeg vet of olie in bevindt.

- Schakel het apparaat nooit in als er zich geen olie of vloeibaar vet in bevindt.
- De friteuse is uitsluitend geschikt voor het frituren van levensmiddelen. Zij is niet ontwikkeld voor het koken van vloeistoffen.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

De friteuse is ontwikkeld voor het frituren van levensmiddelen voor privé-gebruik. Zij is niet bedoeld voor bedrijfsmatig of industrieel gebruik.

Technische gegevens

Netspanning:	220-240 V ~50 Hz
Nominaal vermogen:	1830-2180 W
Capaciteit	
Olie:	ca. 3 liter
Vast vet:	ca. 2,5 kg

Apparaatbeschrijving

❶ Kijkvenster
❷ Frituurmand
❸ Vergrendelingsknop handgreep
❹ Handgreep
❺ Afneembaar bedienings-/verwarmingselement
❻ Indicatielampje
❼ Traploze temperatuurregelaar met in-/uitschakelaar
❽ Ontgrendelknop deksel
❾ Netsnoervak
❿ RVS reservoir
⓫ Permanent-metaalfilter
⓬ Apparaatdeksel
⓭ Reset-toets

Vóór het eerste gebruik

Maak, voordat u de friteuse voor de eerste keer gebruikt, de afzonderlijke onderdelen goed schoon en droog ze zorgvuldig af (zie het hoofdstuk „Reiniging").

Acrylamidearme bereiding

Acrylamide is een mogelijk kankerverwekkende stof, die bij het frituren van zetmeelhoudende levensmiddelen (bij temperaturen hoger dan 180°C) wordt gevormd door een reactie met aminozuren. Frituur daarom zetmeelhoudende levensmiddelen, zoals bij voorbeeld patat, alleen indien mogelijk op een temperatuur niet hoger dan 170°C. Het frituurgoed mag alleen goudgeel gefrituurd worden en niet bruin. Alleen op die manier wordt het voedsel acrylamidearm bereid.

Frituren

Voor gebruik in deze friteuse adviseren wij frituurolie of vloeibaar frituurvet. U kunt ook vast frituurvet gebruiken. Lees in dat geval eerst het hoofdstuk „Vast frituurvet".

Voorbereidingen

1. Zet de friteuse op een horizontaal, vlak en stevig oppervlak.

ⓘ OPMERKING:

controleer, als u de friteuse onder de afzuigkap op de kookplaat wilt zetten, eerst of de kookplaat is uitgeschakeld.

2. Trek het netsnoer helemaal uit het netsnoervak ❾.
3. Open de deksel ⓬ van de friteuse , door de ontgrendelknop van de deksel ❽ in te drukken. De deksel ⓬ springt open .

4. Trek de handgreep ❹ omhoog tot hij hoorbaar vast klikt. Neem de frituurmand ❷ uit de friteuse.
5. Vul de droge en lege friteuse tot de markering MAX in het roestvrijstalen reservoir ❿ met olie, vloeibaar of gesmolten vet (ca. 3 l olie of ca. 2,5 kg vast vet).

ⓘ *OPMERKING:*

vul het apparaat nooit met meer vet dan tot de markering MAX en nooit met minder vet dan tot de markering MIN in het roestvrijstalen reservoir 0.

⚠ Meng nooit verschillende soorten vet en olie! De friteuse kan door schuimvorming overlopen.

6. Steek de netstekker in het stopcontact.

⚠ Het netsnoer mag niet in aanraking komen met hete onderdelen van de friteuse. Gevaar van een elektrische schok!

ⓘ *OPMERKING:*

gebruik uitsluitend olie of vet waarvan nadrukkelijk wordt aangegeven dat het niet schuimt en geschikt is voor frituren. Deze informatie staat op de verpakking of het etiket.

7. Plaats de frituurmand ❷ weer in de friteuse.
8. Sluit de deksel van het apparaat ⓬.

Levensmiddelen frituren

1. Schuif de temperatuurregelaar ❼ op de gewenste temperatuur. Het hele indicatielampje ❻ gaat branden. De olie of het vet wordt binnen vijftien minuten op de gewenste temperatuur gebracht. Als de ingestelde temperatuur is bereikt, dooft het indicatielampje ❻ met uitzondering van een deel aan de linkerkant dat aangeeft dat de friteuse klaar is voor gebruik.

ⓘ *OPMERKING:*

de juiste temperatuur voor het frituren staat op de verpakking van de te frituren levensmiddelen of in tabel in deze handleiding

2. Trek de handgreep ❹ omhoog tot hij hoorbaar vast klikt.
3. Open de deksel van de friteuse ⓬, door de ontgrendelknop van de deksel ❽ in te drukken.
4. Neem de frituurmand ❷ uit de friteuse en leg het te frituren voedsel in de mand.
5. Zet de frituurmand ❷ voorzichtig terug in de friteuse.
6. Sluit de deksel van het apparaat ⓬. Deze moet hoorbaar vastklikken.
7. Schuif de vergrendelingsknop op de handgreep ❸ naar achteren. Nu kan de handgreep ❹ omlaag worden gedrukt. Tegelijkertijd zakt ook de frituurmand ❷ in de hete olie of het hete vet.

ⓘ *OPMERKING:*

Door het kijkvenster ❶ in de deksel ⓬ van de friteuse kunt u het frituren controleren.

Vast frituurvet

Neem, om te voorkomen dat het vet gaat spatten en de friteuse te heet wordt, de volgende voorzorgsmaatregelen:

- als u vers vet gebruikt, smelt u de brokken vet eerst langzaam op een matig vuur in een gewone pan. Giet het gesmolten vet voorzichtig in de friteuse. Steek pas daarna de stekker in het stopcontact en schakel de friteuse in.
- Berg de friteuse na gebruik, als het vet weer is gestold, op bij kamertemperatuur.

Als het vet te koud wordt, kan het bij opnieuw smelten gaan spatten! Om dat te voorkomen kunt u met een houten of plastic staaf een paar gaten in het gestolde vet prikken. Let op dat u daarbij het verwarmingselement niet beschadigt.

- Zet de temperatuurregelaar ❼ op 150 °C om het vet te smelten. Het indicatielampje ❻ brandt.
- Wacht tot alle vet is gesmolten. Stel dan pas de gewenste frituurtemperatuur in.

Na het frituren

- Als het voedsel is gefrituurd, trekt u de handgreep ❹ omhoog tot de vergrendelingsknop op de handgreep ❸ op zijn plaats klikt.
- Laat de frituurmand ❷ in deze stand om af te druipen.
- Schuif de temperatuurregelaar ❼ naar links tot de aanslag („OFF“). De friteuse is nu uitgeschakeld. Trek de netstekker uit het topcontact.
- Als alle vet of olie van het voedsel is gedropen, opent u de deksel ⓬ door de ontgrendelknop van de deksel ❽ in te drukken.
- Til de frituurmand ❷ voorzichtig uit de friteuse. Zo nodig kunt u overtollig vet of overtollige olie boven de friteuse afschudden.
- Leeg de frituurmand op een schaal of in een vergiet (op vochtabsorberend keukenpapier!)

Als u de friteuse niet regelmatig gebruikt, wordt aanbevolen de olie of het vloeibare vet na het afkoelen in goed gesloten flessen op te slaan, bij voorkeur in de koelkast of op een andere koele plaats. Vul de flessen door een fijne zeef om voedselresten uit de olie of het vet op te vangen.

Frituurvet verversen

Ververs olie pas als die volledig is afgekoeld. Vast vet moet nog net vloeibaar zijn, zodat het nog gegoten kan worden.

- Open de deksel ⓬ van de friteuse.
- Neem de frituurmand ❷ uit de friteuse.
- Verwijder het bedienings-/verwarmingselement ❺. Leg het bedienings-/verwarmingselement ❺ op een schone, droge plaats weg.
- Neem het roestvrijstalen reservoir ⓫ met de olie of het vet voorzichtig uit de friteuse.
- Giet de olie of het vet in passend verpakkingsmateriaal, bijvoorbeeld flessen.

ⓘ *OPMERKING:*

Oud vet en oude olie horen niet bij het huisvuil of op de composthoop. Vraag inlichtingen bij de gemeentereiniging over inzamelpunten.

- Maak alle onderdelen van de friteuse grondig schoon op de manier die wordt beschreven in het hoofdstuk „Reiniging“.
- Vul de friteuse met nieuwe olie of nieuw vet op de manier die wordt beschreven in het hoofdstuk „Frituren“.

Reiniging

⚠ *Gevaar!*

Trek voordat u begint met schoonmaken de stekker uit het stopcontact.

Laat de friteuse afkoelen.

Neem de friteuse uit elkaar om de onderdelen gemakkelijker te kunnen schoonmaken:

1. Open de deksel ⓬ en trek die er omhoog uit.
2. Trek de handgreep ❹ omhoog tot hij hoorbaar vast klikt. Neem de frituurmand ❷ uit de friteuse.
3. Trek het bedienings-/verwarmingselement ❺ omhoog uit de geleidesleuf. Leg het bedienings-/verwarmingselement ❺ op een schone, droge plaats weg.
4. Neem het roestvrijstalen reservoir ⓫ uit de friteuse en verwijder het vet of de olie.

⚠ Dompel het bedieningselement, het netsnoer of de behuizing nooit onder in water, maak ze nooit met stromend water schoon! Maak deze onderdelen zo nodig schoon met een vochtige doek.

- U kunt de deksel ⓬ de frituurmand ❷ en het roestvrijstalen reservoir ⓾ schoonmaken in de vaatwasmachine. Ze zijn vaatwasmachinebestendig.
- Maak de behuizing schoon met een vochtige doek. Breng zo nodig een weinig zacht afwasmiddel aan op de doek.
- Gebruik voor het schoonmaken van de onderdelen geen bijtende of schurende schoonmaakmiddelen of -materialen zoals een schuurmiddel of staalwol.
- Zet de friteuse in omgekeerde volgorde weer in elkaar.
- Rol het netsnoer op en leg het samen met de stekker in het netsnoervak ❾.
- Til de friteuse op aan de uitsparingen in de zijkanten.
- Bewaar het apparaat met de apparaatdeksel ⓬ gesloten. Zo blijft de friteuse aan de binnenkant schoon en vrij van stof.

Tips

Zelf patates frites maken

- Aardappels die voor patates frites bestemd zijn, dienen onbeschadigd te zijn en mogen nog niet uitlopen.
- Gebruik voor het frituren „niet-kruimige" aardappelen of „vastkokers".
- Verdeel de aardappels na het schillen afhankelijk van de gewenste bereiding in stukken (in repen of schijfjes).
- Leg de aardappels ongeveer een uur in water. Daardoor lost een deel van de suiker, een van de stoffen waaruit acrylamide wordt gevormd, op.
- Laat de aardappels zorgvuldig drogen.
- Frituur zelfgemaakte patates frites altijd in twee keer:
- eerst 10-12 minuten bij 160°C, dan nog 3-4 minuten bij 170°C, afhankelijk van de gewenste bruiningsgraad.
- Patates frites uit de diepvriezer zijn voorgekookt en hoeven daarom maar één keer te worden gefrituurd. Volg de aanwijzingen op de verpakking.

Diepvriesproducten

Diepvriesproducten (-16 bis -18 °C) koelen de olie of het vet aanzienlijk af, schroeien daardoor niet snel genoeg dicht en nemen om die reden mogelijkerwijs te veel olie of vet op. Ga als volgt te werk om dat te vermijden:

- Frituur geen grote hoeveelheden in één keer (zie de tabel).
- Verhit de olie minstens 15 minuten voordat u het product in de friteuse doet.
- Zet de temperatuurregelaar ❼ op de stand die in deze handleiding of op de verpakking van het product wordt aangegeven.
- Laat het diepvriesproduct bij voorkeur voor het frituren bij kamertemperatuur ontdooien. Verwijder zo veel ijs en water als maar mogelijk is, voordat u het product in de friteuse doet.

⚠ ***Let op!***

Sluit altijd de deksel ⓬ voordat u de frituurmand ❷ in het hete vet laat zakken. Verbrandingsgevaar door spetterend vet!

- Doe het product langzaam en voorzichtig in de friteuse, omdat diepvriesproducten ervoor zorgen dat de hete olie of het hete vet abrupt en heftig kan gaan bruisen.

Ongewenste bijsmaken verwijderen

Sommige levensmiddelen, in het bijzonder vis, verliezen bij het frituren vocht. Dit vocht blijft achter in de frituurolie of het frituurvet en kan dan van invloed zijn op de geur en de smaak van later in dezelfde olie of hetzelfde vet bereid voedsel.

Ga als volgt te werk om de olie of het vet weer smaakloos en neutraal te maken:

- Verhit de olie of het vet op 160 °C en doe twee dunne schijven brood of een paar kleine takjes peterselie in de frituurmand ❷.

⚠ *Let op!*

Sluit altijd de deksel ⓬, voordat u de frituurmand met de peterselie of het brood in de hete olie of het hete vet laat zakken. Wegspattend vet kan brandwonden veroorzaken.

- Wacht tot het vet of de olie niet meer bruist en neem dan het brood of de peterselie met een schuimspaan uit de friteuse. De olie of het vet heeft nu weer een neutrale smaak.

Gezond eten

Voedingsdeskundigen raden het gebruik van plantaardige oliën en vetten aan, die onverzadigde vetzuren (bijv. linolzuren) bevatten. Deze oliën en vetten verliezen hun positieve eigenschappen echter sneller dan andere soorten en moeten daarom vaker worden ververst. Houd u zich aan de volgende vuistregels:

- Ververs olie of vet op regelmatig. Als u met de friteuse hoofdzakelijk patates frites bereidt en de olie of het vet iedere keer na gebruik zeeft, kunt u de olie of het vet 10 tot 12 keer gebruiken.
- Gebruik de olie of het vet echter niet langer dan zes maanden. Neem ook steeds de aanwijzingen op de verpakking in acht.
- Over het algemeen kunt u olie of vet minder lang gebruiken als u voornamelijk proteïnehoudende levensmiddelen zoals vlees en vis frituurt.
- Meng geen verse olie met gebruikte olie.
- Ververs de olie of het vet als het bij het verhitten begint te schuimen, een scherpe smaak of geur ontwikkelt of als de olie of het vet donker en/of stroopachtig wordt.

Oververhittingsbeveiliging

Bij oververhitting schakelt de oververhittingsbeveiliging de friteuse uit. Het indicatielampje ❻ brandt dan alleen nog aan de linkerkant.

Dit kan gebeuren als er geen of niet genoeg olie of vet in de friteuse is, of als vast frituurvet in de friteuse wordt gesmolten.
Bij vast frituurvet kan het verwarmingselement de opgewekte hitte niet snel genoeg afgeven.
Ga als volgt te werk als de oververhittingsbeveiliging de friteuse heeft uitgeschakeld:

Laat de olie of het vet afkoelen.

- Druk met een klein puntig voorwerp voorzichtig op Reset-toets ⓭ op de achterkant van het bedieningselement. De friteuse kan weer worden gebruikt.

Garantie en service

U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. Het apparaat is met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd. Bewaar a.u.b. de kassabon als aankoopbewijs. Mocht u aanspraak willen maken op de garantie, neem dan telefonisch contact op met uw serviceadres. Alleen dan kan het gratis inzenden van uw product worden gewaarborgd.
De garantie geldt uitsluitend voor materiaal- of fabricagefouten, niet voor aan slijtage onderhevige delen of voor beschadigingen van breekbare onderdelen, bijv. schakelaars of accu's. Het product is uitsluitend bestemd voor privé-gebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden.
Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons geautoriseerd servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie. Uw wettelijke rechten worden door deze garantie niet ingeperkt.

(NL) **Kompernass Service Netherland**
Tel.: 0900 1240001
e-mail: support.nl@kompernass.com

Milieurichtlijnen

Deponeer het toestel in geen geval bij het normale huisvuil. Dit product is onderworpen aan de Europese richtlijn 2002/96/EG.

Voer het toestel af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging.
Neem de momenteel geldende voorschriften in acht.
Neem in geval van twijfel contact op met de gemeentelijke reinigingsdienst.

Voer alle verpakkingsmateriaal op een milieuvriendelijke manier af.

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

Tabel Frituurtijden

De tabel geeft aan welke hoeveelheden u van een product in één keer kunt bereiden en welke temperatuur daarvoor nodig is. Volg, als de aanwijzingen op de verpakking van een product hiervan afwijken, de aanwijzingen op de verpakking.
Met het oog op de vorming van acrylamide raden we u aan niet te frituren bij temperaturen hoger dan 170°C.

Temperatuur	Soort product	Maximale hoeveelheid per keer frituren (aant.)		Frituurtijd (minuten)	
		Vers	Diepvries	Vers	Diepvries
160 °C	Zelfgemaakte patates frites (eerste frituurprocedure)	700 g	–	10-12	–
	Verse vis	500 g	–	5-7	–
170 °C	Kipvleugels	4-6	4-5	12-15	15-20
	Kaaskroketten	5	4	4-5	6-7
	Aardappelpannenkoekjes	–	4	–	3-4
	Gefrituurde groenten (Paddestoelen, bloemkool)	10-12	–	2-3	–
	Zelfgemaakte patates frites (tweede frituurprocedure)	700 g	–	3-4	–
	patates frites Diepvries	–	550 g	–	7-9
180 °C	Loempia's	3	2	6-7	10-12
	Kipnuggets	10-12	10	3-4	4-5
	Minisnacks	10-12	10	3-4	4-5
	Gehaktballen (klein)	8-10	–	3-4	4-5
	Vissticks	8-10	8	3-4	4-5
	Mosselen	15-20	15	3-4	3-4
	Gepaneerde inktvisringen	10-12	10	3-4	4-5
	Vismoten in deeg	10-12	10	3-4	4-5
	Garnalen	10-12	10	3-4	4-5
	Appelflappen	5	–	3-4	–
190 °C	Aardappelchips	700 g	550 g	3-4	5-6
	Aubergineschijven	700 g	–	3-4	–
	Aardappelkroketten	5	4	4-5	6-7
	Vlees-/viskroketten	5	4	4-5	6-7
	Donuts	4-5	–	5-6	–
	Bakcamembert (gepaneerd)	2-4	–	2-3	–
	Cordon bleu	2	–	4-5	–
	Wiener Schnitzel	2	–	3-4	–

ÍNDICE PÁGINA

Indicações de segurança 42

Utilização correcta 43

Dados técnicos 43

Descrição do aparelho 43

Antes da primeira utilização 43

Preparação pobre em acrilamida 43

Fritar 43

Preparações 43

Fritar alimentos 44

Gordura sólida para fritar 44

Depois da fritura 45

Substituir a gordura de fritar 45

Limpeza 45

Conselhos 46

Batatas fritas caseiras 46

Produtos ultra-congelados 46

Como evitar o sabor indesejado 47

Alimentação saudável 47

Dispositivo contra sobreaquecimento 47

Garantia e assistência técnica 48

Eliminação 48

Importador 48

Tabela dos tempos de fritura 48

Leia o manual de instruções antes da primeira utilização e guarde-o para utilização futura. Ao entregar o aparelho a terceiros, entregue também o manual.

FRITADEIRA COM TECNOLOGIA "PAREDES FRIAS" KH 2000

Indicações de segurança

⚠ *Perigo de choque eléctrico!*

- Ligue o aparelho a uma tomada com uma tensão de rede de 220-240 V ~ 50 Hz.
- No caso de danos, a ficha ou o cabo de rede devem ser imediatamente substituídos por técnicos autorizados ou pelo serviço de apoio ao cliente, de modo a evitar perigos.
- Certifique-se de que o cabo de rede nunca fica molhado ou húmido durante a utilização.

Nunca mergulhe o elemento de comando/ aquecimento e o exterior do aparelho com o cabo de rede em água nem limpe estas peças com água corrente.

⚠ *Perigo de incêndio!*

- Não utilize o aparelho próximo de superfícies quentes.
- Algumas partes do aparelho aquecem durante a utilização. Para evitar queimaduras não deve tocar nas mesmas.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.

Nunca utilize água para extinguir o fogo!

- Gordura ou óleo antigo ou sujo inflama-se no caso de sobreaquecimento. Substitua o óleo ou a gordura atempadamente. Em caso de incêndio, retirar imediatamente a ficha da tomada e apagar as chamas da gordura ou óleo com um cobertor.

⚠ *Perigo de ferimentos!*

- Este aparelho não é adequado para a utilização por pessoas (incluindo crianças) com limitações das capacidades físicas, sensoriais ou mentais ou falta de experiência e/ou de conhecimento, a não ser que estas sejam supervisionadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que recebam instruções acerca do funcionamento do aparelho.
- As crianças devem ser supervisionadas, de modo a garantir que não brincam com o aparelho.
- Certifique-se de que o aparelho é instalado de forma segura.
- Se o aparelho tiver caído ou se encontrar danificado, não o deve voltar a colocar em funcionamento. O aparelho deve ser verificado por um técnico especializado e, se necessário, reparado.
- Durante o procedimento de fritar liberta-se vapor quente, especialmente ao abrir a tampa. Mantenha uma distância segura relativamente ao vapor.
- Certifique-se de que todas as peças estão completamente secas, antes de colocar óleo ou gordura líquida na fritadeira. Caso contrário, o óleo ou a gordura quente podem salpicar.
- Seque bem todos os alimentos, antes de os colocar na fritadeira. Caso contrário, o óleo ou a gordura quente podem salpicar.
- Proceda de modo especialmente cuidadoso com alimentos congelados. Retire todos os pedaços de gelo. Quanto mais gelo se encontrar no alimento, mais salpica o óleo ou a gordura quente.

⚠ *Aviso relativamente a danos no aparelho!*

- Nunca deve colocar mais gordura que a marcação MAX e nunca menos que a marcação MIN no interior do recipiente em aço inoxidável ⑩. Cada vez que ligar o aparelho, certifique-se de que existe gordura ou óleo suficiente na fritadeira.

- Nunca ligue o aparelho se não se encontrar qualquer óleo ou gordura líquida no interior do mesmo.
- A fritadeira é exclusivamente apropriada para fritar alimentos. Não foi concebida para ferver líquidos.

Utilização correcta

A fritadeira foi concebida para fritar alimentos a nível particular. Não foi concebida para a utilização comercial ou industrial.

Dados técnicos

Tensão de rede: 220-240 V ~50 Hz
Potência nominal: 1830-2180 W

Capacidade
Óleo: aprox. 3 litros
Gordura sólida: aprox. 2,5 kg

Descrição do aparelho

❶ Janela para visualização
❷ Cesto de fritar
❸ Botão de bloqueio da pega
❹ Pega
❺ Elemento de comando/aquecimento amovível
❻ Luz de controlo
❼ Regulador progressivo da temperatura com função de ligar/ desligar
❽ Botão de desbloqueio da tampa
❾ Compartimento do cabo
❿ Recipiente em aço inoxidável
⓫ Filtro de metal permanente
⓬ Tampa do aparelho
⓭ Botão Reset

Antes da primeira utilização

Antes de utilizar a fritadeira pela primeira vez, lave cada uma das peças e seque-as bem (ver capítulo "Limpeza").

Preparação pobre em acrilamida

A acrilamida é uma substância cancerígena, que é formada ao fritar alimentos que contêm amido (a temperaturas superiores a 180°C), através de reacções com aminoácidos.
Por esse motivo, se possível, não frite os alimentos ricos em amido, como por exemplo batatas fritas, a uma temperatura superior a 170°C. O alimento a fritar deve ficar apenas com uma tonalidade dourada, em vez de ficar escuro ou castanho. Só assim consegue uma preparação pobre em acrilamida.

Fritar

Para utilização nesta fritadeira aconselhamos óleo de fritar ou gordura de fritar líquida. Também pode utilizar gordura sólida. Para tal, leia o capítulo "Gordura sólida para fritar".

Preparações

1. Coloque o aparelho numa superfície horizontal, plana e estável.

ⓘ NOTA:

Se pretender colocar a fritadeira em cima do fogão, por baixo do exaustor, certifique-se de que o fogão se encontra desligado.

2. Retire o cabo de rede por completo do compartimento do cabo ❾.
3. Abra a tampa do aparelho ⓬, premindo o botão de desbloqueio da tampa ❽. A tampa do aparelho ⓬ abre-se.

4. Puxe a pega ❹ para cima, até esta encaixar de forma audível. Retire o cesto de fritar ❷.
5. Encha a fritadeira seca e vazia até à marcação MAX no recipiente em aço inoxidável ❿ com óleo, gordura líquida ou derretida (aprox. 3 l de óleo ou aprox. 2,5 kg gordura sólida).

ⓘ *NOTA:*

Nunca deve deitar mais gordura que a marcação MAX e nunca menos que a marcação MIN no interior do recipiente em aço inoxidável ❿.

⚠ Nunca misture tipos diferentes de gordura ou de óleo! Pode haver formação de espuma e a fritadeira pode transbordar.

6. Insira a ficha de rede na tomada.

⚠ O cabo de rede não pode entrar em contacto com as peças quentes da fritadeira. Perigo de choque eléctrico!

ⓘ *NOTA:*

Utilize apenas óleos ou gorduras que são explicitamente apropriados para fritar e que estejam identificados como não espumantes. Esta informação consta da embalagem ou na etiqueta.

7. Volte a colocar o cesto de fritar ❷ .
8. Feche a tampa do aparelho ⓬.

Fritar alimentos

1. Desloque o regulador da temperatura ❼ para a temperatura desejada. A lâmpada de controlo ❻ acende. O óleo ou a gordura é aquecido, no período de 15 minutos, até à temperatura desejada. Assim que a temperatura desejada é alcançada, a lâmpada de controlo ❻ apaga-se, com excep-ção de uma parte do lado esquerdo, que indica a operacionalidade da fritadeira.

ⓘ *NOTA:*

Pode consultar a temperatura correcta para fritar na embalagem do produto a fritar ou na tabela deste manual de instruções.

2. Puxe a pega ❹ para cima, até esta encaixar de forma audível.
3. Abra a tampa do aparelho ⓬, premindo o botão de desbloqueio da tampa ❽.
4. Retire o cesto de fritar ❷ e coloque o produto a fritar dentro do mesmo.
5. Volte a colocar o cesto de fritar ❷ cuidadosamente dentro da fritadeira.
6. Feche a tampa do aparelho ⓬. Este tem de encaixar de forma audível.
7. Desloque o botão de bloqueio da pega ❸ para trás. Desse modo é possível baixar a pega ❹. O cesto de fritar ❷ é baixado juntamente para dentro do óleo ou gordura quente.

ⓘ *NOTA:*

Através da janela de visualização ❶ na tampa do aparelho ⓬ pode vigiar o processo de fritar.

Gordura sólida para fritar

Para evitar que a gordura salpique e o aparelho fique demasiado quente, tome as seguintes medidas de segurança:

- Na utilização de gordura fresca, derreta primeiro os blocos de gordura lentamente, com pouco calor, numa frigideira normal. Deite a gordura derretida cuidadosamente para o interior da fritadeira. Depois insira a ficha na tomada e ligue a fritadeira.
- Após a utilização, guarde a fritadeira com a gordura novamente solidificada à temperatura ambiente.

Se a gordura estiver demasiado fria, pode salpicar ao ser derretida novamente! Para evitar isso faça uns furos na gordura sólida com uma vareta de madeira ou de plástico. Certifique-se de que o elemento de aquecimento não é danificado.

- Para derreter a gordura, desloque o regulador da temperatura ❼ para 150°C. A luz de controlo ❻ acende-se.
- Aguarde até que toda a gordura tenha derretido. Apenas depois ajuste a temperatura desejada para fritar.

Depois da fritura

- Quando o produto de fritar estiver pronto, puxe a pega ❹ para cima, até que o botão de bloqueio da pega ❸ encaixe.
- Deixe o cesto de fritar ❷ nesta posição, para escorrer.
- Desloque o regulador da temperatura ❼ até ao encosto, para à esquerda ("OFF"). A fritadeira está agora desligada. Retire a fiche de rede da tomada.
- Quando o produto frito tiver escorrido, abra a tampa do aparelho ⓬, premindo o botão de desbloqueio da tampa ❽.
- Retire o cesto de fritar ❷ cuidadosamente da fritadeira. Se necessário, escorra o óleo ou gordura em excesso por cima da fritadeira.
- Coloque o produto frito num recipiente ou num coador (colocar papel de cozinha absorvente!)

Se não utilizar a fritadeira regularmente, recomenda-se guardar o óleo ou a gordura líquida depois de arrefecida, preferencialmente em garrafas, no frigorífico ou em outro local fresco. Encha as garrafas utilizando um coador fino para remover as partículas alimentares do óleo ou da gordura.

Substituir a gordura de fritar

Substitua o óleo apenas quando este estiver completamente frio. A gordura sólida ainda deve estar um pouco líquida para poder passá-la para a garrafa.

- Abra a tampa do aparelho ⓬.
- Retire o cesto de fritar ❷.
- Retire o elemento de comando/de aquecimento ❺. Coloque o elemento de comando/aquecimento ❺ num local limpo e seco.
- Retire cuidadosamente o recipiente em aço inoxidável ❿ com o óleo ou a gordura da fritadeira.
- Verta o óleo ou a gordura para recipientes apropriados, como por exemplo garrafas.

ⓘ *NOTA:*

A gordura ou óleo usado não devem ser colocados no lixo doméstico ou no lixo biodegradável. Informe-se relativamente aos pontos de recolha junto da sua junta de freguesia ou câmara municipal.

- Limpe bem todas as peças da fritadeira, como descrito no capítulo "Limpeza".
- Encha a fritadeira com óleo ou gordura, como descrito no capítulo "Fritar".

Limpeza

⚠ *Perigo!*

Antes da limpeza, retire a ficha de rede da tomada.

Deixe a fritadeira arrefecer.

Para uma limpeza fácil, desmonte a fritadeira:

1. Abra a tampa do aparelho ⓬ e retire-a puxando-a para cima.
2. Puxe a pega ❹ para cima, até esta encaixar de forma audível. Retire o cesto de fritar ❷.
3. Retire o elemento de comando/aquecimento ❺ da barra de guia, puxando-o para cima. Coloque o elemento de comando/aquecimento ❺ num local limpo e seco.
4. Retire o recipiente em aço inoxidável ❿ e retire a gordura ou o óleo.

⚠ Nunca mergulhe o elemento de comando, o cabo de rede ou o exterior do aparelho em água, nunca os lave em água corrente! Se necessário, limpe estas peças com um pano húmido.

- A tampa do aparelho ⓬, o cesto de fritar ❷ e o recipiente em aço inoxidável ❿ podem ser lavados na máquina de lavar loiça. Estes são apropriados para a máquina de lavar a loiça.
- Limpe o exterior do aparelho com um pano húmido. Se necessário, coloque um pouco de detergente da loiça no pano.
- Para limpeza das peças, não utilize materiais ou detergentes abrasivos ou ácidos, como creme de esfregar ou esfregão de arame.
- Volte a montar a fritadeira na sequência inversa.
- Enrole o cabo de rede e encaixe-o juntamente com a ficha de rede no compartimento do cabo ❾.
- Levante o aparelho com ajuda das entradas laterais.
- Guarde o aparelho com a tampa fechada ⓬. Deste modo o interior da fritadeira mantém-se limpo e isento de pó.

Conselhos

Batatas fritas caseiras

- As batatas para fritar devem encontrar-se em perfeitas condições e não devem conter germes.
- Para fritar deveria utilizar qualidade de batatas "farinhada" ou "maioritariamente riga".
- Descascar as batatas e cortá-las de acordo com a preparação desejada (tiras ou rodelas).
- Coloque as batatas em água aprox. 1 hora antes da continuação de preparação. Dessa forma, é expelida uma parte do açúcar, que é um dos responsáveis pela libertação de acrilamida.
- Deixe secar bem as batatas.
- Mesmo as batatas caseiras devem ser fritas duas vezes:
- primeiro 10-12 minutos a 160°C, depois 3-4 minutos a 170°C, consoante a cor desejada das batatas.
- As batatas fritas congeladas são pré-cozidas, e por isso apenas necessitam de ser fritas uma vez. Siga as instruções na embalagem.

Produtos ultra-congelados

O produtos ultra-congelados para fritar (-16 a -18 °C) arrefecem o óleo ou a gordura, de tal forma que o processo de fritura não é suficientemente rápido, e por isso os alimentos podem absorver demasiado óleo ou gordura. Para evitar isto, proceda da seguinte forma:

- Não frite grandes quantidades de uma vez (ver tabela).
- Aqueça o óleo no mínimo 15 minutos, antes de colocar o produto a fritar.
- Coloque o regulador da temperatura ❼ na temperatura indicada neste manual de instruções ou na embalagem do produto a fritar.
- De preferência, deixe o produto ultra-congelado descongelar à temperatura ambiente, antes de o fritar. Retire o máximo de gelo e água possível, antes de colocar o alimento a fritar dentro da fritadeira.

⚠ *Atenção!*

Feche sempre a tampa do aparelho ⓬ antes de baixar o cesto de fritar ❷ no óleo quente. Perigo de queimaduras devido aos salpicos de óleo!

- Coloque o alimento a fritar, se possível, lenta e cuidadosamente dentro da fritadeira, pois o alimento ultra-congelado, se colocado abrupta e energicamente, pode levar o óleo quente a levantar fervura.

Como evitar o sabor indesejado

Alguns alimentos, especialmente o peixe, soltam líquido ao fritar. Estes líquidos misturam-se no óleo ou na gordura de fritar e podem interferir no cheiro e no sabor dos próximos alimentos que são fritos no mesmo óleo ou gordura.

Proceda da seguinte forma para obter novamente um óleo ou gordura neutro no sabor:

- Aqueça o óleo ou a gordura a 160°C e coloque duas fatias de pão ou alguns pés de salsa dentro do cesto de fritar ❷.

⚠ *Atenção!*

Feche obrigatoriamente a tampa do aparelho ⓬, antes de baixar o cesto de fritar com a salsa ou o pão na gordura quente. A gordura que salpica provoca queimaduras.

- Aguarde até que o óleo ou a gordura deixe de borbulhar e retire o pão ou a salsa com uma escumadeira. O óleo ou a gordura voltam a ter um sabor neutro.

Alimentação saudável

Os nutricionistas recomendam a utilização de óleos ou gorduras vegetais que contêm ácidos gordos insaturados (p.ex. ácido linoléico). Mas estes óleos ou gorduras perdem as suas características positivas mais rápido que outros tipos e devem ser substituídos com mais frequência. Oriente-se de acordo as seguintes directivas:

- Substitua o óleo ou a gordura com frequência. Se utilizar a fritadeira essencialmente para preparar batatas fritas e se filtrar o óleo ou a gordura após cada utilização, poderá utilizá-lo 10 a 12 vezes.
- Mas não utilize o óleo ou a gordura durante períodos superiores a seis meses. Tenha também sempre em consideração as indicações na embalagem.
- Geralmente o período de utilização do óleo ou da gordura é menor se fritar essencialmente alimentos ricos em proteínas, como carne ou peixe.
- Não misture óleo limpo com óleo usado.
- Substitua o óleo ou a gordura, se este formar espuma ao aquecer, desenvolver um sabor ou cheiro intensos ou se ficar escuro e/ou desenvolver uma consistência viscosa.

Dispositivo contra sobreaquecimento

No caso de sobreaquecimento este dispositivo contra sobreaquecimento desliga o aparelho. A lâmpada de controlo ❻ só acende no lado esquerdo.

Isto pode acontecer se não se encontrar óleo ou gordura suficiente na fritadeira ou se derreter gordura sólida para fritar dentro da mesma.
No caso de gordura sólida, o elemento de aquecimento não consegue emitir o calor gerado de modo suficientemente rápido.
Se a função e protecção contra o calor desligar o aparelho, proceda da seguinte forma:

- Deixe arrefecer o óleo ou a gordura.
- Prima o botão Reset com um objecto pequeno e aguçado ⓭ na parte de trás do elemento de comando. O aparelho pode ser novamente utilizado.

Garantia e assistência técnica

Este aparelho tem 3 anos de garantia a partir da data de compra. Este aparelho foi fabricado com o maior cuidado e testado escrupulosamente antes da sua distribuição. Guarde o talão como comprovativo da compra. No caso de reivindicação da garantia, entre em contacto com o seu ponto de assistência técnica, via telefone. Apenas deste modo pode ser garantido um envio gratuito do seu produto.
A garantia abrange apenas anomalias de material e de fabrico, mas não as peças de desgaste ou danos em peças frágeis, p.ex. interruptores ou baterias.
O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial.
A garantia extingue-se no caso de utilização abusiva e incorrecta e de intervenções não efectuadas pela nossa filial de assistência técnica autorizada.
Os seus direitos legais não são limitados por esta garantia.

(PT) **Kompernass Service Portugal**
FGM-Ferramentas Gerais e Máquinas Lda.
Rua da Mainca, 642
Apartado 1080
4466-901 S. Mamede de Infesta
Tel.: 22 9069140
Fax: 22 9016870
e-mail: support.pt@kompernass.com

Eliminação

Nunca coloque o aparelho no lixo doméstico normal. Este produto está em conformidade com a Directiva europeia 2002/96/CE.

Elimine o aparelho através de um serviço de eliminação autorizado ou das entidades de eliminação locais.
Tenha em consideração os regulamentos actualmente em vigor.
Em caso de dúvida, entre em contacto com a entidade de eliminação de resíduos.

Elimine todos os materiais da embalagem de forma ecológica.

Importador

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

Tabela dos tempos de fritura

A tabela indica as quantidades de um alimento que pode preparar por processo de fritura e qual a temperatura e tempo necessita para fritar. Se as indicações na embalagem do produto a fritar não coincidirem com as da tabela, siga as instruções da embalagem.
Devido à formação de acrilamida, recomendamos que frite à temperatura máxima de 170°C.

Temperatura	Tipo do produto a fritar	Quantidade máxima por processo de fritar (un.)		Tempo de fritura (minutos)	
		Fresco	Ultra-congelado	Fresco	Ultra-congelado
160 °C	Batatas fritas caseiras (Primeira fritura)	700 g	–	10-12	–
	Peixe fresco	500 g	–	5-7	–
170 °C	Asas de frango	4-6	4-5	12-15	15-20
	Croquetes de queijo	5	4	4-5	6-7
	Pastéis pequenos de batata	–	4	–	3-4
	Legumes fritos (Cogumelos, couve-flor)	10-12	–	2-3	–
	Batatas fritas caseiras (segunda fritura)	700 g	–	3-4	–
	Batatas fritas ultra-congeladas	–	550 g	–	7-9
180 °C	Crepes de legumes	3	2	6-7	10-12
	Nuggets de frango	10-12	10	3-4	4-5
	Snacks miniatura	10-12	10	3-4	4-5
	Bolinhas de carne picada	8-10	–	3-4	4-5
	(pequenas)	8-10	8	3-4	4-5
	Douradinhos	15-20	15	3-4	3-4
	Bivalves	10-12	10	3-4	4-5
	Argolas de lulas panadas	10-12	10	3-4	4-5
	Pedaços de peixe em massa	10-12	10	3-4	4-5
	de fritar	5	–	3-4	–
	Camarão				
	Rodelas de maçã				
190 °C	Batatas fritas	700 g	550 g	3-4	5-6
	Rodelas de beringelas	700 g	–	3-4	–
	Croquetes de batata	5	4	4-5	6-7
	Croquetes de carne/peixe	5	4	4-5	6-7
	Donuts	4-5	–	5-6	–
	Camembert (panado)	2-4	–	2-3	–
	Cordon bleu	2	–	4-5	–
	Panado à moda de Viena	2	–	3-4	–