

W

KOMPERNASS GMBH · BURGSTRASSE 21 · D-44867 BOCHUM
www.kompernass.com
ID-Nr.: KH2000-04/05-V3

bifinett



Ⓓ **Kaltzonen-Fritteuse KH 2000**

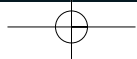
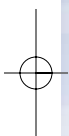
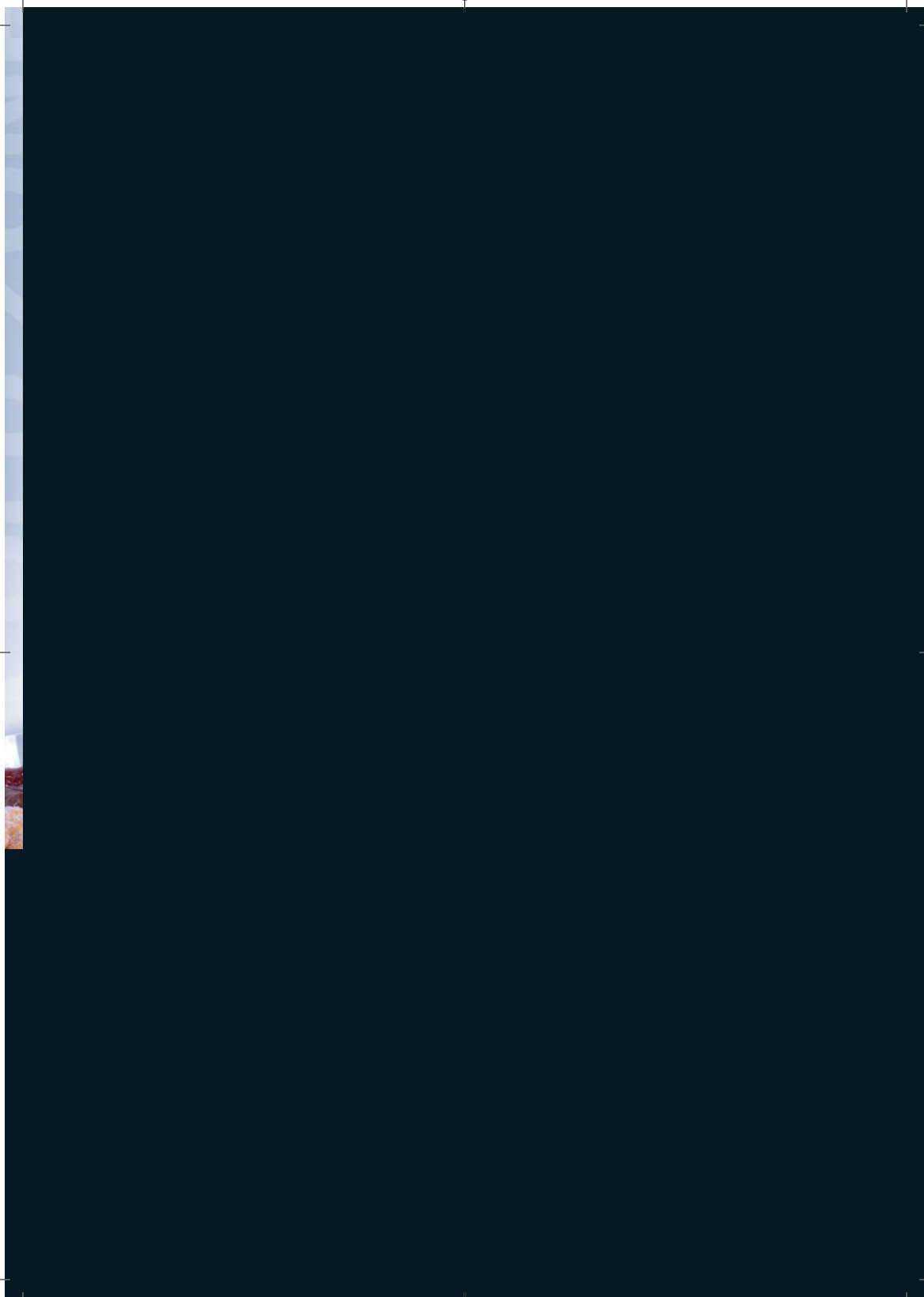
Bedienungsanleitung

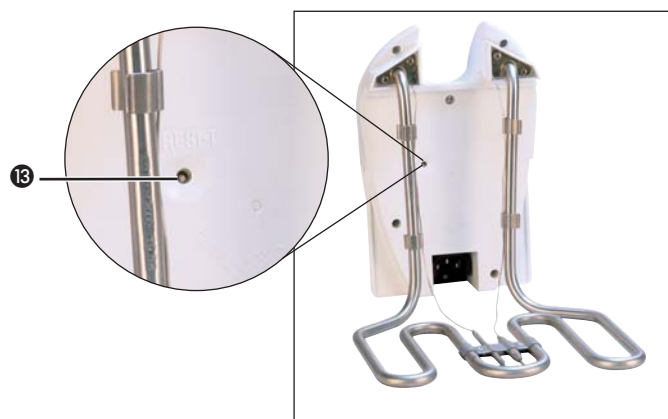
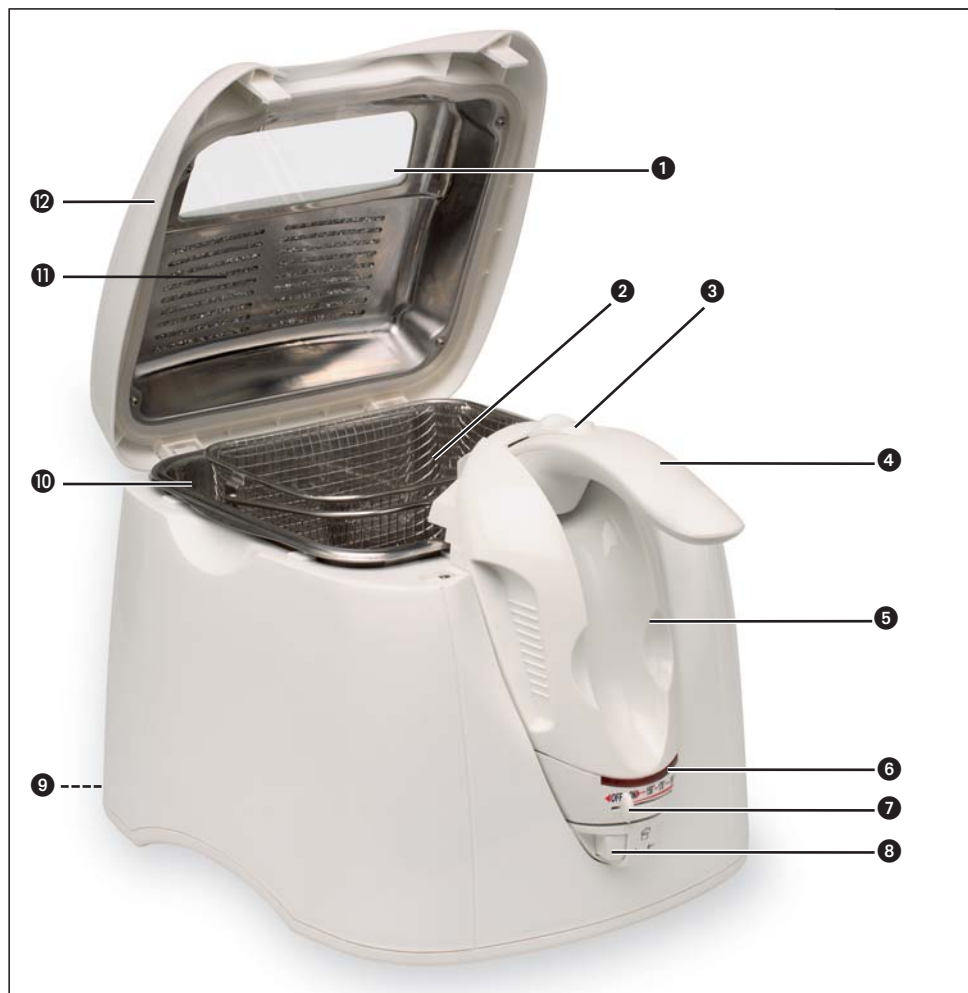
Ⓕ **Friteuse à parois froides KH 2000**

Mode d'emploi

Ⓖ **Koudezone friteuse KH 2000**

Handleiding





Kaltzonen-Fritteuse KH 2000	Seite
Sicherheitshinweise	4
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	5
Technische Daten	5
Gerätebeschreibung	5
Vor dem ersten Gebrauch	5
Acrylamidarme Zubereitung	5
Frittieren	6
Vorbereitungen	6
Lebensmittel frittieren	6
Festes Frittierfett	7
Nach dem Frittieren	7
Frittierfett wechseln	8
Reinigung	8
Tipps	9
Pommes frites selbst gemacht	9
Tiefkühlkost	9
Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden	10
Gesunde Ernährung	10
Hitzeschutzfunktion	10
Entsorgung	11
Garantie & Service	11
Tabelle Frittierzeiten	11

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.

KH2000

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.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit beschädigter Netzleitung oder Netzstecker. Lassen Sie beschädigte Netzleitungen oder Netzstecker durch einen Fachmann 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.
- 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.

Benutzen Sie niemals Wasser zum Löschen!

⚠ Verletzungsgefahr!

- Halten Sie Kinder von Netzleitung und Gerät fern. Kinder unterschätzen häufig die Gefahren von Elektrogeräten.
- 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, insbesondere, wenn Sie den Deckel öffnen. Halten Sie einen sicheren Abstand zum Dampf.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig trocken 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 insbesondere 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!

- Tauchen Sie das Bedien-/Heizelement, den Netzstecker oder das Gehäuse niemals unter Wasser und reinigen Sie diese Teile auch nicht unter fließendem Wasser.

- Schalten Sie das Gerät niemals ein, wenn sich kein Öl oder flüssiges Fett darin befindet.
- 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.
- 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

- 1 Sichtfenster
- 2 Frittierkorb
- 3 Verriegelungstaste Griff
- 4 Griff
- 5 abnehmbares Bedien-/Heizelement
- 6 Kontrollleuchte
- 7 Stufenloser Temperaturregler mit Ein-/ Aus-Funktion
- 8 Entriegelungstaste Deckel
- 9 Kabelfach
- 10 Edelstahl-Behälter
- 11 Permanent-Metallfilter
- 12 Gerätedeckel
- 13 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 krebs-erzeugender 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.

KH2000

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.

- ⓘ 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 9.
 3. Öffnen Sie den Gerätedeckel 12, indem Sie die Entriegelungstaste Deckel 8 zusammendrücken. Der Gerätedeckel 12 springt auf.
 4. Ziehen Sie den Griff 4 nach oben, bis er hörbar einrastet. Nehmen Sie den Frittierkorb 2 heraus.
 5. Befüllen Sie die trockene und leere Fritteuse bis zur MAX-Markierung im Edelstahl-Behälter 10 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 10 ein.

- ⚠ Vermischen Sie niemals verschiedene Fett- oder Ölsorten!

6. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

- ⚠ Das Netzkabel darf nicht mit den heißen Teilen der Fritteuse in Berührung kommen.

- ⓘ 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 2 wieder ein.

8. Schließen Sie den Gerätedeckel 12.

Lebensmittel frittieren

1. Schieben Sie den Temperaturregler 7 auf die gewünschte Temperatur. Die gesamte Kontrollleuchte 6 leuchtet auf. Das Öl oder Fett wird innerhalb von 15 Minuten auf die gewünschte Temperatur erhitzt. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, erlischt die Kontrollleuchte 6 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 4 nach oben, bis er hörbar einrastet.
3. Öffnen Sie den Gerätedeckel 12, indem Sie die Entriegelungstaste Deckel 8 zusammendrücken.
4. Nehmen Sie den Frittierkorb 2 heraus und geben Sie das Frittiergut hinein.
5. Setzen Sie den Frittierkorb 2 vorsichtig wieder in die Fritteuse ein.

6. Schließen Sie den Gerätedeckel ⑫. Dieser muss hörbar einrasten.
7. Schieben Sie die Verriegelungstaste Griff ③ nach hinten. Nun lässt sich der Griff ④ absenken. Der Frittierkorb ② wird in das heiße Öl oder Fett mit abgesenkt.

- ⓘ Durch das Sichtfenster ① im Gerätedeckel ⑫ 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 ⑦ auf 150°C. Die Kontrollleuchte leuchtet.

- Warten Sie, bis das gesamte Fett geschmolzen ist. Stellen Sie erst dann die gewünschte Frittieretemperatur ein.

Nach dem Frittieren

- Wenn das Frittiergut fertig ist, ziehen Sie den Griff ④ nach oben, bis die Verriegelungstaste Griff ③ einrastet.
- Lassen Sie den Frittierkorb ② zum Abtropfen in dieser Position.
- Schieben Sie den Temperaturregler ⑦ 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 ⑫, indem Sie die Entriegelungstaste Deckel ⑧ zusammendrücken.
- Heben Sie den Frittierkorb ② 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.

KH2000

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 12.
- Entnehmen Sie den Frittierkorb 2.
- Entnehmen Sie das Bedien-/Heizelement 5. Legen Sie das Bedien-/Heizelement 5 an einem sauberen und trockenen Ort ab.
- Nehmen Sie vorsichtig den Edelstahl-Behälter 10 mit dem Öl oder Fett aus der Fritteuse.
- Gießen Sie das Öl oder Fett in geeignete Behältnisse, zum Beispiel Flaschen.

i 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 12 und ziehen Sie ihn nach oben raus.
2. Ziehen Sie den Griff 4 nach oben, bis er hörbar einrastet. Entnehmen Sie den Frittierkorb 2.
3. Ziehen Sie das Bedien-/Heizelement 5 nach oben aus der Führungsschiene. Legen Sie das Bedien-/Heizelement 5 an einen sauberen und trockenen Ort ab.
4. Entnehmen Sie den Edelstahl-Behälter 10 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 12, den Frittierkorb 2 und den Edelstahl-Behälter 10 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 ⑨.
- Heben Sie das Gerät mit Hilfe der seitlichen Tragmulden.
- Lagern Sie das Gerät mit geschlossenem Gerätedeckel ⑫. So bleibt das Innere der Fritteuse sauber und staubfrei.
- 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 ⑦ 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 ⑫, bevor Sie den Frittierkorb ② in das heiße Fett absenken.

- 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.

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.

KH2000

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 die Fritteuse. 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.

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

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 durchsehen, 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 **6** 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  an der Rückseite des Bedienelements. Das Gerät kann jetzt wieder benutzt werden.

Entsorgung



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll.

Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Garantie & Service

Die Garantiebedingungen und die Serviceanschrift entnehmen Sie bitte dem Garantieheft.

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.

KH2000

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	---
180 °C	Pommes frites tiefgekühlt	---	550 g	---	7-9
	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
	Garnele	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	---

Friteuse à parois froides KH 2000	page
Consignes de sécurité	14
Usage conforme	15
Caractéristiques	15
Description de l'appareil	15
Avant la première utilisation	15
Préparation à faible teneur en acrylamide	15
Fritures	16
Préparatifs	16
Fritures	16
Graisse de friture solide	17
Après la friture	17
Remplacement de la graisse de friture	18
Nettoyage	18
Conseils	19
Cuisson de frites maison	19
Aliments congelés	19
Élimination de l'arrière-goût désagréable	20
Alimentation saine	20
Fonction anti-surchauffe	20
Mise au rebut	21
Garantie & service après-vente	21
Tableau des durées de friture	21

Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation et conservez ce dernier pour une utilisation ultérieure. Lors du transfert de l'appareil à une tierce personne, remettez-lui également le mode d'emploi.

KH2000

Friteuse à parois froides 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.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un cordon d'alimentation ou une fiche secteur endommagé. Faites remplacer par un technicien les cordons d'alimentation ou les fiches secteurs endommagés, 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.
- 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.

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

⚠ Risque de blessures !

- Gardez les enfants à distance du cordon d'alimentation et de l'appareil. Les enfants sous-estiment fréquemment les risques émanant des appareils électriques.
- 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 de glace sur les aliments est importante plus l'huile ou la graisse brûlante projette de gouttelettes.

⚠ Attention à ne pas endommager l'appareil !

- Ne plongez jamais dans l'eau l'élément de commande/de chauffage, la fiche secteur ou le corps de l'appareil. Ne nettoyez pas ces pièces à l'eau courante.

- Ne mettez jamais l'appareil en marche s'il ne contient pas d'huile ou de graisse liquide.
- 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.
- 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 : 220-240V ~ 50Hz
Puissance nominale : 1830 - 2180 W

Capacité
Huile : env. 3 litres
Graisse solide : env. 2,5 kg

Description de l'appareil

- ① Fenêtre de contrôle
- ② Panier
- ③ Bouton de verrouillage poignée
- ④ Poignée
- ⑤ Élément de commande/chauffage amovible
- ⑥ Indicateur de contrôle
- ⑦ Régulateur progressif de température avec fonction marche/arrêt
- ⑧ Bouton de déverrouillage couvercle
- ⑨ Compartiment pour le cordon d'alimentation
- ⑩ Cuve en acier inoxydable
- ⑪ Filtre métallique permanent
- ⑫ Couvercle de l'appareil
- ⑬ Bouton de réinitialisation

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.

Par conséquent, et dans la mesure du possible, ne faites pas frire d'aliments contenant de l'amidon, comme les frites, à une température supérieure à 170° C.

KH2000

Arrêtez lorsque la préparation est bien dorée et avant qu'elle ne prenne une couleur foncée ou 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.
- ① 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 ⑨.
3. Ouvrez le couvercle de l'appareil ⑫ en pressant sur le bouton de déverrouillage du couvercle ⑧. Le couvercle de l'appareil ⑫ se libère et s'ouvre.
4. Remontez la poignée ④ jusqu'à ce qu'elle s'encliquète de manière audible. Sortez le panier ②.
5. Une fois la friteuse sèche et vide, versez jusqu'au repère MAX de la cuve en inox ⑩ de l'huile, ou de la graisse liquide ou fondue (environ 3 l d'huile ou environ 2,5 kg de graisse solide).
- ① **Remarque** : En remplissant de matière grasse, ne dépassez jamais les repères MAX et MIN sur la cuve en acier inoxydable ⑩.

⚠ Ne mélangez jamais des huiles ou des graisses différentes!

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.

① 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 ② en place.

8. Fermez le couvercle de l'appareil ⑫.

Fritures

1. Réglez le thermostat ⑦ à la température souhaitée. Le voyant de contrôle ⑥ 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 ⑥ à l'exception d'un voyant à gauche indiquant que la friteuse est opérationnelle.

① **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 ④ jusqu'à ce qu'elle s'encliquète de manière audible.

3. Ouvrez le couvercle ⑫, en pressant sur le bouton de déblocage du couvercle ⑧.

4. Sortez le panier ② et versez-y les aliments à frire.
5. Remettez le panier ② doucement dans la friteuse.
6. Fermez le couvercle de l'appareil ⑫. Il doit s'encliqueter de manière audible.
7. Faites glisser le bouton de verrouillage de la poignée ③ vers l'arrière. Vous pouvez à présent abaisser la poignée ④. Le panier ② plonge alors dans l'huile ou la graisse bouillante.

① Vous pouvez surveiller l'avancement de la friture à travers le hublot ① ménagé dans le couvercle ⑫.

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 ⑦ sur la position 150°C. Le voyant de contrôle 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 ④ jusqu'à ce que le bouton de déverrouillage de la poignée ③ s'encliquète.
- Laissez le panier ② dans cette position pour l'égouttage.
- Faites glisser le thermostat ⑦ 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 ⑫ en pressant sur le bouton de déverrouillage du couvercle ⑧.
- Retirez le panier ② 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.

KH2000

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 ⑫.
- Sortez le panier ②.
- Enlevez l'élément de commande/chauffant ⑤. Déposez l'élément de commande/chauffant ⑤ à un endroit propre et sec.
- Retirez doucement de la friteuse la cuve en inox ⑩ 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 usagée 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 ⑫ et tirez-le vers le haut.
2. Remontez la poignée ④ jusqu'à ce qu'elle s'encliquète de manière audible. Sortez le panier ②.
3. Remontez l'élément de commande/chauffant ⑤ en le faisant glisser le long du rail de guidage. Déposez l'élément de commande/chauffant ⑤ à un endroit propre et sec.
4. Retirez la cuve en inox ⑩ 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 ⑫, le panier ② et la cuve en inox ⑩ 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 ⑨.
- Soulevez l'appareil à l'aide des poignées de transport latérales.
- Entrez l'appareil avec le couvercle ⑫ fermé. L'intérieur de la friteuse reste ainsi propre et ne prend pas la poussière.
- 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 :

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.

- 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 ⑦ 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 ⑫ avant d'abaisser le panier ② dans la graisse bouillante.

- 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.

KH2000

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 de huile ou de la graisse :

- Chauffez l'huile ou la graisse à 160° C et placez deux fines tranches de pain ou quelques petits oignons ou quelques branches de persil dans la friteuse. Attendez que l'huile ou la graisse ait cessé de projeter des gouttelettes. L'huile ou la graisse est à nouveau sans arrière-goût.

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

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 **6** 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 de réinitialisation **(B)** à l'arrière de l'élément de commande à l'aide d'un petit objet pointu. Vous pouvez réutiliser l'appareil.

Mise au rebut



L'appareil ne doit jamais être jeté dans la poubelle domestique normale.

Veillez respecter les règlements actuellement en vigueur. En cas de doutes, contactez votre organisation de recyclage.



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

Garantie & service après-vente

Les conditions de garantie et les coordonnées du service après-vente figurent dans le carnet de garantie.

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

Tableau des durées de friture

Ce tableau indique quelles sont les quantités d'aliment 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.

KH2000

Température	Type de friture	Quantité maximum par cuisson (unités)		Durée de friture (minutes)	
		Frais	Congelé	Frais	Congelé
160 ° C	Frites faites 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 crêpes de pommes de terre râpées	---	4	---	3-4
	Légumes frits (champignons, chou-fleur)	10-12	---	2-3	---
	Frites maison (deuxième cuisson)	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	---

Koudezone friteuse KH 2000	Bladzijde
Veiligheidsvoorschriften	24
Gebruik in overeenstemming met bestemming	25
Technische gegevens	25
Apparaatbeschrijving	25
Vóór het eerste gebruik	25
Acrylamidearme bereiding	25
Frituren	26
Vorbereidingen	26
Levensmiddelen frituren	26
Vast frituurvet	27
Na het frituren	27
Frituurvet verversen	28
Schoonmaken	28
Tips	29
Zelf patates frites maken	29
Diepvriesproducten	29
Ongewenste bijsmaken verwijderen	30
Gezond eten	30
Oververhittingsbeveiliging	30
Milieurichtlijnen	31
Garantie & service	31
Tabel Frituurtijden	31

Lees de gebruiksaanwijzing vóór het eerste gebruik aandachtig door en bewaar deze om in de toekomst na te slaan. Als u het apparaat van de hand doet, geef dan ook de handleiding mee.

KH2000

Koudezone friteuse KH 2000

⚠ Veiligheidsvoorschriften

⚠ Gevaar voor elektrische schok!

- Sluit het apparaat aan op een stopcontact met een netspanning van 220-240 V ~ 50 Hz.
- Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is. Laat beschadigde netsnoeren of netstekkers door een vakman vervangen om gevaar te vermijden.
- Let erop dat het netsnoer tijdens het gebruik nooit nat of vochtig wordt.
- Dompel het bedienings-/verwarmings-element en de behuizing met het netsnoer nooit onder in water en reinig deze delen ook niet met 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.
- 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.

Gebruik nooit water om te blussen!

⚠ Verwondingsgevaar!

- Houd kinderen uit de buurt van netsnoer en apparaat. Kinderen onderschatten vaak de gevaren van elektrische apparaten.
- 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 zekere afstand tot 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 diepgevroren 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 beschadigingen aan het apparaat!

- Dompel het bedienings-/verwarmings-element, de netstekker of de behuizing nooit onder in water en reinig deze delen ook niet met stromend water.

- Schakel het apparaat nooit in als er zich geen olie of vloeibaar vet in bevindt.
- 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 ⑩. Controleer steeds als u de friteuse inschakelt of er zich genoeg vet of olie 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:	220-240V ~ 50Hz
Nominaal vermogen:	1830 - 2180 W
Capaciteit	
Olie:	ca. 3 liter
Vast vet:	ca. 2,5 kg

Apparaatbeschrijving

- 1 Kijkvenster
- 2 Frituurmand
- 3 Vergrendelingsknop handgreep
- 4 Handgreep
- 5 Afneembaar bedienings-/verwarmingselement
- 6 Indicatielampje
- 7 Traploze temperatuurregelaar met in-/uitschakelaar
- 8 Ontgrendelknop deksel
- 9 Netsnoervak
- 10 Roestvrijstalen reservoir
- 11 Vast metaalfilter
- 12 Apparaatdeksel
- 13 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 „Schoonmaken“).

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 patates frites, indien mogelijk bij een temperatuur die niet hoger is dan 170°C. Het gefrituurde voedsel dient slechts goudgeel te worden in plaats van donker of bruin. Alleen op die manier wordt het voedsel acrylamidearm bereid.

KH2000

Frituren

Voor gebruik in deze friteuse bevelen we frituurolie of vloeibaar frituurvet aan. U kunt ook vast frituurvet gebruiken. Lees in dat geval eerst het hoofdstuk „Vast frituurvet“.

Vorbereidingen

1. Zet de friteuse op een horizontaal, vlak en stevig oppervlak.
- i** 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 **9**.
3. Open de deksel van de friteuse **12**, door de ontgrendelknop van de deksel **8** in te drukken. De deksel **12** springt open.
4. Trek de handgreep **4** omhoog tot hij hoorbaar vast klikt. Neem de frituurmand **2** uit de friteuse.
5. Vul de droge en lege friteuse tot de markering MAX in het roestvrijstalen reservoir **10** met olie, vloeibaar of gesmolten vet (ca. 3 l olie of ca. 2,5 kg vast vet).
- i** **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 **10**.

⚠ Meng nooit verschillende soorten vet en olie!

6. Steek de netstekker in het stopcontact.

⚠ Het netsnoer mag niet in aanraking komen met hete onderdelen van de friteuse.

- i** 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 **2** weer in de friteuse.

8. Sluit de deksel van de friteuse **12**.

Levensmiddelen frituren

1. Schuif de temperatuurregelaar **7** op de gewenste temperatuur. Het hele indicatielampje **6** 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 **6** met uitzondering van een deel aan de linkerkant dat aangeeft dat de friteuse klaar is voor gebruik.

- i** **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 **4** omhoog tot hij hoorbaar vast klikt.
3. Open de deksel van de friteuse **12**, door de ontgrendelknop van de deksel **8** in te drukken.
4. Neem de frituurmand **2** uit de friteuse en leg het te frituren voedsel in de mand.

5. Zet de frituurmand ② voorzichtig terug in de friteuse.
6. Sluit de deksel ⑫. Die moet hoorbaar vastklikken.
7. Schuif de vergrendelingsknop op de handgreep ③ naar achteren. Nu kan de handgreep ④ omlaag worden gedrukt. Tegelijkertijd zakt ook de frituurmand ② in de hete olie of het hete vet.

- ⓘ Door het kijkvenster ① in de deksel ⑫ 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 ⑦ op 150°C om het vet te smelten. Het indicatielampje gaat branden.

- 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 ④ omhoog tot de vergrendelingsknop op de handgreep ③ op zijn plaats klikt.
- Laat de frituurmand ② in deze stand om af te druipen.
- Schuif de temperatuurregelaar ⑦ naar links tot de aanslag („OFF“). De friteuse is nu uitgeschakeld. Trek de netstekker uit het stopcontact.
- Als alle vet of olie van het voedsel is gedropen, opent u de deksel ⑫ door de ontgrendelknop van de deksel ⑧ in te drukken.
- Til de frituurmand ② 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.

KH2000

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 12 van de friteuse.
- Neem de frituurmand 2 uit de friteuse.
- Neem het bedienings-/verwarmingselement 5 uit de friteuse. Leg het bedienings-/verwarmingselement 5 weg op een schone, droge plaats.
- Neem het roestvrijstalen reservoir 10 met de olie of het vet voorzichtig uit de friteuse.
- Giet de olie of het vet in passend verpakkingsmateriaal, bijvoorbeeld flessen.

i 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 „Schoonmaken“.
- Vul de friteuse met nieuwe olie of nieuw vet op de manier die wordt beschreven in het hoofdstuk „Frituren“.

Schoonmaken

⚠ 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 12 en trek die er omhoog uit.
2. Trek de handgreep 4 omhoog tot hij hoorbaar vast klikt. Neem de frituurmand 2 uit de friteuse.
3. Trek het bedienings-/verwarmingselement 5 omhoog uit de geleidesleuf. Leg het bedienings-/verwarmingselement 5 op een schone, droge plaats weg.
4. Neem het roestvrijstalen reservoir 10 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 12, de frituurmand 2 en het roestvrijstalen reservoir 10 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 ⑨.
- Til de friteuse op aan de uitsparingen in de zijkanalen.
- Sla de friteuse met gesloten deksel ⑫ op. Op die manier blijft het binnenste van de friteuse schoon en stofvrij.

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 is voorgekookt en hoeft daarom maar één keer te worden gefrituurd. Volg de aanwijzingen op de verpakking.

Diepvriesproducten

Diepvriesproducten (-16 tot -18 °C) koelen de olie of het vet aanzienlijk af, schroeien daardoor niet snel genoeg dicht en nemen om die reden mogelijk 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 ⑦ 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.

⚠ Attentie! Sluit altijd de deksel ⑫ voordat u de frituurmand ② in het hete vet laat zakken.

- 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.

KH2000

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 het vet of de olie tot 160°C en doe dan twee dunne boterhammen of een paar kleine takjes peterselie in de friteuse. 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.

⚠ Let op: Sluit altijd de deksel, 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.

Gezond eten

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

- Ververs olie of vet 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 **6** 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 de Reset-toets  op de achterkant van het bedieningselement. De friteuse kan weer worden gebruikt.

Milieurichtlijnen



Deponeer het apparaat in geen geval bij het normale huisvuil.

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.

Garantie & service

De garantiebepalingen en het serviceadres vindt u in het garantiebewijs.

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.

KH2000

Temperatuur	Soort product	Maximale hoeveelheid per keer frituren (aant.)		Frituurtijd (minuten)	
		Vers	Diepvries	Vers	Diepvries
160 °C	Zelfgemaakte patates frites (eerste keer frituren)	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 keer frituren)	700 g	---	3-4	---
	Patates frites uit 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	---