

■ COLD ZONE DEEP FRYER



KH 2000

(GB)

COLD ZONE DEEP FRYER

Operating instructions

(PL)

FRYTKOWNICA ZE STREFĄ ZIMNA

Instrukcja obsługi

(HU)

OLAJSZÜTŐ

Használati utasítás

(SI)

FRITEZA S HLADNIMI CONAMI

Navodila za uporabo

(CZ)

FRITÉZA S CHLADICÍ ZÓNOU

Návod k obsluze

(SK)

FRITÉZA S CHLADIACIMI ZÓNAMI

Návod na obsluhu

(HR)

FRITEZA S HLADNOM ZONOM

Upute za upotrebu

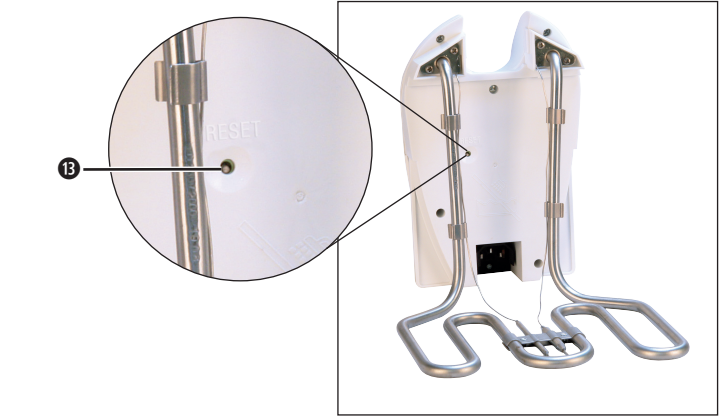
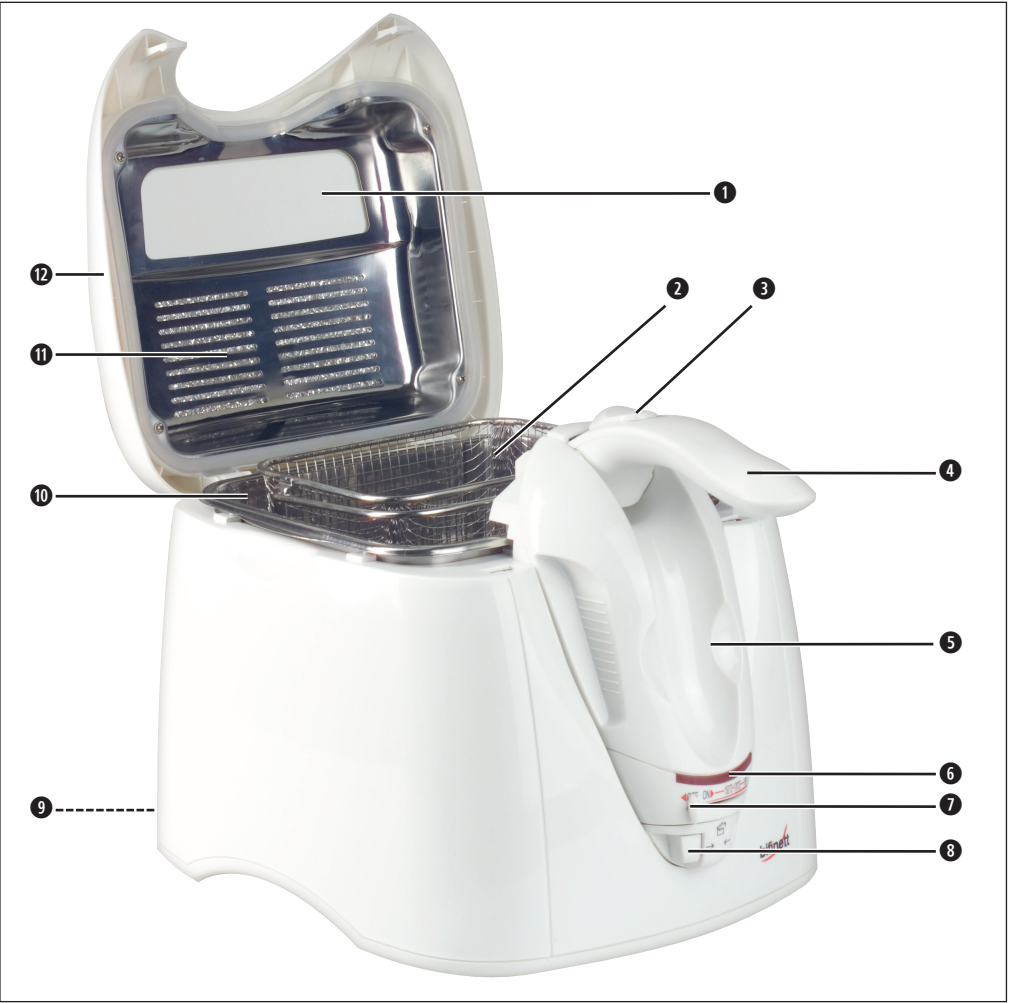
(DE)

KALTZONEN-FRITEUSE

(AT)

Bedienungsanleitung





CONTENT	PAGE
Safety information	2
Intended Use	3
Technical data	3
Description of the appliance	3
Before the First Use	3
Low-Acrylamide Cooking	3
Frying	3
Preparations	3
Frying foodstuffs	4
Solid Cooking Fats	4
After Frying	5
Changing the frying oil or fat	5
Cleaning	5
Tips	6
Home-made chips	6
Frozen Foods	6
How to remove undesirable after-tastes	7
Healthy Nutrition	7
Overheat Protection	7
Warranty and Service	8
Disposal	8
Importer	8
Table - Frying Times	8

Read the operating instructions carefully before using the appliance for the first time and preserve this booklet for later reference. Pass the manual on to whomsoever might acquire the appliance at a later date.

COLD ZONE DEEP FRYER KH 2000

Safety information

Risk of electrical shocks.

- Connect the appliance to an electrical wall socket with a mains voltage of 220-240 V ~ 50 Hz.
- Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.
- Ensure that the power cable never becomes wet or moist during operation.

 Never submerge the operating/heating element and the housing with the power cable in water, and do not clean these components under running water.

Risk of fire!

- Do not use the appliance in the vicinity of hot surfaces.
- Some parts of the appliance become very hot during operation. Touching these may cause serious burns.
- Do not leave the appliance unattended when in use.

NEVER use water to extinguish burning fats/oils!

- Old or dirty fats and oils can spontaneously ignite themselves if overheated. Change the oils or fats in good time. In case of fire, remove the power plug from the wall and smother the burning fat or oil with a damp towel or fire blanket.

Risk of personal injury!

- This appliance is not intended for use by individuals (including children) with restricted physical, physiological or intellectual abilities or deficiencies in experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Ensure that the appliance stands securely on a firm surface.
- Do not operate the appliance if it has sustained a fall or is damaged in any way. Arrange for the appliance to be checked and/or repaired by qualified technicians.
- During the frying process hot steam is generated, especially when the lid is open. Keep a safe distance away from the steam.
- Ensure that all parts are completely dry before pouring oil or liquid fat into the deep fryer. Otherwise, hot oil or fat could splatter out.
- Carefully pat all foodstuffs dry before placing them in the deep fryer. Otherwise, hot oil or fat could splatter out.
- Be especially careful with frozen foodstuffs. Remove all ice particles. The more ice there is on the foodstuff, the more the hot oil or fat will splatter.

Warning about damage to the appliance!

- When charging the stainless steel container  with fat, NEVER fill it to above the MAX marking or to below the MIN marking. First ensure that there is sufficient oil or fat in the deep fryer every time you intend to switch the appliance on.

- NEVER switch the appliance on if there is no oil or liquid fat in it.
- The deep fryer is only suitable for frying foodstuffs. It is not designed for cooking liquids.

Intended Use

The deep fryer is intended for use in private households, for frying foodstuffs. It is not intended for use in commercial or industrial environments.

Technical data

Mains voltage: 220-240 V ~50 Hz

Rated output: 1830-2180 W

Capacity

Oil: approx. 3 Litre

Solid fats: approx. 2,5 kg

Description of the appliance

- ❶ Viewing window
- ❷ Frying basket
- ❸ Handle locking button
- ❹ Grip
- ❺ Removable control and heating element
- ❻ Control lamp
- ❼ Stepless temperature controller with On/Off function
- ❽ Lid release button
- ❾ Cable compartment
- ❿ Stainless steel container
- ⓫ Permanent metal filter
- ⓬ Appliance lid
- ⓭ Reset button

Before the First Use

Before you use the deep fryer for the first time please clean all individual components thoroughly and carefully dry them (see Chapter "Cleaning").

Low-Acrylamide Cooking

Acrylamide is a possibly carcinogenic substance formed from a reaction with amino acids when frying foodstuffs with a high starch content (at temperatures of more than 180 °C).

Therefore, if avoidable, do not fry foodstuffs that have a high starch content, for example chips, at temperatures in excess of 170 °C. The items to be cooked should be fried until they are golden yellow, instead of dark brown. Only in this way can you achieve a low acrylamide level.

Frying

We recommend frying oil or liquid frying fat for use in this deep fryer. You can also use solid cooking fats. For this, first read the chapter „Solid Cooking Fats“.

Preparations

1. Place the appliance on a horizontal, level and stable surface.

Note:

If you wish to place the deep fryer below the extraction fan of the cooker, ensure that the cooker is switched off.

2. Completely remove the power cable from the cable compartment ❾.
3. Open the appliance lid ❿, in that you press together the lid release button ❽. The appliance lid ❿ flips open.

4. Pull the handle ④ upwards until it audibly clicks in. Remove the frying basket ②.
5. Fill the dry and empty stainless steel container ⑩ of the deep fryer with cooking oil or liquid or molten fat (ca. 3 l oil or ca. 2,5 kg solid fat) up to the MAX marking.

ⓘ Note:

When charging the stainless steel container ⑩ with fat, NEVER fill it to above the MAX marking or to below the MIN marking.

⚠ NEVER mix different types of oil or fat!
The deep fryer could froth.

6. Insert the power plug into the socket.

⚠ The power cable may not make contact with the hot areas of the deep fryer. Danger of electrical shock!

ⓘ Note:

Only use oils or fats which are expressly marked as non-foaming and are suitable for deep frying. This information is to be found on the packaging or the labelling.

7. Replace the frying basket ②.
8. Close the appliance lid ⑫.

Frying foodstuffs

1. Slide the temperature controller ⑦ to the desired temperature. The whole of the control lamp ⑥ lights up. The oil or fat is heated to the desired temperature within 15 minutes. When the set temperature has been reached the control lamp ⑥ extinguishes, except for a part on the left edge, indicating the readiness of the deep fryer.

ⓘ Note:

The correct frying temperature is to be found either on the food packaging or from the table in these operating instructions.

2. Pull the handle ④ upwards until it audibly clicks in.
3. Open the appliance lid ⑫, in that you press together the lid release button ⑧.
4. Remove the frying basket ② and place into it the food to be fried.
5. Carefully replace the frying basket ② into the deep fryer.
6. Close the appliance lid ⑫. This must click in audibly.
7. Slide the handle locking button ③ to the rear. The handle ④ now allows itself to be lowered. The frying basket ② is at the same time lowered into the hot oil or fat.

ⓘ Note:

The frying process can be overseen through the viewing window ① in the appliance lid ⑫.

Solid Cooking Fats

To avoid both a splattering of the fats and the appliance becoming too hot, please observe the following precautionary measures:

- If you are using fresh fats, first slowly melt the blocks of fat under low heat in a normal pan. Carefully pour the molten fat into the deep fryer. First then insert the power plug into a socket and switch the deep fryer on.
- After use, store the deep fryer with the solidified fat at room temperatures.

Should the fat become too cold, it could cause splattering on remelting! To avoid this, poke a few holes into the solidified fat with a wooden or plastic spatula. Ensure that no damage is caused to the heating element.

- To melt the fat, slide the temperature controller **7** to 150 °C. The control lamp **6** glows.
- Wait until all of the fat has melted. First then set the desired frying temperature.

After Frying

- When the food is ready, pull the handle **4** upwards until the handle locking button **3** clicks in.
- Leave the frying basket **2** in this position to drip off.
- Slide the temperature controller **7** all the way to the left („OFF“). The deep fryer is now switched off. Remove the power plug from the wall socket.
- When the food has dripped off, open the appliance lid **12**, in that you press together the lid release button **8**.
- Carefully lift the frying basket **2** out of the deep fryer. If necessary, shake off any excess oil or fat over the deep fryer.
- Tip the fried food into a bowl or a sieve (lined with absorbent kitchen paper!)

If you do not use the deep fryer regularly it is recommended that, after cooling, the oil or liquified fat is poured into a well sealed container and stored in the refrigerator or a cool storeroom. Fill the container through a sieve, in order to remove any food particles from the oil or fat.

Changing the frying oil or fat

Change the oil first when it has completely cooled down. Solid fats must still be in a liquid state so that they can be poured.

- Open the appliance lid **12**.
- Remove the frying basket **2**.
- Remove the control/heating element **5**. Place the operating/heating element **5** at a clean and dry location.
- Carefully remove the stainless steel container **10** with the oil or fat from the deep fryer.
- Pour the oil or fat into suitable containers, for example bottles.

Note:

Used fats or oil do not belong in the domestic refuse or on the compost heap. Make enquiries at your local community administration office about suitable collection dumps.

- Thoroughly clean all parts of the deep fryer, as described in the Chapter „Cleaning“.
- Refill the deep fryer with fresh oil or fat, as described in the Chapter „Frying“.

Cleaning

Danger!

Remove the power cable from the wall socket before cleaning.

Allow the deep fryer to cool down.

To simplify cleaning, completely dismantle the deep fryer:

1. Open the appliance lid **12** and remove it by pulling it upwards.
2. Pull the handle **4** upwards until it audibly clicks in. Remove the frying basket **2**.
3. Pull the operating/heating element **5** upwards from guiding rails. Place the operating/heating element **5** at a clean and dry location.
4. Take out the stainless steel container **10** and remove the fat or oil.

⚠ NEVER submerge the control and heating element, the power cable and plug or the appliance housing under water and NEVER clean them under running water! If required, clean this element with a moist cloth.

- The appliance lid **12**, the frying basket **2** and the stainless steel container **10** can be cleaned in the dishwasher. They are suitable for dishwashers.
- Clean the housing with a moist cloth. If required, use a mild detergent on the cloth.
- For cleaning the components do not use aggressive or abrasive cleaning agents or materials such as scouring milk or steel wool.
- Reassemble the deep fryer in the reverse order.
- Roll the power cable together and place it, together with the power plug, into the cable compartment **9**.
- Lift the appliance with the assistance of the lateral carrying recesses.
- Store the appliance with the appliance lid closed **12**. This will keep the inside of the deep fryer clean and free of dust.

- Carefully dry the potatoes.
- Always fry home-made chips twice:
- first for 10-12 minutes at 160°C then for 3-4 minutes at 170°C, depending on the desired degree of browning.
- Deep frozen chips are pre-cooked and thus only need to be fried once. Comply with the instructions on the packaging.

Frozen Foods

Deep frozen foodstuffs (-16 to -18 °C) cool the oil or fat considerably, because of this do not cook fast enough and possibly soak up too much oil of fat.

To avoid these things, proceed as follows:

- Do not fry large amounts at once (see Table).
- Heat the oil for at least 15 minutes before inserting the frozen foodstuffs.
- Adjust the temperature controller **7** to the temperature specified in these operating instructions or on the packaging of the foodstuff.
- Preferably, allow the deep frozen food to thaw at room temperature. Remove as much ice and water as possible before inserting the food into the deep fryer.

⚠ Attention!

Always close the appliance lid **12** before lowering the frying basket **2** into the hot oil or fat. There is a risk of fire caused by splashing fat!

Tips

Home-made chips

- Potatoes intended for frying should be faultless and not germinating.
- Use potato varieties suitable for frying, such as "King Edward", "Morris Piper", "Cara" etc.
- After peeling, cut the potatoes according to the intended preparation (chips or slices).
- Soak the potatoes for ca. one hour before frying. This will help remove a portion of the sugar content, which is one of the constituent products for the formation of acrylamides.

- Always insert the foodstuffs as slowly and carefully as possible into the deep fryer, as deep frozen foods can cause the oil or fat to bubble heftily and abruptly.

How to remove undesirable after-tastes

Some foodstuffs, especially fish, release fluids when being fried. These fluids collect in the oil or fat and can influence the smell and taste of fried foods that are later cooked in the same oil or fat.

Proceed as follows to again obtain a neutral tasting oil or fat:

- Heat the fat or oil to 160°C and place two thin slices of bread or a couple of small sprigs of parsley into the frying basket **2**.

Attention!

Absolutely close the appliance lid **12** before lowering the frying basket with the parsley or the bread into hot oil or fat. Splattering fats can lead to serious burns.

- Wait until the oil or fat is no longer bubbling and remove the bread or parsley with a skimmer. The oil or fat now has a neutral taste once again.

Healthy Nutrition

Nutritional experts recommend the use of vegetable oils and fats containing unsaturated fatty acids (e.g. Linol acid). However, these oils and fats lose their positive characteristics faster than other oils and must therefore be exchanged more frequently.

Orientate yourself on the following guidelines:

- Exchange the oil or fat regularly. If you use the deep fryer mainly to prepare chips and strain the oil or fat after every use, it can be used 10 to 12 times.
- However, do not use an oil or fat for longer than six months. Always follow the instruction given on the packaging.

- As a general rule, oils and fats can be used for a lesser time if you mainly fry foods with lots of proteins, such as meat or fish.
- Do not mix fresh oil with old oil.
- Change the oil or fat if it foams on being heated, it develops a strong taste or odour, it becomes dark and/or it develops a syrupy consistency.

Overheat Protection

In a case of overheating, the heat protection function switches the appliance off. The control lamp **6** then glows only on the left side.

This can happen if there is no, or not sufficient, oil or fat in the deep fryer or when solid cooking fats are being molten in the appliance.

With solid cooking fats the heating element cannot disburse the heat created fast enough.

If the heat protection function has switched the appliance off, please proceed as follows:

- Allow the oil or fat to cool down.
- Carefully press the reset button **13** on the rear side of the operating element with a small pointed object. The appliance can now be used again.

Warranty and Service

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery. Please retain your receipt as proof of purchase. In the case of a warranty claim, please make contact by telephone with our service department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, not for wearing parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries. The appliance is intended for domestic use only, NOT for commercial purposes.

If this product has been subjected to improper or inappropriate handling, abuse, or modifications not carried out by one of our authorised sales and service outlets, the warranty will be considered void. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.

DES Ltd

Units 14-15
Bilston Industrial Estate
Oxford Street
Bilston
WV14 7EG
Tel.: 0870/787-6177
Fax: 0870/787-6168
e-mail: support.uk@kompernass.com

Irish Connection

Harbour view
Howth
Co. Dublin
Tel: 00353 (0) 87 99 62 077
Fax: 00353 18398056
e-mail: support.ie@kompernass.com

Disposal



Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This appliance is subject to the European Guidelines 2002/96/EG.

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, please contact your waste disposal centre.



Dispose of all packaging materials in an environmentally friendly manner.

Importer

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

Table - Frying Times

The table shows which amounts of a foodstuff you can prepare with each frying process and which temperatures and cooking times you require. Should these details differ from those shown on the food packaging, please observe the instructions given on the packaging. We recommend, due to the creation of acrylamides, frying with a maximum temperature of 170 °C.

Temperature	Type of foodstuff	Maximum amount pro frying process (pieces.)		Frying Time (Minutes)	
		Fresh	Deep Frozen	Fresh	Deep Frozen
160 °C	Home-made Chips (First Frying Process (blanching)): Fresh fish	700 g 500 g	– –	10-12 5-7	– –
170 °C	Chicken Wings Cheese croquettes Small potato pancake Fried vegetables (Mushrooms, cauliflower) Home-made Chips (second frying process) Chips Deep Frozen	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	Spring rolls Chicken Nuggets Mini-snacks Meat balls (small) Fish fingers Mussels Breaded squid rings Fish pieces in pastry Scampi Apple rings	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	Potato chips Aubergine slices Potato croquettes Meat/fish croquettes Doughnuts Frying camembert (breadcrumbs) Cordon bleu Vienna pork chop	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 – – – –

SPIS TREŚCI

STRONA

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	12
Zastosowanie zgodnie z przeznaczeniem	13
Dane techniczne	13
Opis urządzenia	13
Przed pierwszym użyciem	13
Smażenie bez akrylamidu	13
Frytowanie	13
Czynności przygotowawcze	13
Frytowanie artykułów spożywczych	14
Tłuszcz stały	14
Po zakończeniu frytowania	15
Zmiana tłuszczu	15
Czyszczenie	15
Porady	16
Frytki własnej roboty	16
Produkty głęboko mrożone	16
Jak wyeliminować niepożądane dodatkowe smaki	17
Zdrowe odżywianie	17
Zabezpieczenie przed przegrzaniem	17
Gwarancja i serwis	18
Utylizacja	18
Importer	18
Tabela czasów frytowania	18

Niniejszą instrukcję należy zachować, aby móc także później z niej skorzystać, w przypadku przekazywania urządzenia osobom trzecim należy przekazać także instrukcję!

FRYTKOWNICA ZE STREFĄ ZIMNA KH 2000

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

- Podłączaj urządzenie do gniazdka zasilania o napięciu nominalnym 220-240 V ~ 50 Hz.
- Naprawę uszkodzonej wtyczki lub kabla sieciowego należy niezwłocznie zlecić wykwalifikowanemu personelowi lub serwisowi.
- Pamiętaj, aby przewód sieciowy podczas użytkowania urządzenia chronić przed wilgocią oraz wodą.

 Nigdy nie wkładaj pod wodę części obsługowej ani grzałki oraz obudowy w momencie gdy urządzenie jest podłączone do zasilania elektrycznego, a także nie czyść tych elementów pod bieżącą wodą.

Niebezpieczeństwo pożaru!

- Nie używać urządzenia w pobliżu gorących powierzchni.
- Części urządzenia w trakcie używania nagrzewają się. Aby się poparzyć, nie dotykaj ich nigdy podczas używania urządzenia.
- W trakcie używania nigdy nie zostawiać urządzenia bez nadzoru.

Nie używaj nigdy wody do gaszenia!

- Stary lub zanieczyszczony tłuszcz lub olej może się zapalić samoczynnie w przypadku przegrzania. Pamiętaj o regularnej zmianie oleju lub tłuszczu. W przypadku zapalenia natychmiast wyciągnij wtyczkę z gniazdka sieciowego i zgłoś palący się tłuszcz lub olej zakrywając pokrywę.

Zagrożenie odniesieniem obrażeń!

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) z ograniczoną sprawnością fizyczną, ruchową bądź umysłową lub nieposiadające doświadczenia i / lub wiedzy, chyba że będą one przebywały pod opieką osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub uzyskają od niej wskazówki dotyczące właściwego używania urządzenia.
- Nie można pozwolić dzieciom na zabawę urządzeniem.
- Należy dbać o prawidłowy stan techniczny urządzenia.
- Nie włączaj urządzenia, jeśli spadło z wysokości lub zostało uszkodzone. Zleć sprawdzenie i ewentualną naprawę urządzenia wykwalifikowanemu specjalście.
- Podczas frytowania z urządzenia wydobywa się gorąca para, szczególnie wtedy gdy otworzysz pokrywę. Zachowaj bezpieczny odstęp od wydobywającej się pary.
- Przed napełnienie urządzenia tłuszczem lub olejem upewnij się, że wszystkie elementy są całkowicie suche. W przeciwnym wypadku gorący olej lub tłuszcz będzie tryskał.
- Każdy produkt spożywczy przed włożeniem do frytownicy dokładnie wysusz. W przeciwnym wypadku gorący olej lub tłuszcz będzie tryskał.
- Zachowaj szczególną ostrożność w przypadku smażenia produktów mrożonych. Usuń dokładnie wszystkie kawałki lodu. Im więcej lodu pozostanie na produktach spożywczych, tym silniej będzie tryskał gorący olej lub smar.

Ostrzeżenie przed uszkodzeniem urządzenia!

- Ilość tłuszczu w pojemniku ze stali szlachetnej  nie może nigdy przekraczać powyżej zaznaczenia MAX ani poniżej zaznaczenia MIN. Za każdym razem podczas włączania urządzenia upewnij się, że w środku znajduje się odpowiednia ilość tłuszczu lub oleju.

- Nigdy nie włączaj urządzenia, jeśli w środku nie ma oleju lub stopionego tłuszczu.
- Frytownica jest przeznaczona wyłącznie do frytowania produktów spożywczych. Nie nadaje się do gotowania płynów.

Zastosowanie zgodnie z przeznaczeniem

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Użytkowanie do celów komercyjnych lub przemysłowych jest niedozwolone.

Dane techniczne

Napięcie sieciowe:	220-240 V ~50 Hz
Moc znamionowa:	1830-2180 W

Objętość

Olej: około 3 litry

Smalec: około 2,5 kg

Opis urządzenia

- 1 Okienko
- 2 Kosz
- 3 Przycisk blokady uchwytu
- 4 Uchwyt
- 5 Zdejmowana część obsługowa / grzałka
- 6 Lampka kontrolna
- 7 Bezstopniowy regulator temperatury z włącznikiem / wyłącznikiem
- 8 Przycisk odblokowania pokrywy
- 9 Miejsce na kabel
- 10 Pojemnik ze stali szlachetnej
- 11 Stały filtr metalowy
- 12 Pokrywa urządzenia
- 13 Przycisk Reset

Przed pierwszym użyciem

Zanim przystąpisz pierwszy raz do użycia frytownicy, starannie wyczyść i wytrzyj do sucha poszczególne elementy (patrz rozdział „Czyszczenie”).

Smażenie bez akrylamidu

Akrylamid jest substancją, która może być przyczyną raka. Tworzy się ona podczas frytowania produktów spożywczych (w temperaturach powyżej 180 °C) zawierających skrobię w wyniku reakcji z tej substancji z aminokwasami.

Z tego powodu produktów spożywczych zawierających skrobię, jak np. frytek nie smaż w temperaturze powyżej 170 °C. Smażony produkt powinien mieć kolor żółto-złoty, a nie ciemny lub brązowy. Tylko w ten sposób można uzyskać potrawę bez akrylamidu.

Frytowanie

Do użytkowania w tej frytownicy zaleca się olej do frytowania lub płynny smalec. Można również użyć smalec stały. Przejdź do rozdziału „Tłuszcz stały” aby uzyskać więcej informacji na ten temat.

Czynności przygotowawcze

1. Ustaw urządzenie na poziomej, płaskiej i stabilnej powierzchni.

i WSKAZÓWKA:

Jeśli chcesz ustawić frytownicę pod pochłaniaczem na kuchence pamiętaj, aby kuchenka była wyłączona.

2. Wyciągnij do końca kabel sieciowy 9.
3. Otwórz pokrywę 12, ściskając przycisk odblokowania pokrywy 8. Pokrywa 12 odsłania się do góry.

4. Podnieś uchwyt ❹ aż wyraźnie się zablokuje. Wyciągnij kosz ❷.
5. W suchym i opróżnionym pojemniku ze stali szlachetnej ❿ umieść płynny lub stopiony smalec (około 3 l oleju lub około 2,5 kg smalcu).

❶ WSKAZÓWKA:

Ilość tłuszczu w pojemniku ze stali szlachetnej ❿ nie może nigdy przekraczać powyżej zaznaczenia MAX ani poniżej zaznaczenia MIN.

⚠ Nigdy nie mieszaj różnych gatunków tłuszczów! Tłuszcz mógłby się przelać z frytownicy.

6. Podłącz wtyczkę do gniazdka zasilania.

⚠ Kabel sieciowy nie powinien się stykać z gorącymi elementami frytownicy. Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym!

❶ WSKAZÓWKA:

Stosuj wyłącznie oleje lub tłuszcze, które posiadają wyraźne oznaczenie jako nie pieniające i nadające się frytowania. Informację tę można znaleźć na opakowaniu lub etykiecie.

7. Załóż ponownie kosz ❷.
8. Zamknij pokrywę urządzenia ❶.

Frytowanie artykułów spożywczych

1. Regulator temperatury ❸ ustaw na żądaną temperaturę. Włącza się lampka kontrolna ❹. Olej lub smalec rozgrzeje się w ciągu 15 minut do wybranej temperatury. Po jej uzyskaniu wyłączą się lewy fragment lampki kontrolnej ❹, sygnalizującej gotowość frytownicy.

❶ WSKAZÓWKA:

Prawidłowe temperatury znajdziesz na opakowaniu produktu lub w tabeli w niniejszej instrukcji obsługi.

2. Podnieś uchwyt ❹ aż wyraźnie się zablokuje.
3. Otwórz pokrywę ❶, ściskając przycisk odblokowania pokrywy ❸.
4. Wyciągnij kosz ❷ i umieść w nim produkt.
5. Ostrożnie załóż kosz ❷ we frytownicę.
6. Zamknij pokrywę urządzenia ❶. Musi się ona zatrzasnąć z wyraźnym słyszalnym odgłosem.
7. Cofnij przycisk blokowania uchwytu ❸. Teraz można opuścić uchwyt ❹. Kosz ❷ zanurza się w gorącym oleju lub w tłuszczu.

❶ WSKAZÓWKA:

Proces frytowania możesz obserwować przez okienko ❶ w pokrywie ❶.

Tłuszcz stały

Aby nie dopuścić do przyskania tłuszczu i przegrzania urządzenia, przestrzegaj następujących zasad:

- W przypadku używania świeżego smalcu, najpierw stop jego kawałki na zwykłej patelni powoli, na małym ogniu. Stopiony smalec przelej ostrożnie do frytownicy. Podłącz wtyczkę do gniazdka i włącz frytownicę.
- Po zakończeniu użytkowania przechowuj frytownicę wypełnioną zastygłym smalcem w temperaturze pokojowej.

Jeśli smalec będzie zbyt zimny, to podczas następnego użycia może przyskać przy podgrzewaniu! Aby do tego nie dopuścić, w zastygłym smalcu drewnianym lub plastikowym patyczkiem wykonaj nakłucia. Uważaj, aby nie uszkodzić przy tym grzałki.

- W celu stopienia smalcu, przestaw regulator temperatury **7** w położenie 150°C. Włącza się lampka kontrolna **6**.
- Odczekaj, aż stopi się cały smalec. Następnie ustaw żądaną temperaturę frytowania.

Po zakończeniu frytowania

- Po zakończeniu frytowania unieś uchwyt **4**, aż przycisk blokujący **3** zatrzaśnie się.
- W tym położeniu uchwytu odczekaj, aż z kosza **2** spłynie cały tłuszcz.
- Regulator temperatury **7** przestaw do oporu w lewe położenie („OFF”). Frytownica jest w tym momencie wyłączona. Wyciągnij wtyczkę z gniazdka.
- Po spłynięciu całego tłuszczu z produktu, otwórz pokrywę **12**, ściskając przycisk odblokowania **8**.
- Ostrożnie wyciągnij kosz **2** z frytownicy. W razie konieczności wstrząśnij koszem nad frytownicą w celu pozbycia się nadmiaru tłuszczu.
- Przełóż produkt do miski lub na sitko (wyłożone np. bibułą w celu odsączenia oleju!)

Jeśli nie używasz frytownicy regularnie, olej lub płynny smalec przechowuj w lodówce lub w chłodnym pomieszczeniu w dobrze zamkniętych słoikach. Aby uniknąć przedostania się drobnych cząstek produktów, olej lub płynny smalec przelewaj do słoików przez sitko.

Zmiana tłuszczu

Olej zmieniaj zawsze dopiero po jego całkowitym ostygnięciu. Smalec musi być jeszcze płynny, aby możliwe było opróżnienie urządzenia.

- Otwórz pokrywę **12**.
- Wyciągnij kosz **2**.
- Wyjmij część obsługową / grzałkę **5**. Część obsługową / grzałkę **5** odłóż w czystym i suchym miejscu.
- Ostrożnie wyciągnij z frytownicy pojemnik ze stali szlachetnej **10** z olejem lub smalcem.
- Olej lub smalec przelej do odpowiednich pojemników, np. do butelek.

i WSKAZÓWKA:

Stary smalec oraz olej nie należy do odpadków domowych ani do materiału kompostowego. Skontaktuj się z lokalną administracją w celu uzyskania informacji o stosownych punktach zbiórki.

- Wyczyść dokładnie wszystkie elementy frytownicy, patrz rozdział „Czyszczenie”.
- Umieść świeży olej lub smalec we frytownicy, patrz rozdział „Frytowanie”.

Czyszczenie

⚠ Niebezpieczeństwo!

Przed przystąpieniem do czyszczenia, wyciągnij wtyczkę z gniazdka.

Odczekaj do ostygnięcia frytownicy.

Rozłóż frytownicę w celu przeprowadzenia łatwego czyszczenia:

1. Otwórz pokrywę **12** i wyciągnij ją do góry.
2. Podnieś uchwyt **4** aż wyraźnie się zablokuje. Wyciągnij kosz **2**.
3. Wyciągnij z prowadnicy część obsługową / grzałkę **5**. Część obsługową / grzałkę **5** odłóż w czystym i suchym miejscu.
4. Wyjmij pojemnik ze stali szlachetnej **10** i opróżnij go z oleju lub smalcu.

⚠ Części obsługowej, kabla sieciowego ani obudowy nie wkładaj nigdy pod wodę ani nie myj bieżącą wodą! Elementy te w razie konieczności przetrzyj zwilżoną szmatką.

- Pokrywę urządzenia **12**, kosz **2** oraz pojemnik ze stali szlachetnej **10** można myć w zmywarce do naczyń.
- Obudowę czyść zwilżoną szmatką. W razie konieczności użyj niewielką ilość płynu do płukania.
- Do czyszczenia elementów urządzenia nie używaj żrących ani szorujących środków / materiałów czyszczących, np. mleczka do czyszczenia.
- Frytownicę złóż ponownie w odwrotnej kolejności do złożenia.
- Zwiń kabel sieciowy i schowaj go razem z wtyczką w przewidziane do tego miejsce **9**.
- Podnieś urządzenie za przeznaczone do tego zagłębienia boczne.
- Urządzenie przechowuj z założoną pokrywą **12**. W ten sposób wewnątrz frytownicy pozostanie czyste.

Porady

Frytki własnej roboty

- Ziemniaki przeznaczone do zrobienia frytek nie mogą posiadać uszkodzeń ani kielków.
- Do frytowania nadają się ziemniaki odmian mączystych i dość suchych, czyli miękkich i rozsypanych się.
- Po obraniu ziemniaków kroimy na drobne elementy wedle uznania (paski lub talarki).
- Przed dalszym przygotowaniem ziemniaków płuczemy je w wodzie przez około jedną godzinę. Ma to na celu usunięcie części cukru, jednego z produktów wyjściowych w reakcji tworzenia się akrylamidu.

- Starannie odsącz ziemniaki z wody.
- Frytki smaż zawsze dwa razy:
- pierwszy raz przez 10 do 12 minut w temp. 160°C, a następnie przez 3 do 4 minut w temp. 170°C, w zależności od stopnia usmażenia.
- Frytek mrożonych nie trzeba smażyć dwa razy, ponieważ przed zamrożeniem zostały one już wstępnie podsmażone. Postępuj zgodnie z instrukcją przygotowania, znajdującą się na opakowaniu.

Produkty głęboko mrożone

Produkt głęboko mrożony (od -16 do -18°C) bardzo schładza olej lub smalec, przez co nie może się prawidłowo smażyć nasiąkając jednocześnie olej lub smalcem. Aby tego uniknąć, zastosuj się do następujących wskazówek:

- Nie smaż nigdy za jednym razem dużej ilości produktów (patrz tabela).
- Przed włożeniem produktu do urządzenia, najpierw przez 15 minut rozgrzej olej.
- Ustaw regulator temperatury **7** na temperaturę podaną na opakowaniu produktu lub w tabeli niniejszej instrukcji obsługi.
- Dobrze jest również przed rozpoczęciem frytowania odczekać do rozmrożenia produktu w temperaturze pokojowej. Przed włożeniem produktu do urządzenia, usuń z niego jak największą ilość lodu i wody.

⚠ Uwaga!

Zanim opuścisz kosz **2** w gorący tłuszcz, zamknij najpierw pokrywę **12**. Niebezpieczeństwo poparzenia tryskającym olejem!

- Umieszczaj produkt we frytownicy z jak największą ostrożnością, ponieważ zamrożone produkty mogą powodować gwałtowne tryskanie oleju i tłuszczu.

Jak wyeliminować niepożądane dodatkowe smaki

Niektóre produkty spożywcze, w szczególności ryby, podczas smażenia uwalniają dużą ilość cieczy. Gromadzą się one w smalcu lub oleju i mogą być przyczyną przenoszenia zapachu i smaku do następnych potraw, przyrządzanych na tym samym oleju lub smalcu.

Aby zapewnić zawsze neutralny smak oleju i smalcu, postępuj zgodnie z następującymi wskazówkami:

- Rozgrzej olej lub smalec do temp. 160°C, a następnie włóż do kosza frytownicy ② dwa cienkie kawałki chleba lub kilka niewielkich natek pietruszki.

Uwaga!

Przed opuszczeniem kosza w z kawałkami chleba lub pietruszką ⑫ gorącym tłuszczu koniecznie zamknij pokrywę. Tryskający tłuszcz może powodować poparzenia.

- Odczekaj, aż olej lub smalec przestanie tryskać, a następnie wyjmij tyżką kawałki chleba wzgl. pietruszki. Olej i smalec jest teraz ponownie neutralny w smaku.

Zdrowe odżywianie

Specjaliści od żywienia zalecają korzystanie z olejów roślinnych oraz tłuszczów, zawierających nienasycone kwasy tłuszczowe (np. kwas linolowy). Te oleje i tłuszcze szybciej tracą swoje pozytywne właściwości niż inne gatunki i z tego powodu muszą być częściej wymieniane. Zapoznaj się z następującymi wskazówkami:

- Regularnie wymieniaj olej i smalec. Jeśli używasz frytownicy głównie do przygotowania frytek i po każdym smażeniu filtrujesz olej lub smalec, możesz go używać od 10 do 12 razy.
- Nie używaj jednak oleju lub smalcu dłużej niż pół roku. Przestrzegaj również zawsze wskazówek na opakowaniu.

- W zasadzie olej lub smalec można używać nieco dłużej, jeśli będzie on używany głównie do przyrządzania produktów zawierających proteiny, np. ryby lub mięso.
- Nigdy nie mieszaj oleju świeżego z używanym.
- Tworzenie się piany podczas rozgrzewania oleju lub smalcu, zmiana smaku lub zapachu potrawy oraz ciemna lub gęsta konsystencja tłuszczu jest oznaką, że należy go wymienić.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

W przypadku przegrzania w urządzeniu włącza się zabezpieczenie przed przegrzaniem. Lampka kontrolna ⑥ jest włączona tylko z lewej strony.

Może tak się zdarzyć, jeśli w urządzeniu będzie za mało oleju lub smalcu.

W przypadku stałego smalcu grzałka może oddawać ciepło zbyt wolno.

Jeśli zabezpieczenie przed przegrzaniem spowoduje wyłączenie urządzenia:

- Odczekaj do ostygnięcia oleju lub smalcu.
- Małym ostro zakończonym przedmiotem wciśnij ostrożnie przycisk kasowania ⑬ z tyłu części obsługowej. Możesz teraz ponownie używać urządzenia.

Gwarancja i serwis

Urządzenie objęte jest trzyletnią gwarancją, licząc od daty zakupu. Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane skrupulatnej kontroli przed wysyłką. Paragon należy zachować jako dowód dokonania zakupu. W przypadku roszczeń gwarancyjnych należy skontaktować się telefonicznie z serwisem. Tylko w ten sposób można zagwarantować bezpłatną wysyłkę zakupionego produktu.

Gwarancja obejmuje wyłącznie wady materiałowe i fabryczne, natomiast nie obejmuje części ulegających zużyciu ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. wyłącznika lub akumulatorów. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytkowania w gospodarstwie domowym, a nie do celów przemysłowych. Gwarancja wygasa w razie niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją użycia, zastosowania przemocy lub w przypadku ingerencji w urządzenie poza autoryzowaną placówkę serwisową. Niżejjsza gwarancja nie ogranicza w żadnym stopniu przysługujących praw ustawowych.

Kompernass Service Polska

ul. Strycharska 4

26-600 Radom

Tel.: 048 360 91 40

048 360 94 32

Faks: 048 384 65 38

048 369 93 63

E-mail: support.pl@kompernass.com

Utylizacja



W żadnym przypadku nie należy wyrzucać urządzenia do normalnych śmieci domowych. W odniesieniu do produktu ma zastosowanie dyrektywa europejska 2002/96/WE.

Urządzenie należy usuwać poprzez akredytowane lub komunalne zakłady utylizacji odpadów.

Należy przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów.

W razie pytań i wątpliwości odnośnie zasad utylizacji skontaktować z najbliższy zakładem utylizacji.



Wszystkie materiały wchodzące w skład opakowania należy przekazać do odpowiednich punktów zbiórki odpadów.

Importer

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

Tabela czasów frytowania

W tabeli podano ilości produktu przypadające na jedno frytowanie wraz z temperaturą i czasem potrzebnym na przygotowanie. W przypadku gdy wskazówki podane na opakowaniu produktu różnią się od poniższych danych, postępuj zgodnie z instrukcjami na opakowaniu.

Ze względu na tworzenie się akrylamidu zalecamy frytowanie przy temperaturze 170 °C.

Temperatura	Rodzaj produktu	Ilość maks. na smażenie (szt.)		Czas smażenia (min.)	
		Świeża	Mrożona	Świeża	Mrożona
160°C	Frytki własnej roboty	700 g	–	10-12	–
	Ryba	500 g	–	5-7	–
170°C	Skrzydółka z kurczaka	4-6	4-5	12-15	15-20
	Krokiety serowe	5	4	4-5	6-7
	Małe placki ziemniaczane	–	4	–	3-4
	Smażone warzywa (grzyby, kalafior)	10-12	–	2-3	–
	Frytki własnej roboty	–	–	–	–
	Frytki (drugie smażenie)	700 g	–	3-4	–
	Frytki mrożone	–	550 g	–	7-9
180°C	Sajgonki	3	2	6-7	10-12
	Filety drobiowe w panierce	10-12	10	3-4	4-5
	Małe kawałki do smażenia	10-12	10	3-4	4-5
	Kotlety mielone (małe)	8-10	–	3-4	4-5
	Paluszki rybne	8-10	8	3-4	4-5
	Muszelki	15-20	15	3-4	3-4
	Panierowane ośmiorniczki	10-12	10	3-4	4-5
	Ryba w cieście	10-12	10	3-4	4-5
	Krewetki	10-12	10	3-4	4-5
	Jabłka w plasterkach	5	–	3-4	–
190°C	Chipsy ziemniaczane	700 g	550 g	3-4	5-6
	Bakłażany w talarkach	700 g	–	3-4	–
	Krokiety ziemniaczane	5	4	4-5	6-7
	Krokiety rybne / mięsne	5	4	4-5	6-7
	Donaty	4-5	–	5-6	–
	Smażony camembert	2-4	–	2-3	–
	(w panierce)	2	–	4-5	–
	Kotlet cordon bleu	2	–	3-4	–
	Sznyceł Wiedeński	–	–	–	–

TARTALOMJEGYZÉK

OLDALSZÁM

Biztonsági tudnivalók	22
Š Rendeltetésszerű használat	23
Műszaki adatok	23
A készülék leírása	23
Az első használat előtt	23
Akrilamidban szegény elkészítés	23
Sütés	23
Előkészítés	23
Élelmiszer sütése	24
Szilárd sütőzsír	24
Sütés után	25
A sütőzsiradék cseréje	25
Tisztítás	25
Tippek	26
Saját készítésű hasábburgonya	26
Fagyasztott élelmiszerek	26
Hogyan szabadulhat meg a nemkívánatos mellékíztől	27
Egészséges táplálkozás	27
Hővédelmi funkció	27
Garancia és szerviz	28
Ártalmatlanítás	28
Gyártja	28
A sütési idők táblázata	28

Örizzze meg ezt a leírást arra az esetre, ha később kérdése merülne fel. A készülék harmadik személynek történő továbbadásakor adja tovább a leírást is!

Biztonsági tudnivalók

Áramütés veszélye!

- Csatlakoztassa a készüléket egy 220-240 V ~ 50 Hz hálózati feszültségű aljzatba.
- A veszélyek elkerülése érdekében a sérült hálózati csatlakozót vagy vezetéket azonnal cseréltesse ki engedélyezett szakemberrel vagy az ügyfélszolgálattal.
- Ügyeljen rá, hogy a hálózati vezeték üzemeltetés közben soha ne legyen vizes vagy nedves.

 A kezelő-/melegítőelemet és a hálózati vezetékes burkolatot soha ne merítse vízbe és ne is tisztítsa ezeket a részeket folyó víz alatt.

Tűzveszély!

- Soha ne használja a készüléket forró felületek közelében.
- A készülék egyes részei használat közben felforrósodnak. Ne érintse meg ezeket az égésveszély elkerülése végett.
- Üzemeltetés közben soha se hagyja a készüléket felügyelet nélkül.

Soha ne használjon az oltáshoz vizet!

- A régi ill. szennyezett zsír vagy olaj túlhevüléskor magától meggyullad. Idejében cserélje ki az olajat vagy zsírt. Tűz esetén húzza ki a hálózati csatlakozót és az égő zsírt vagy olajat takaróval fojtsa el.

Sérülésveszély!

- A készülék nem alkalmas arra, hogy olyan személyek (ideértve a gyermekeket is) használják, akiket testi, érzékszervi vagy elmebeli képességeik vagy tapasztalatuk és ismeretük hiánya megakadályoznának abban, hogy biztonságosan használják a készüléket, kivéve ha a biztonságukról gondoskodó felügyelettel vannak, vagy ha előtte felvilágosították őket a készülék használatáról.
- Vigyázni kell a gyerekekre, hogy nem játszanak a készülékkel.
- Biztosítsa a készülék stabil helyzetét.
- Ha a készülék leesett vagy megsérült, nem szabad tovább használni. A készüléket szakképzett szakemberrel ellenőriztesse és adott esetben javíttassa meg.
- Sütés közben forró gőz képződik, különösen akkor, ha felnyitja a fedélt. Tartson biztos távolságot a gőzhöz.
- Gondoskodjon arról, hogy valamennyi rész teljesen száraz legyen, mielőtt olajat vagy folyékony zsírt tesz az olajsütőbe. Máskülönben kispircel a forró olaj vagy zsír.
- Valamennyi élelmiszert alaposan szárítson meg, mielőtt betenné az olajsütőbe. Máskülönben kispircel a forró olaj vagy zsír.
- Különösen a fagyasztott élelmiszerekkel bánjon óvatosan. Valamennyi jégdarabot távolítsa el. Minél több jég található az élelmiszeren, annál jobban spriccel a forró olaj vagy a forró zsír.

A készülék sérülésére való figyelmeztetés!

- Soha ne töltsön a MAX jelzésnél több vagy a MIN jelzésnél kevesebb zsírt a nemesacél tárába . Bekapcsoláskor mindig ügyeljen arra, hogy elegendő zsír vagy olaj legyen az olajsütőben.

- Soha ne kapcsolja be a készüléket, ha nincs benne olaj vagy folyékony zsír.
- Az olajsütő csak élelmiszerek sütésére alkalmas. Nincs fagyadékok főzésére tervezve.

Az első használat előtt

Az olajsütő első használata előtt kérjük alaposan tisztítsa meg az egyes részeket és jól szárítsa meg őket (lásd a „Tisztítás” részénél).

Š Rendeltetésszerű használat

Az olajsütő élelmiszerek magánháztartásban történő sütésére van tervezve. Nem kereskedelmi vagy ipari használatra javallott.

Műszaki adatok

Hálózati feszültség: 220-240 V ~50 Hz
Névleges teljesítmény: 1830-2180 W

Űrtartalom

Olaj: kb. 3 l

Szilárd zsír: kb. 2,5 kg

A készülék leírása

- 1 betekintő ablak
- 2 sütőkosár
- 3 nyél zárógombja
- 4 nyél
- 5 levehető kezelő-/fűtőelem
- 6 kontrolllámpa
- 7 fokozatmentes hőmérsékletszabályozó ki-/bekapcsolási funkcióval
- 8 fedél nyitó gombja
- 9 vezetékrekesz
- 10 nemesacél tartály
- 11 permanens fémszűrő
- 12 készülékfedél
- 13 RESET gomb

Akrilamidban szegény elkészítés

Az akrilamid olyan potenciálisan rákkeltő anyag, mely keményítőtartalmú élelmiszerek olajban való sütésekor (180 °C feletti hőmérsékleten) aminosavakkal reagálva képződik.

Ezért a keményítőtartalmú élelmiszereket, például a hasáburgonyát lehetőleg ne süsse 170 °C feletti hőmérsékleten. Az élelmiszert lehetőleg csak arany-sárgára, ne sötétre vagy barnára süsse. Csak így lehetséges az akrilamidban szegény ételkészítés.

Sütés

Ebben az olajsütőben való használatra sütőolajat vagy folyékony sütőzsírt ajánlunk. Szilárd sütőzsír is használható. Először olvassa el idevonatkozóan a „Szilárd sütőzsír” részt.

Előkészítés

1. Helyezze a készüléket vízszintes, sík és stabil felületre.

① Tudnivaló:

Ha az olajsütőt a szagelszívó alá a tűzhelyre szeretné tenni, ügyeljen arra, hogy a tűzhely ki legyen kapcsolva.

2. Teljesen húzza ki a hálózati vezetékét a vezetékrekeszből ⑨.
3. Nyissa ki a készülék fedelét ⑫, mégpedig úgy, hogy a fedél nyitó gombját ⑧ összenyomja. A készülék fedele ⑫ kattan.

4. Húzza felfelé a nyelet ④, amíg az hallhatóan bepattan a helyére. Vegye ki a sütőkosarat ②.
5. Töltse meg a száraz és üres olajsütőt a nemesacél tartály ⑩ MAX-jelzéséig olajjal, folyékony vagy olvasztott zsírral (kb. 3 l olaj vagy kb. 2,5 kg szilárd zsír).

❗ Tudnivaló:

Soha ne töltön a MAX jelzésnél több vagy a MIN jelzésnél kevesebb zsírt a nemesacél tartályba ⑩.

⚠ Soha ne keverjen össze különböző zsír- vagy olajfajtákat! Az olajsütőből kifuthatna ekkor a folyadék.

6. Dugja be a csatlakozót az aljzatba.

⚠ A hálózati vezetéknek nem szabad az olajsütő forró részeivel érintkeznie. Áramütés veszélye!

❗ Tudnivaló:

Csak olyan olajat és zsírt használjon, amelyek kifejezetten nem habzónak vannak jelölve és sütésre alkalmasak. Erre vonatkozó információt a csomagoláson vagy a címként találhat meg.

7. Ismét helyezze be a sütőkosarat ②.
8. Csukja be a készülék fedelét ⑫.

Élelmiszer sütése

1. Tolja a hőmérséklet szabályozót ⑦ a kívánt hőmérsékletre. Valamennyi kontroll-lámpa ⑥ világít. Az olaj vagy zsír 15 percen belül felmelegszik a kívánt hőmérsékletre. Ha elérte a beállított hőmérsékletet, a kontroll-lámpa ⑥ a bal alsó szél kivételével kialszik, amely az olajsütő készenlétét jelzi.

❗ Tudnivaló:

a helyes sütési hőmérsékletet a sütnivaló élelmiszer csomagolásán vagy a használati útmutató táblázatában találja meg.

2. Húzza felfelé a nyelet ④, amíg az hallhatóan bepattan a helyére.
3. Nyissa ki a készülék fedelét ⑫, mégpedig úgy, hogy a fedél nyitógombját ⑧ összenyomja.
4. Vegye ki a sütőkosarat ② és tegye bele a sütnivaló élelmiszert.
5. Óvatosan helyezze vissza a sütőkosarat ② az olajsütőbe.
6. Csukja be a készülék fedelét ⑫. Ennek hallhatóan be kell pattannia.
7. A nyél zárógombját ③ tolja hátra. Ekkor a nyelet ④ le lehet sülyeszteni. A sütőkosár ② lesüllyed a forró olajba vagy zsírra.

❗ Tudnivaló:

A készülék fedelén ⑫ található betekintőablakon keresztül ① figyelheti a süstést.

Szilárd sütőzsír

Az alábbi óvintézkedéseket tegye meg annak elkerülése érdekében, hogy a zsír kispricceljen és a készülék túl forró legyen:

- Friss zsír használatakor a zsírdarabokat először lassan melegítse fel alacsony hőfokon egy rendes serpenyőben. Óvatosan öntse az olvasztott zsírt az olajsütőbe. Csak utána dugja be a hálózati vezetékét és kapcsolja be az olajsütőt.
- Használat után az olajsütőt a megdermedt zsírral szobahőmérsékleten tárolja.

Ha a zsír túl hideg, az ismételt felmelegítéskor spriccelhet! Ennek megakadályozása érdekében szúrjon a megdermedt zsírra pár lyukat egy fa- vagy műanyag pálcá segítségével. Ügyeljen rá, hogy a fűtőelem ne sérüljön meg.

- A zsír olvasztásához tolja a hőmérsékletszabályozót **7** 150 °C-ra. A működésjelző lámpa **6** világít.
- Várja meg, amíg az egész zsír elolvad. Csak ezután állítsa be a kíván sütési hőmérsékletet.

Sütés után

- Ha kész van a süttött ételmszer, húzza fel a nyelet **4**, amíg a nyél zárógombja **3** bekattan.
- Hagyja a sütőkosarat **2** ebben a helyzetben, hogy lecsöpögjön.
- Tolja a hőmérsékletszabályozót **7** ütközésig balra („OFF”). Az olajsütő ezzel ki van kapcsolva. Húzza ki a csatlakozót az aljzatból.
- Ha a megsüttött ételmszer lecsöpögött, nyissa ki a készülék fedelét **12**, mégpedig úgy, hogy a fedél nyitógombját **8** összenyomja.
- Óvatosan emelje ki az olajsütőből a sütőkosarat **2**. Ha szükséges, rázza le a felesleges olajat vagy zsírt az olajsütő fölött.
- Tegye a megsüttött ételmszert egy tálba vagy egy szűrőbe (bélelje ki nedvszívó konyhai törülközővel!)

Ha rendszeresen használja az olajsütőt, ajánlatos az olajat vagy a folyékony zsírt megdermedés után jól záródó üvegben lehetőleg a hűtőszekrényben vagy más hűvös helyen tárolni. Finom szűrővel töltsen meg az üvegeket, hogy az olajból vagy zsírból származó ételmszerszemcséket kiszűrhesse.

A sütőzsiradék cseréje

Csak akkor cseréljen olajat, ha az teljesen kihűlt. A szilárd zsírnak épphogy folyékonnak kell még lenni, hogy ki lehessen önteni.

- Nyissa ki a készülék fedelét **12**.
- Vegye ki a sütőkosarat **2**.
- Vegye ki a kezelő-/fűtőelemet **5**. Helyezze a kezelő-/fűtőelemet **5** tiszta és száraz helyre.
- Óvatosan vegye ki az olajjal vagy zsírral telt nemesacél tartályt **10** az olajsütőből.
- Öntse ki az olajat vagy zsírt arra alkalmas tárolóedénybe, például flakonba/üvegbe.

Tudnivaló:

A használt zsír vagy olaj nem a háztartási hulladékba vagy a komposztos hulladékba való. Tájékoztadjon a községi vagy városi önkormányzatnál a gyűjtőhelyekről.

- Az olajsütő valamennyi részét alaposan tisztítsa meg, ahogy az a „Tisztítás” részben le van írva.
- A friss olajat vagy zsírt úgy töltsen az olajsütőbe, ahogy az a „Sütés” részben le van írva.

Tisztítás

Veszély!

Tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozót az aljzatból.

Hagyja lehűlni az olajsütőt.

Az egyszerű tisztításhoz szedje szét az olajsütőt:

1. Nyissa ki a készülék fedelét **12** és húzza ki felfelé.
2. Húzza felfelé a nyelet **4**, amíg az hallhatóan bepattan a helyére. Vegye ki a sütőkosarat **2**.
3. Húzza ki felfelé a kezelő-/fűtőelemet **5** a vezetéksínből. Helyezze a kezelő-/fűtőelemet **5** egy tiszta és száraz helyre.
4. Vegye ki a nemesacél tartályt **10** és vegye ki a zsírt vagy az olajat.

⚠ Soha ne merítse vízbe a kezelőelemet, a hálózati vezetékét vagy a burkolatot és ne tisztítsa folyó víz alatt! Ezeket a részeket szükség esetén nedves ronggyal tisztítsa.

- A készülék fedelét **12**, a sütőkosarat **2** és a nemesacél tartályt **10** mosogatógépben lehet tisztítani. Alkalmask a mosogatógépben való tisztításra.
- Tisztítsa meg a burkolatot egy nedves ronggyal. Szükség esetén tegyen egy kis enyhe mosogatószeret a rongyra.
- Ne használjon az alkatrészek tisztítására maró vagy súroló hatású tisztítószer/-anyagot, mint pl. súrolószer vagy acélgyapót.
- Az olajsütőt fordított sorrendben szerelje össze.
- Csavarja össze a hálózati vezetékét és a hálózati csatlakozóval együtt dugja vissza a vezetékkeszbe **9**.
- A készüléket az oldalsó bemélyedés segítségével emelje meg.
- A készüléket zárt fedéllel tárolja **12**. Így a sütő belseje tiszta és pormentes marad.

Tippek

Saját készítésű hasáburgonya

- A sütéshez kiválasztott burgonyáknak hibátlannak és csíra mentesnek kell lenniük.
- Sütéshez „lisztes” vagy „főként keményrefővő” burgonyafajtát kell használni.
- A burgonyát meghámozás után a kívánt elkészítési mód szerint aprítsa fel (csíkokra vagy karikára).
- A további felhasználás előtt a burgonyát kb. egy óráig vízben áztassa. Ezáltal kiválik a cukor egy része, ami az akrilamid képződésének egyik alapanyaga.

- Alaposan szárítsa meg a burgonyákat.
- A saját készítésű sült burgonyát mindig kétszer süssse:
- először 160°C-on 10-12 percre, majd 170°C-on 3-4 percre, a kívánt szín eléréséig.
- A mélyfagyasztott hasáburgonya elő van főzve és ezért csak egyszer kell megsütni. Kövesse a csomagoláson található utasítást.

Fagyasztott élelmiszerek

A fagyasztott élelmiszert (-16 és -18 °C között) az olajat vagy zsírt jelentősen lehűti, ezáltal nem elég gyorsan sűti meg, és ezáltal esetlegesen túl sok olajat vagy zsírt vesz fel. Ennek elkerülése érdekében az alábbiak szerint járjon el:

- Ne süssön nagyobb mennyiséget egyszerre (lásd a táblázatot).
- Az olajat legalább 15 percre hevítse, mielőtt beletenné a sütnivaló élelmiszert.
- Állítsa a hőmérsékletszabályozót **7** az ebben a használati útmutatóba vagy a sütnivaló élelmiszer csomagolásán található utasítás szerint megadott hőmérsékletre.
- Ideális esetben engedje fel a mélyhűtött élelmiszert sütés előtt szobahőmérsékletre. Szedjen le róla annyi jeget és vizet, amennyi csak lehetséges, mielőtt a sütnivaló élelmiszert az olajsütőbe tenné.

⚠ Figyelem!

Mindig csukja le a készülék fedelét **12**, mielőtt a sütőkosarat **2** beleengedné a forró zsírba. Megégetheti magát a kispriccelő zsiradékkal!

- A sütnivaló élelmiszert lehetőleg lassan és óvatosan tegye bele az olajsütőbe, mivel a mélyhűtött élelmiszertől a forró olaj vagy zsír váratlanul és erősen bugyogni kezd.

Hogyan szabadulhat meg a nemkívánatos mellékiztól

Néhány élelmiszer, különösképpen a hal, nedvességet ad le sütés közben. Ez a folyadék összegyűlik a sütóolajban vagy zsiradékban és befolyásolhatja az olajban vagy zsírban következőleg felmelegített élelmiszer ízét.

Az alábbiak szerint járjon el annak érdekében, hogy ismét semleges ízű olajat vagy zsírt kapjon:

- Forrósítsa fel az olajat vagy zsiradékot 160°C-ra és tegyen bele két vékony szelet kenyeret és pár kisebb petrezselyemágat a sütőkosárba ②.

Figyelem!

mindenképpen csukja be a készülék fedelét ⑫, mielőtt a petrezselyemmel vagy kenyérrel töltött sütőkosár lemerül a forró zsírba. A kispriccelő zsír égési sérüléseket okozhat.

- Várja meg, amíg az olaj vagy a zsír már nem gyöngyözik és vegye ki a kenyeret vagy a petrezselymet egy hableszedő merőkanállal. Ezzel az olaj vagy zsír ismét semleges ízű.

Egészséges táplálkozás

Táplálkozástudatók olyan növényi olajok és zsírok használatát javasolják, amelyek telítetlen zsírsavakat (pl. linolsavat) tartalmaznak. Ezen olajok és zsírok azonban más fajtákkal szemben hamarabb elveszítik pozitív tulajdonságaikat és ezért gyakrabban kell őket cserélni. Az alábbi iránymutatáshoz igazodjon:

- Rendszeresen cserélje az olajat vagy zsírt. Ha az olajsütővel főként hasáburgonyát készít és az olajt vagy a zsírt valamennyi használat után leszűri, 10-12 alkalommal használhatja.
- Ne használja azonban az olajat vagy zsírt fél évnél hosszabb ideig. Mindig vegye figyelembe a csomagoláson található utasításokat.

- Általában kevesebb ideig lehet használni az olajat vagy zsírt, ha olyan főként fehérjetartalmú élelmiszert sütöttek benne, mint a hús vagy hal.
- Ne keverjen új olajat régivel.
- Cserélje le az olajat vagy zsírt, ha melegítéskor habzik, erős íze vagy szaga van, vagy ha sötét és/vagy szörpszerű állaga van.

Hővédelmi funkció

Túlhevülés esetén a hővédelmi funkció kikapcsolja a készüléket. A kontroll-lámpa ⑥ ekkor csak a bal oldalon világít.

Ez akkor fordulhat elő, ha az olajsütőben nincs vagy nincs elég olaj vagy zsír, illetve ha a szilárd sütőzsírt olvaszt az olajsütőben.

Szilárd zsír esetén a fűtőelem a képzett hőt nem tudja elég gyorsan leadni.

Ha a hővédő funkció kikapcsolja a készüléket, az alábbiak szerint járjon el:

- Hagyja lehűlni az olajat vagy zsírt.
- Óvatosan nyomja meg egy kis hegyes tárggyal a kezelőelem hátoldalán lévő reset-gombot ⑬. A készüléket ekkor újra lehet használni.

Garancia és szerviz

A készülékre 3 év garanciát adunk a vásárlás dátumától számítva. A készüléket gondosan gyártottuk, és szállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük. Kérjük, a vásárlás igazolására őrizze meg a pénztári blokkot.

Kérjük, garanciaigény esetén vegye fel a kapcsolatot telefonon az Ön közelében lévő szervizzel. Csak ebben az esetben garantálhatjuk, hogy ingyen tudja beküldeni az árut.

A garancia csak anyag- és gyártási hibára vonatkozik, nem pedig kopásra vagy törekeny részek (pl. kapcsoló vagy elem) sérülésére. A termék kizárólag magánhasználatra, nem kereskedelmi használatra készült.

A garancia visszaélészerű és szakszerűtlen használat, erőszak alkalmazása és olyan behatolás esetén elévül, amelyet nem az engedélyezett szervizirodánk végez el. Az ön törvényes jogait ez a garancia nem korlátozza.

 **Hornos kft.**

H - 2600 Vác

Zrínyi utca 39.

Telefon +36 27 314 212

Telefax +36 27 317 212

e-mail: support.hu@kompernass.com

Ártalmatlanítás



Semmi esetre se dobja a készüléket a háztartási hulladékba. A termékre az 2002/96/EK irányelv vonatkozik.

A készüléket engedélyezett hulladékgyűjtő helyen vagy a helyi hulladéktárolító üzemnél tudja kidobni. Vegye figyelembe az aktuális előírásokat.

Ha kérdése merülne fel, vegye fel a kapcsolatot a hulladékfeldolgozó vállalattal.



Valamennyi csomagolóanyagot juttasson el a környezetbarát hulladékhasznosítóhoz.

Gyártja

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

A sütési idők táblázata

A táblázat azt mutatja, hogy egy élelmiszerből mennyi kora mennyiséget lehet egyszerre megsütni és milyen hőmérsékletre és sütési időre van ehhez szükség.

Amennyiben a sütnivaló élelmiszer csomagolásán lévő utasítások eltérnek ezen táblázat adataitól, akkor a csomagolás utasítását kövesse.

Azt ajánljuk, hogy az akrilamidképződés miatt legfeljebb 170 °C-on süssön.

Hőmérséklet	A sütnivaló élelmiszer fajtája	Legnagyobb mennyiség sütésenként (db)		Sütési idő (percben)	
		Friss	Mélyhűtött	Friss	Mélyhűtött
160 °C	Saját készítésű hasábburgonya (első sütésmenet) Friss hal	700 g 500 g	– –	10-12 5-7	– –
170 °C	Csirkeszárny Sajtkrokett Kis rösztli Sült zöldség (gomba, karfiol) Saját készítésű hasábburgonya (második sütésmenet) Hasábburgonya Mélyhűtött	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	Tavaszi tekercs Chicken Nuggets Kis falatkák Fasírt (kicsi) Halrudacska Kagyló Rántott tintahalkarika Haldarabok bundában Garnélarák Almakarika	3 10-12 10-12 8-10 8-10 15-20 10-12 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	Burgonyachips Padlizsánszelet Burgonyakrokett Hús-/halkrokett Fánk Rántott camembert Cordon bleu Bécsiszelet	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 – – – –

KAZALO VSEBINE

STRAN

Varnostni napotki	32
Predvidena uporaba	33
Tehnični podatki	33
Opis naprave	33
Pred prvo uporabo	33
Priprava z majhno vsebnostjo akrilamida	33
Cvrtje	33
Priprave	33
Cvrtje živil	34
Trda mast za cvrtje	34
Po cvrtju	35
Menjava maščobe za cvrtje	35
Čiščenje	35
Koristni nasveti	36
Domači ocvrti krompirček	36
Globoko zamrznjena živila	36
Kako odpravite nezaželeni priokus	37
Zdrava prehrana	37
Funkcija zaščite pred vročino	37
Garancija in servis	38
Odstranitev	38
Proizvajalec	38
Tabela časov cvrtja	38

Ta navodila shranite za poznejša vprašanja – ob predaji naprave tretji osebi jih priložite zraven!

FRITEZA S HLADNIMI CONAMI KH 2000

Varnostni napotki

Nevarnost zaradi električnega udara!

- Napravo priključite na omrežno vtičnico z omrežno napetostjo 220-240 V ~ 50 Hz.
- Poškodovane omrežne vtiče ali omrežne kable naj vam takoj zamenja pooblaščen strokovno osebje ali servisna služba, da se izognete nevarnosti.
- Pazite na to, da omrežna napeljava med obratovanjem nikoli ne postane vlažna ali mokra.

-  Upravljalnega/grelnega elementa in ohišja z omrežno napeljavo nikoli ne potapljajte pod vodo in teh delov tudi ne čistite pod tekočo vodo.

Nevarnost požara!

- Stroja ne uporabljajte v bližini vročih površin.
- Deli stroja se med uporabo segrejejo. Ne dotikajte se jih, da se izognete opeklinam.
- Naprave med obratovanjem nikoli ne pustite brez nadzora.

Za gašenje ne uporabljajte vode!

- Stara oz. onesnažena mast ali olje se zaradi pregretja lahko samodejno vname. Olje ali mast pravočasno zamenjajte. V primeru požara omrežni vtič potegnite iz vtičnice in gorečo mast ali olje pogasite s pomočjo odeje.

Nevarnost poškodb!

- Ta naprava ni namenjena temu, da jo uporabljajo osebe (vključno z otroci) z omejenimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem, razen pod nadzorom osebe, ki je zanje odgovorna ali jim je dala navodila v zvezi z uporabo naprave.
- Otroke je treba nadzorovati, da preprečite igro z napravo.
- Poskrbite za varen položaj naprave.
- Če bi naprava padla dol ali je poškodovana, je ne smete več uporabljati. Napravo naj preveri strokovno osebje in jo po potrebi popravi.
- Med postopkom cvrtja se sprošča vroča para, še posebej, če odprete pokrov. Do vroče pare ohranjajte varno razdaljo.
- Zagotovite, da so vsi deli popolnoma suhi, preden v cvrtnik daste olje ali tekočo mast. Vroče olje ali vroča mast bi drugače lahko brizgala ven.
- Vsa živila skrbno posušite, preden jih daste v cvrtnik. Vroče olje ali vroča mast bi drugače lahko brizgala ven.
- Še posebej z zamrznjenimi živili ravnajte previdno. Odstranite vse koščke ledu. Čim več ledu se še nahaja na živilih, tem bolj bo vroča maščoba brizgala ven.

Opozorilo pred poškodbami naprave!

- V posodo iz legiranega jekla  nikoli ne dajajte več maščobe kot do oznake MAX in nikoli manj maščobe kot do oznake MIN. Pri vsakem vklopu pazite na to, da je v cvrtniku dovolj masti ali olja.

- Naprave nikoli ne vklopite, če se v njej ne nahaja olje ali tekoča mast.
- Cvrtnik je primeren samo za cvrtje živil. Ni primeren za kuhanje tekočin.

Predvidena uporaba

Cvrtnik je zasnovan za cvrtje živil v privatnih gospodinjstvih. Ni mišljen za obrtno ali industrijsko uporabo.

Tehnični podatki

Omrežna napetost:	220-240 V ~50 Hz
Nazivna moč:	1830-2180 W
Kapaciteta	
Olje:	pribl. 3 litre
Trda maščoba:	pribl. 2,5 kg

Opis naprave

- 1 Okence
- 2 Košara za cvrtje
- 3 Blokirna tipka ročaja
- 4 Ročaj
- 5 Snemljiv upravljalni/grelni element
- 6 Kontrolna lučka
- 7 Brezstopenjski regulator temperature s funkcijo Vkllop/Izklop
- 8 Tipka za sprostitvev pokrova
- 9 Predalček za kabel
- 10 Posoda iz legiranega jekla
- 11 Stalni kovinski filter
- 12 Pokrov naprave
- 13 Tipka Reset

Pred prvo uporabo

Preden cvrtnik prvič uporabite, posamezne dele prosimo temeljito očistite in jih skrbno obrišite (glejte poglavje "Čiščenje").

Priprava z majhno vsebnostjo akrilamida

Akrilamid je snov, ki morebiti povzroča raka in ki nastaja pri cvrtju živil z vsebnostjo škroba (pri temperaturah nad 180 °C) zaradi reakcij z aminokisljinami.

Zato živila z vsebnostjo škroba, kot na primer krompirček, po možnosti ne cvrite pri temperaturi nad 170 °C. Živilo za cvrtje naj se ocvre le zlato rumeno, ne pa na primer temno ali rjavo. Samo tako dosežete pripravo z majhno vsebnostjo akrilamida.

Cvrtje

Priporočamo vam, da v tem cvrtniku uporabljate olje za cvrtje ali tekočo mast za cvrtje. Uporabljate pa lahko tudi trdo mast za cvrtje. O tem najprej preberite poglavje "Trda mast za cvrtje".

Priprave

1. Napravo postavite na vodoravno, ravno in stabilno površino.

Napotek:

Če cvrtnik želite postaviti pod kuhinjsko napo na štedilnik, pazite na to, da je štedilnik izklopljen.

2. Omrežni kabel v celoti potegnite iz predalčka za kabel **9**.
3. Odprite pokrov naprave **12**, tako da tipko za sprostitvev pokrova **8** stisnete skupaj. Pokrov naprave **12** poskoči navzgor.

4. Potegnite ročaj ④ navzgor, dokler se slišno ne zaskoči. Košaro za cvrtje ② vzemite ven.
5. Suh in prazen cvrtnik do oznake MAX v posodi iz legiranega jekla ⑩ napolnite z oljem, tekočo ali staljeno mastjo (pribl. 3 l olja ali pribl. 2,5 kg trde masti).

❗ **Napotek:**

V posodo iz legiranega jekla ⑩ nikoli ne dajajte več maščobe kot do oznake MAX in nikoli manj maščobe kot do oznake MIN.

⚠ Nikoli ne pomešajte različnih vrst masti ali olja! Peneča maščoba bi lahko stekla čez rob posode.

6. Omrežni vtič vtaknite v vtičnico.

⚠ Omrežni kabel ne sme priti v stik z vročimi deli cvrtnika. Nevarnost električnega udara!

❗ **Napotek:**

Uporabljajte samo olja ali maščobe, na katerih je izrecno označeno, da se ne penijo in da so primerni za cvrtje. To informacijo najdete na embalaži ali etiketi.

7. Košaro za cvrtje ② ponovno vstavite.
8. Pokrov naprave ⑫ zaprite.

Cvrtje živil

1. Regulator temperature ⑦ potisnite na zeleno temperaturo. Kontrolna lučka ⑥ v celoti zasveti. Olje ali mast se v 15 minutah segreje do zelene temperature. Ko je nastavljena temperatura dosežena, kontrolna lučka ⑥ ugasne, razen dela na levem robu, ki prikazuje pripravljenost cvrtnika.

❗ **Napotek:**

Pravilno temperaturo cvrtja najdete navedeno na embalaži živila ali v tabeli v teh navodilih za uporabo.

2. Ročaj ④ potegnite navzgor, dokler se slišno ne zaskoči.
3. Odprite pokrov naprave ⑫, tako da tipko za sprostitve pokrova ⑧ stisnete skupaj.
4. Košaro za cvrtje ② vzemite ven in vanjo dajte živilo za cvrtje.
5. Košaro za cvrtje ② previdno vstavite nazaj v cvrtnik.
6. Pokrov naprave ⑫ zaprite. Ta se mora slišno zaskočiti.
7. Potisnite blokirno tipko naprave ③ nazaj. Sedaj ročaj ④ lahko spustite. Košara za cvrtje ② se spusti v vroče olje ali mast.

❗ **Napotek:**

Skozi okence ① v pokrovu naprave ⑫ lahko nadzorujete postopek cvrtja.

Trda mast za cvrtje

Da preprečite, da bi maščoba brizgala ven in bi se naprava pregrela, prosimo izvajajte sledeče previdnostne ukrepe:

- Če uporabljate svežo mast, kose masti najprej počasi pri majhni temperaturi stopite v normalni ponvi. Staljeno mast previdno ulijte v cvrtnik. Šele potem omrežni vtič vtaknite v vtičnico in vklopite cvrtnik.
- Po uporabi cvrtnik s ponovno strjeno mastjo shranite pri prostorski temperaturi.

Če je mast premrzla, lahko pri ponovnem topljenju začne brizgati ven! Da to preprečite, s palčko iz lesa ali plastike zabodite nekaj lukenj v strjeno mast. Pazite na to, da se grelni element ne poškoduje.

- Za taljenje maščobe regulator temperature ⑦ potisnite na 150 °C. Kontrolna lučka ⑥ zasveti.
- Počakajte, da se mast v celoti stali. Šele potem nastavite želeno temperaturo za cvrtje.

Po cvrtju

- Ko je živilo ocvrto, ročaj ④ potegnite navzgor, dokler se blokirna tipka ročaja ③ ne zaskoči.
- Košaro za cvrtje ② pustite v tem položaju, da se odcedi.
- Regulator temperature ⑦ potisnite do konca na levo ("OFF"). Cvrtnik je sedaj izklopljen. Omrežni vtič potegnite iz omrežne vtičnice.
- Ko se je ocvrto živilo odcedilo, odprite pokrov naprave ⑫, tako da tipko za sprostitve pokrova ⑧ stisnete skupaj.
- Košaro za cvrtje ② previdno dvignite iz cvrtnika. Če je to potrebno, košaro potesite nad cvrtnikom, da odstranite odvečno olje ali mast.
- Ocvrto živilo dajte v posodo ali cedilo (obloženo z vpojnim kuhinjskim papirjem!)

Ko cvrtnika ne uporabljate, bo najbolje, da olje ali tekočo mast po ohladihi shranite v dobro zaprtih steklenicah v hladilniku ali na kakšnem drugem hladnem kraju. Steklenice polnite skozi fino cedilo, da odstranite delce živil iz olja ali masti.

Menjava maščobe za cvrtje

Olje zamenjajte šele, ko se je popolnoma ohladilo. Trda mast mora biti še toliko tekoča, da se jo da prelivati.

- Odprite pokrov naprave ⑫.
- Košaro za cvrtje ② vzemite ven.
- Upravljalni/grelni element ⑤ vzemite ven. Upravljalni/grelni element ⑤ odložite na čistem in suhem mestu.
- Posodo iz legiranega jekla ⑩ skupaj z oljem ali mastjo vzemite iz cvrtnika.
- Olje ali mast vlijte v primerno posodo, na primer steklenice.

Napotek:

Stara mast ali olje ne spadata v hišne smeti ali na kompost. Prosimo, informirajte se o zbirališčih pri svoji občinski ali mestni upravi.

- Vse dele cvrtnika temeljito očistite, kot je to opisano v poglavju "Čiščenje".
- V cvrtnik nalijte sveže olje ali mast, kot je to opisano v poglavju "Cvrtje".

Čiščenje

Nevarnost!

Pred čiščenjem omrežni vtič potegnite iz vtičnice.

Počakajte, da se cvrtnik ohladi.

Da bo čiščenje bolj preprosto, cvrtnik razstavite:

1. Odprite pokrov naprave ⑫ in ga potegnite ven navzgor.
2. Ročaj ④ potegnite navzgor, dokler se slišno ne zaskoči. Košaro za cvrtje ② vzemite ven.
3. Upravljalni/grelni element ⑤ potegnite navzgor iz vodilne tirnice. Upravljalni/grelni element ⑤ odložite na čistem in suhem mestu.
4. Posodo iz legiranega jekla ⑩ vzemite ven in odstranite mast ali olje.

⚠ Upravljalnega elementa, omrežnega kabla ali ohišja nikoli ne potaplajte v vodo, nikoli ga ne čistite pod tekočo vodo! Po potrebi te dele očistite z vlažno krpo.

- Pokrov naprave **12**, košaro za cvrtje **2** in posodo iz legiranega jekla **10** lahko očistite v pomivalnem stroju. Primerni so za pomivalni stroj.
- Ohišje očistite z vlažno krpo. Po potrebi na krpo dajte malce sredstva za pomivanje.
- Za čiščenje delov ne uporabljajte jedkih ali grobih čistil/materialov, kot na primer abrazivnih čistil ali jeklene volne.
- Cvrtnik v obratnem vrstnem redu ponovno sestavite.
- Omrežni kabel zvijte skupaj in ga z vtičem dajte nazaj v predalček za kabel **9**.
- Napravo dvignite s pomočjo stranskih vdolbin za prenašanje.
- Napravo hranite z zaprtim pokrovom **12**. Tako notranjost cvrtnika ostane čista in brez prahu.

- Krompir pustite, da se v celoti posuši.
- Domači pečeni krompirček cvrite dvakrat:
- najprej 10–12 minut pri 160 °C, potem 3–4 minute pri 170 °C, odvisno od zelene porjavitve.
- Globoko zamrznjeni krompirček je že kuhan in ga je torej treba cvreti le enkrat. Upoštevajte navodila na embalaži.

Globoko zamrznjena živila

Globoko zamrznjena živila za cvrtje (-16 do -18 °C) olje ali mast bistveno ohladijo in se zaradi tega ne začnejo peči dovolj hitro in se lahko navzamejo preveč olja ali masti. Da se temu izognete, postopajte, kot sledi:

- Ne cvrite velikih količin naenkrat (glejte tabelo).
- Olje segrevajte najmanj 15 minut, preden vanj daste živilo za cvrtje.
- Regulator temperature **7** nastavite na temperaturo, navedeno v teh navodilih za uporabo ali na embalaži živila za cvrtje.
- Najbolje pa je, če globoko zamrznjeno živilo malce odtalite pri sobni temperaturi. Odstranite čim več ledu in vode, preden živilo daste v cvrtnik.

Koristni nasveti

Domači ocvrti krompirček

- Krompir, ki ga želite cvreti, mora biti brezhiben in ne sme začeti kaliti.
- Za cvrtje je najbolje uporabiti "mokaš" krompir ali takšnega, ki "se ne razkuha".
- Ko ste ga olupili, krompir ustrezno zelenemu načinu priprave razrežite (na podolgovate kose ali tanke lističe).
- Pred uporabo krompir prihl. eno uro namakajte v vodi. Tako se izloči del sladkorja, ki predstavlja eno od izhodiščnih snovi za nastanek akrilamida.

⚠ Pozor!

Pokrov naprave **12** zmeraj zaprite, preden košaro za cvrtje **2** spustite v vročo maščobo. Nevarnost opeklin zaradi brizgajoče maščobe!

- Živilo za cvrtje dajajte v cvrtnik kar se da počasi in previdno, ker globoko zamrznjena živila vroče olje ali mast močno in hitro lahko pripravijo do penjenja.

Kako odpravite nezaželeni priokus

Nekatera živila, še posebej ribe, pri cvrtju izločajo tekočino. Te tekočine se zbirajo v olju oz. masti za cvrtje in lahko neugodno vplivajo na vonj in okus sledečega živila, ki ga cvrete v istem olju ali masti.

Da ponovno pridobite nevtralno olje ali mast, postopajte, kot sledi:

- Olje ali mast segrejte na 160 °C in v košaro za cvrtje ② dajte dve tanki rezini kruha ali nekaj manjših vejic peteršilja.

Pozor!

Pokrov naprave ⑫ obvezno zaprite, preden košaro za cvrtje s peteršiljem ali kruhom spustite v vročo maščobo. Brizgajoča maščoba privede do opeklin.

- Počakajte, dokler se olje ali mast ne peni več in kruh oziroma peteršilj odstranite z žlico za peno. Olje ali mast bo sedaj ponovno nevtralnega okusa.

Zdrava prehrana

Strokovnjaki za prehrano priporočajo uporabo rastlinskih olj in maščob, ki vsebujejo nenasičene maščobne kisline (npr. linolno kislino). Vendar pa ta olja in masti hitreje izgubijo svoje pozitivne lastnosti kot druge vrste in jih je zato treba pogostejše zamenjati. Orientirajte se po sledečih pravilih:

- Olje ali mast pravočasno zamenjajte. Če v cvrtniku v glavnem pripravljate ocvrti krompirček in olje ali mast po vsaki uporabi precedite, ga lahko uporabite 10- do 12-krat.
- Olja ali masti ne uporabljajte dlje kot šest mesecev. Zmeraj upoštevajte tudi navodila na embalaži.

- Na splošno lahko olje ali mast uporabljate manj časa, če v glavnem cvrete živila z vsebnostjo proteinov, kot so meso ali ribe.
- Svežega olja ne mešajte z rabljenim.
- Olje ali mast zamenjajte, če se pri segrevanju peni, če razvije neprijeten okus ali vonj in če potemni in/ali postane gosta kot sirup.

Funkcija zaščite pred vročino

Pri pregretju funkcija zaščite pred vročino napravo izklopi. Kontrolna lučka ⑥ potem sveti samo še na levi strani.

Do tega lahko pride, če se v cvrtniku ne nahaja ali ni dovolj olja ali masti ali ko se v cvrtniku tali trda mast za cvrtje.

Pri trdi maščobi grelni element ustvarjene vročine ne more oddajati dovolj hitro.

Ko je funkcija zaščite pred vročino napravo odklopila, postopajte, kot sledi:

- Olje ali mast pustite, da se ohladi.
- Z manjšim, koničastim predmetom previdno pritisnite tipko za ponastavitev (reset) ⑬ na hrbtni strani upravljalnega elementa. Napravo sedaj lahko ponovno uporabljate.

Garancija in servis

Za to napravo prejmete 3 leta garancije od datuma nakupa. Naprava je bila skrbno proizvedena in pred dobavo natančno preverjena. Prosimo, da blagajniški račun shranite kot dokazilo o nakupu. V primeru uveljavljanja garancije se obrnite na svojo servisno službo. Samo tako je zagotovljeno brezplačno pošiljanje vašega izdelka.

Garancija velja samo za napake pri materialu ali proizvodnji, ne pa tudi za potrošne dele ali poškodbe lomljivih delov, npr. stikal ali akumulatorjev. Proizvod je namenjen izključno za privatno in ne za obrtno uporabo.

V primeru zlorabe ali nepravilne uporabe, uporabe sile in pri posegih, ki jih ni izvedel pooblaščen servis, garancija preneha veljati. Vaših zakonskih pravic ta garancija ne omejuje.

Birotehnika

Tkalčec Zlatko Andrija s.p.

Lendavska ulica 23

9000 Murska Sobota

Slovenija

Phone: +386 (0) 2 522 16 66

Fax: +386 (0) 2 531 17 40

e-mail: zlatko.tkalcec@volja.net

Odstranitev



Naprave nikakor ne odvrzite v običajne hišne smeti. Ta proizvod je podvržen evropski Direktivi 2002/96/ES.

Napravo oddajte pri podjetju, registriranem za predelavo odpadkov, ali pri svojem komunalnem podjetju za predelavo odpadkov.

Upoštevajte trenutno veljavne predpise.

V primeru dvoma se obrnite na svoje podjetje za predelavo odpadkov.



Vse embalažne materiale oddajte v reciklažo.

Proizvajalec

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

Tabela časov cvrtja

Tabela navaja, katere količine živila lahko obdelate v enem postopku cvrtja in katero temperaturo ter čas cvrtja za to potrebujete. Če navodila na embalaži živila za cvrtje odstopajo od te tabele, prosimo sledite navodilom na embalaži.

Priporočamo vam, da zaradi tvorbe akrilamida cvrete pri najvišji temperaturi 170 °C.

Temperatura	Vrsta živila za cvrtje	Največja količina na postopek cvrtja (kosov)		Čas cvrtja (minut)	
		riba	Globoko zamrznjena	riba	Globoko zamrznjena
160 °C	Domači ocvrti krompirček (prvi krog cvrtja) Sveža riba	700 g 500 g	– –	10–12 5–7	– –
170 °C	Piščancje perutničke Sirovi kroketi Majhni polpeti Ocvrta zelenjava (gobe, cvetača) Domači Krompirček (drugi krog cvrtja) ocvrti krompirček Globoko zamrznjena	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	Spomladanski zavitki Chicken nuggets Mini prigrizki Mesne kroglice (majhne) Ribje palčke Školjke Panirani lignji Ribji koščki v testu Kozice Rezine jabolk	3 10–12 10–12 8–10 8–10 15–10 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	Krompirjev čips Rezine jajčevca Krompirjevi kroketi Kroketi z mesom/ribami Krofi Camembert za cvrtje (paniran) Cordon bleu Dunajski zrezek	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 – – – –

Bezpečnostní pokyny	42
Účel použití	43
Technické údaje	43
Popis přístroje	43
Před prvním použitím	43
Příprava bez akrylamidů	43
Fritování	43
Příprava	43
Fritování potravin	44
Pevný fritovací tuk	44
Po fritování	45
Výměna fritovacího tuku	45
Čištění	45
Tipy	46
Domácí hranolky	46
Zmrazené potraviny	46
Jak se zbavíte nežádoucích pachutí	47
Zdravá výživa	47
Ochrana před přehřátím	47
Záruka a servis	48
Likvidace	48
Dovozce	48
Tabulka fritovacích časů	48

Ušchovejte tento návod pro případné pozdější dotazy a předejte jej v případě přenechání přístroje třetímu osobám zároveň s ním!

FRITÉZA S CHLADICÍ ZÓNOU KH 2000

Bezpečnostní pokyny

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Přístroj připojte do síťové zásuvky se síťovým napětím 220-240 V ~ 50 Hz.
- Poškozené zástrčky nebo síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovanými odborníky nebo zákaznickým servisem - vyhněte se tím nebezpečí.
- Dbejte na to, aby síťové vedení během provozu nikdy nebylo mokré nebo vlhké.

 Obslužný/ohřívací segment ani plášť přístroje se síťovým vedením nikdy neponořujte do vody a tyto části přístroje nečistěte ani pod tekoucí vodou.

Nebezpečí požáru!

- Přístroj nepoužívejte v blízkosti povrchů s vysokou teplotou.
- Některé části přístroje se při jeho používání zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se jich - vyhněte se popáleninám.
- Během provozu nenechávejte přístroj nikdy bez dozoru.

K hašení nikdy nepoužívejte vodu!

- Starý či znečištěný tuk nebo olej se může při přehřátí samovolně vznítit. Olej nebo tuk vyměňujte včas. V případě požáru vytáhněte síťovou zástrčku a hořící tuk nebo olej uduste dekou.

Nebezpečí poranění!

- Tento přístroj není určen k tomu, aby jej používaly osoby (včetně dětí), které mají omezené fyzické, senzorické nebo duševní schopnosti či nedostatek zkušeností a/nebo znalostí, ledaže by jej používaly pod bezpečnostním dohledem zodpovědné osoby nebo by od ní obdržely pokyny, jak přístroj používat.
- Děti by měly být pod dohledem, aby bylo zajištěno, že si s přístrojem nebudou hrát.
- Dbejte na bezpečné umístění přístroje.
- Pokud přístroj spadl nebo je poškozen, nesmí být dále používán. Přístroj nechejte přezkoušet a případně opravit kvalifikovaným odborným personálem.
- Během fritování se uvolňuje horká pára, a to zejména při otevření víka přístroje. Udržujte si od páry bezpečný odstup.
- Dříve než do fritézy nalijete olej nebo tekutý tuk, zabezpečte, aby byly všechny díly naprosto suché. V opačném případě horký olej nebo tuk stříká.
- Osušte pečlivě také všechny potraviny, než je vložíte do fritézy. V opačném případě horký olej nebo tuk stříká.
- Opatrně zacházejte zejména se zmrazenými potravinami. Odstraňte všechny kousky ledu. Čím více ledu ulpí na potravinách, tím více horký olej nebo horký tuk stříká.

Upozornění na riziko poškození přístroje!

- Do nádoby z ušlechtilé oceli  nenalévejte nikdy více tuku než k rysce MAX a zároveň nikdy méně tuku než k rysce MIN. Při každém zapnutí přístroje dbejte na to, aby byl ve fritéze dostatek tuku nebo oleje.

- Pokud se v přístroji nenachází žádný olej nebo tekutý tuk, nikdy přístroj nezapínejte.
- Fritéza je vhodná pouze k fritování potravin. Není určena pro uvádění tekutin do varu.

Účel použití

Fritéza je určena k fritování potravin v domácnostech. Není koncipována pro použití v živnostenské nebo průmyslové sféře.

Technické údaje

Jmenovité napětí: 220-240 V ~ 50 Hz

Jmenovitý výkon: 1830-2180 W

Objem

Olej: ca 3 litry

Pevný tuk: ca 2,5 kg

Popis přístroje

- 1 Průzor
- 2 Fritovací koš
- 3 Blokovací tlačítko rukojeti
- 4 Rukojeť
- 5 Snímatelný obslužný/ohřívací prvek
- 6 Kontrolka
- 7 Plynulý regulátor teploty s funkcí ZAP/VYP
- 8 Odblokovací tlačítko rukojeti
- 9 Příhrádka na kabel
- 10 Nádoba z ušlechtilé oceli
- 11 Trvalý kovový filtr
- 12 Víko spotřebiče
- 13 Tlačítko RESET

Před prvním použitím

Před prvním použitím fritézy důkladně očistěte její jednotlivé části a pečlivě je osušte (viz kapitola „Čištění“).

Příprava bez akrylamidů

Akrylamid je látka, která může způsobovat rakovinu a tvoří se při fritování potravin s obsahem škrobů (při teplotách nad 180 °C) v důsledku reakcí s aminokyselinami.

Proto nefritujte potraviny s obsahem škrobu, jako např. hranolky, podle možností při teplotě přesahující 170 °C. Fritovaná potravina by se měla fritovat jen do zlatavě žluté barvy, nikoli do tmava nebo dohněda. Pouze takto budete potraviny připravovat bez akrylamidů.

Fritování

Pro použití v této fritéze doporučujeme fritovací olej nebo tekutý fritovací tuk. Můžete používat také pevný fritovací tuk. Přečtěte si k tomu nejprve kapitolu „Pevný fritovací tuk“.

Příprava

1. Přístroj postavte na vodorovnou, hladkou a stabilní plochu.

i UPOZORNĚNÍ:

Chcete-li fritézu umístit pod digestoř na sporák, dbejte na to, aby byl sporák vypnutý.

2. Síťový kabel zcela vytáhněte z příhrádky na kabel **9**.
3. Otevřete víko přístroje **12** tak, že stisknete tlačítko pro odblokování víka **8**. Víko přístroje **12** se uvolní.

4. Rukojeť ④ táhněte nahoru, až uslyšíte zaklapnutí. Vyjměte fritovací koš ②.
5. Suchou a prázdnou fritézu naplňte až po rysku MAX na nádobě z ušlechtilé oceli ⑩ oleje, tekutým nebo rozpuštěným tukem (ca 3 l oleje nebo ca 2,5 kg pevného tuku).

ⓘ UPOZORNĚNÍ:

Do nádoby z ušlechtilé oceli ⑩ nenalévejte nikdy více tuku než k rysce MAX a zároveň nikdy méně tuku než k rysce MIN.

⚠ Nikdy vzájemně nemíchejte různé druhy tuků nebo olejů! Fritéza by mohla vypěnit přes okraj.

6. Zastrčte zástrčku do zásuvky.

⚠ Síťový kabel nesmí přijít do kontaktu s horkými částmi fritézy. Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

ⓘ UPOZORNĚNÍ:

Používejte výhradně oleje nebo tuky, které jsou výlučně označeny jako nepěňivé a vhodné pro fritování. Tuto informaci naleznete na obalu nebo na etiketě.

7. Fritovací koš ② vraťte na původní místo.
8. Uzavřete víko přístroje ⑫.

Fritování potravin

1. Regulátor teploty ⑦ nastavte na požadovanou teplotu. Celá kontrolka ⑥ se rozsvítí. Olej nebo tuk se na požadovanou teplotu zahřeje během 15 minut. Po dosažení nastavené teploty kontrolka ⑥ zhasne, s výjimkou části na levém okraji, která indikuje připravenost fritézy.

ⓘ UPOZORNĚNÍ:

Správnou fritovací teplotu naleznete na balení fritovaných potravin nebo v tabulce k tomuto návodu k obsluze.

2. Rukojeť ④ táhněte nahoru, až uslyšíte cvaknutí.
3. Otevřete víko přístroje ⑫ tak, že stisknete tlačítko pro odblokování víka ⑧.
4. Vyjměte fritovací koš ② a vložte do něj potravinu určenou k fritování.
5. Fritovací koš ② znovu opatrně umístěte do fritézy.
6. Uzavřete víko přístroje ⑫. Víko musí slyšitelně zaklapnout.
7. Blokovací tlačítko rukojeti ③ zatáhněte dozadu. Nyní je možné rukojeť ④ spustit. Fritovací koš ② se tím spustí do horkého oleje nebo tuku.

ⓘ UPOZORNĚNÍ:

Průzorem ① ve víku přístroje ⑫ můžete kontrolovat průběh fritování.

Pevný fritovací tuk

Abyste zabránili stříkání tuku a zahřívání přístroje, dodržujte prosím následující bezpečnostní opatření:

- Při použití čerstvého tuku nejprve pomalu rozpustíte kusy tuku při nízké teplotě v běžné pánvi. Rozpuštěný tuk nalijte opatrně do fritézy. Teprve poté zasuněte zástrčku do sítě a zapněte fritézu.
- Po použití udržujte fritézu se znovu ztuhlým tukem v pokojové teplotě.

Jeli tuk příliš studený, může při opětovném rozpouštění stříkat! Chcete-li se tomu vyhnout, udělejte do znovu ztuhlého tuku několik otvorů pomocí dřevěné nebo umělohmotné tyčky. Dávejte při tom pozor, aby nedošlo k poškození ohřívacího prvku.

- Chcete-li tuk rozpustit, nastavte regulátor teploty **7** na 150 °C. Kontrolka **6** svítí.
- Počkejte, až se rozpustí veškerý tuk. Teprve poté nastavte požadovanou fritovací teplotu.

Po fritování

- Je-li fritování ukončeno, vytáhněte rukojeť **4** nahoru, abyste slyšeli zaklapnutí blokovacího tlačítka rukojeti **3**.
- Nechte fritovací koš **2** v této poloze, aby odkapal.
- Regulátor teploty **7** posuňte do krajní polohy vlevo („OFF“). Fritéza je nyní vypnutá. Vytáhněte zástrčku ze sítě.
- Po odkapání fritované potraviny otevřete víko přístroje **12** tak, že stisknete odblokovací tlačítko víka **8**.
- Fritovací koš **2** opatrně vyzvedněte z fritézy. Je-li to nutné, sklepejte přebytečný olej nebo tuk nad fritézou.
- Fritované potraviny vložte do misky nebo síta (se savým kuchyňským papírem!).

Pokud fritézu nepoužíváte pravidelně, doporučujeme, abyste olej nebo tekutý tuk po vychladnutí uchovávali v dobře uzavřených lahvích nejlépe v ledničce nebo na jiném chladném místě. Lahve naplňujte přes jemné síto, abyste z oleje nebo tuku odstranili částechy po-travin.

Výměna fritovacího tuku

Olej vyměňujte až po jeho úplném vychladnutí. Pevný tuk musí být ještě zčásti tekutý, aby se dal vylít.

- Otevřete víko přístroje **12**.

Vyjměte fritovací koš **2**.

- Vyjměte obslužný/ohřívací prvek **5**. Obslužný/ohřívací prvek **5** položte na čisté a suché místo.
- Nádobu z ušlechtilé oceli **10** s olejem nebo tukem vyjměte z fritézy.
- Olej nebo tuk nalévejte do vhodných nádob, např. do lahví.

i UPOZORNĚNÍ:

Starý tuk nebo olej nepatří do domovního odpadu ani na kompost. Informujte se u obecní nebo městské správy na sběrná místa.

- Důkladně čistěte všechny části fritézy, jak je popsáno v kapitole „Čištění“.
- Do fritézy doplňujte čerstvý olej nebo tuk, jak je popsáno v kapitole „Fritování“.

Čištění

⚠ Nebezpečí!

Před čištěním vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.

Počkejte na vychladnutí fritézy.

Chcete-li přístroj jednoduše vyčistit, rozložte jej takto:

1. Otevřete víko přístroje **12** a vytáhněte jej směrem nahoru.
2. Rukojeť **4** táhněte nahoru, až uslyšíte cvaknutí. Vyjměte fritovací koš **2**.
3. Obslužný/ohřívací prvek **5** vytáhněte nahoru z vodící kolejničky. Obslužný/ohřívací prvek **5** položte na čisté a suché místo.
4. Vyjměte nádobu z ušlechtilé oceli **10** a odstraňte tuk nebo olej.

⚠ Obslužný prvek, síťový kabel ani plášť přístroje nikdy neponořujte do vody a nikdy tyto části nečistěte pod tekoucí vodou! V případě potřeby čistěte tyto části vlhkým hadříkem.

- Víko přístroje **12**, fritovací koš **2** a nádobu z ušlechtilé oceli **10** můžete čistit v myčce na nádobí. Tyto části jsou vhodné do myčky na nádobí.
- Plášť přístroje čistěte vlhkým hadříkem. V případě potřeby přidejte na hadřík jemný mycí prostředek.
- K čištění dílů nepoužívejte leptavé nebo abrazivní čisticí prostředky/materiály, jako jsou čisticí prášky nebo ocelová vlna.
- V opačném pořadí fritézu znovu složte.
- Naviňte síťový kabel a společně se síťovou zástrčkou jej uložte zpátky do přihrádky na kabel **9**.
- Přístroj zvedejte pomocí postranních prohlubní.
- Uskladněte spotřebič s uzavřeným víkem **12**. Vnitřek fritézy tak zůstane čistý a bez prachu.

Tipy

Domácí hranolky

- Brambory, které jsou určeny k fritování, by měly být kvalitní a nenaklíčené.
- K fritování by se měly používat odrůdy brambor, které mají po vaření moučnatou nebo převážně pevnou strukturu.
- Po oloupání nakrájejte brambory podle plánované přípravy (hranolky nebo plátky).
- Před dalším použitím nechte brambory ca 1 hodinu namočené. Tím se uvolní část cukru, což je jeden z výstupních produktů pro tvorbu akrylamidu.

- Nechte brambory zcela oschnout.
- Svěpomocí vyráběné hranolky fritujte vždy dvakrát:
- nejprve 10-12 minut při teplotě 160 °C a poté 3-4 minuty při teplotě 170 °C, podle požadovaného stupně hnědého zbarvení.
- Zmrazené hranolky jsou předvařené, a proto se musí fritovat pouze jednou. Dodržujte pokyny na obalu.

Zmrazené potraviny

Zmrazené potraviny určené k fritování (-16 až -18 °C) významně ochladí olej nebo tuk, zpomalují tím fritování a vážou na sebe příliš mnoho oleje nebo tuku. Chcete-li se tomu vyhnout, postupujte následovně:

- Nefritujte najednou větší množství (viz tabulka).
- Olej zahřívejte minimálně 15 minut a teprve poté vložte potravinu určenou k fritování.
- Regulátor teploty **7** nastavte na teplotu uvedenou v tomto návodu k obsluze nebo na obalu potraviny určené k fritování.
- Mražené potraviny je nejlépe před fritováním nechat mírně roztát při pokojové teplotě. Odstraňte tolik ledu a vody, kolik je možné, než potraviny určené ke fritování vložíte do fritézy.

⚠ Pozor!

Vždy zavírejte víko přístroje **12**, než fritovací koš **2** spustíte do horkého tuku. Nebezpečí spálení stříkajícím tukem!

- Potraviny určené k fritování vkládejte do fritézy pokud možno pomalu a opatrně, neboť zmrazené potraviny mohou způsobit náhlé a prudké vystříknutí oleje nebo tuku.

Jak se zbavíte nežádoucích pachutí

Některé potraviny, zejména pak ryby, pouštějí při fritování tekutinu. Tyto tekutiny se shromažďují ve fritovací oleji nebo tuku a mohou negativně ovlivnit vůni a chuť potravin, které se později fritují ve stejném oleji nebo tuku.

Postupujte následovně, abyste si uchovali chuťově neutrální olej nebo tuk:

- Zahřejte olej nebo tuk na 160 °C a do fritovacího koše vložte dva tenké plátky chleba nebo několik snítek petržele ②.

Pozor!

Než do fritovacího koše s horkým tukem spustíte petržel nebo chleba, uzavřete bezpodmínečně víko přístroje ⑫. Sítíkájící tuk může způsobit popáleniny.

- Počkejte, až olej nebo tuk přestanou prskat, a chleba nebo petržel odstraňte pomocí sběračky s otvory. Olej nebo tuk je nyní opět chuťově neutrální.

Zdravá výživa

Odborníci na výživu doporučují používání rostlinných olejů a tuků, které obsahují nenasycené mastné kyseliny (např. kyselinu linolovou). Tyto oleje a tuky však ztrácejí své pozitivní vlastnosti rychleji než ostatní druhy, a proto se musí častěji vyměňovat. Držte se těchto doporučení:

Olej nebo tuk vyměňujte pravidelně. Pokud ve fritěze připravujete převážně hranolky a olej nebo tuk procezuje po každém použití, můžete jej použít 10 až 12krát.

- Olej nebo tuk však nepoužívejte déle než šest měsíců. Vždy dodržujte také pokyny na obalu.

- Obecně se zkracuje doba používání oleje nebo tuku, pokud fritujete převážně potraviny bohaté na proteiny, jako je maso nebo ryby.
- Čerstvý olej nemíchejte s použitým.
- Olej nebo tuk vyměňujte, pokud při zahřátí pění, pokud vytváří ostrou chuť nebo pronikavý zápach, pokud tmavne a/nebo má sirupovitou konzistenci.

Ochrana před přehřátím

Při přehřátí je přístroj vypnut funkcí ochrany před přehřátím. Kontrolka ⑥ poté svítí pouze na levé straně.

K této situaci může dojít, pokud se ve fritěze nachází dostatečné množství oleje nebo tuku, pokud tam není žádný olej nebo tuk nebo pokud se ve fritěze rozpouští pevný fritovací tuk.

U pevného tuku nedokáže ohřívací prvek dostatečně rychle odvádět vznikající teplo.

Pokud byl přístroj vypnut v důsledku funkce ochrany před přehřátím, postupujte prosím následovně:

Olej nebo tuk nechte vyhladnout.

- Malým ostrým předmětem opatrně stiskněte tlačítko reset ⑬ na zadní straně obslužného prvku. Nyní můžete přístroj znovu používat.

Záruka a servis

Na tento přístroj platí tříletá záruka od data zakoupení. Přístroj byl vyroben s nejvyšší pečlivostí a před odesláním prošel výstupní kontrolou. Uchovejte si, prosím, pokladní lístek jako doklad o nákupu.

V případě uplatňování záruky se prosím telefonicky spojte se servisem. Pouze tak může být zajištěno bezplatné zaslání Vašeho zboží.

Záruční plnění se vztahuje pouze na vady materiálu nebo výrobní závady, nikoliv však na opotřebované díly nebo poškození rozbitných součástí, např. spínačů nebo akumulátorů. Výrobek je určen výhradně pro soukromé použití, nikoliv pro podnikatelské účely. V případě neodborné či nesprávné manipulace, použití násilí nebo neautorizovaných zásahů do přístroje záruka zaniká. Vaše práva vyplývající ze zákona touto zárukou nejsou omezena.

**CZ Ing. Martin Šimák, zprostředkovatel
servisu výrobků Kompernass**

Malešické nám.1

108 00 Praha 10

Hotline: 800 400 235

Fax: 271 722 939

e-mail: support.cz@kompernass.com

Likvidace



V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu.

Na tento výrobek se vztahuje evropská směrnice 2002/96/ES.

Přístroj předejte k likvidaci odborné firmě či jej odevzdejte v místním recyklačním zařízení.

Dodržujte aktuálně platné předpisy.

V případě pochybností kontaktujte příslušnou firmu, která se zabývá likvidací odpadu.



Také všechny obalové materiály zlikvidujte v souladu s ekologickými předpisy.

Dovozce

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

Tabulka fritovacích časů

Tabulka udává, jaká množství potravin můžete použít na jedno fritování a jakou teplotu a fritovací dobu při tom potřebujete. Pokud se údaje na obalu potraviny určené k fritování odchylují od údajů v této tabulce, řiďte se údaji uvedenými na obalu.

Doporučujeme vám, abyste v důsledku tvorby akrylamidu pracovali s maximální teplotou 170 °C.

Teplota	Druh potravin určených ke fritování	Maximální množství na fritování (kusů)		Doba fritování (minuty)	
		Čerstvá	Zmrazená	Čerstvá	Zmrazená
160 °C	Domácí hranolky (první průchod fritézou)	700 g	–	10-12	–
	Čerstvá ryba	500 g	–	5-7	–
170 °C	Krůtí křídélka	4-6	4-5	12-15	15-20
	Sýrové krokety	5	4	4-5	6-7
	Bramboráčky	–	4	–	3-4
	Fritovací zelenina (houby, květák)	10-12	–	2-3	–
	Domácí hranolky (dvakrát průchod fritézou)	700 g	–	3-4	–
	Hranolky zmrazené	–	550 g	–	7-9
180 °C	Jarní závitky	3	2	6-7	10-12
	Kuřecí dukátky	10-12	10	3-4	4-5
	Malé kousky masa	10-12	10	3-4	4-5
	Kuličky z mletého masa (malé)	8-10	–	3-4	4-5
	Rybí prsty	8-10	8	3-4	4-5
	Mušle	15-20	15	3-4	3-4
	Smažené sépiové kroužky	10-12	10	3-4	4-5
	Rybí kousky v těstíčku	10-12	10	3-4	4-5
	Krevety	10-12	10	3-4	4-5
	Jablečné kroužky	5	–	3-4	–
190 °C	Bramborové chipsy	700 g	550 g	3-4	5-6
	Baklažánové plátky	700 g	–	3-4	–
	Bramborové krokety	5	4	4-5	6-7
	Masové/rybí krokety	5	4	4-5	6-7
	Donuts/koblihy	4-5	–	5-6	–
	Smažený hermelín	2-4	–	2-3	–
	Cordon bleu	2	–	4-5	–
	Vídeňský řízek	2	–	3-4	–

OBSAH

STRANA

Bezpečnostné pokyny	52
Používanie v súlade s účelom použitia	53
Technické údaje	53
Popis prístroja	53
Pred prvým použitím	53
Príprava bez akrylamidu	53
Fritovanie	53
Príprava	53
Fritovanie potravín	54
Tuhý fritovací tuk	54
Po fritovaní	55
Výmena fritovacieho tuku	55
Čistenie	55
Tipy	56
Vlastná výroba hranolčekov	56
Mrazené potraviny	56
Ako odstrániť nežiaducu príchuť	57
Zdravá výživa	57
Ochrana pred prehriatím	57
Záruka a servis	58
Likvidácia	58
Dovozca	58
Tabuľka dôb fritovania	58

Ušchovajte si tento návod na použitie v budúcnosti – a pri odovzdávaní prístroja tretej osobe odovzdajte aj návod!

FRITÉZA S CHLADIACIMI ZÓNAMI KH 2000

Bezpečnostné pokyny

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

- Pripojte prístroj do zásuvky so sieťovým napätím 220 - 240 V, 50 Hz.
- Poškodenú sieťovú šnúru alebo zástrčku nechajte ihneď vymeniť oprávnenému odborníkovi alebo v zákazníckom servise, aby ste sa vyhli ohrozeniu zdravia.
- Dajte pozor na to, aby nebola sieťová šnúra počas prevádzky nikdy mokrá alebo vlhká.

 Nikdy neponárajte ovládacie alebo vyhrievacie prvky, ani teleso so sieťovou šnúrou do vody, a taktiež nikdy nečistíte tieto diely pod tečúcou vodou.

Nebezpečenstvo požiaru!

- Nepoužívajte prístroj v blízkosti horúcich povrchov.
- Pri používaní sa časti prístroja zahrievajú. Nedotýkajte sa ich, aby ste sa nepopálili.
- Počas činnosti nenechávajte prístroj nikdy bez dozoru.

Na hasenie nikdy nepoužite vodu!

- Starý príp. znečistený tuk alebo olej sa pri prehriatí vznieti sám od seba. Preto včas vymieňajte tuk alebo olej. V prípade požiaru vytiahnite zástrčku a horiaci tuk alebo olej zaduste dekou.

Riziko poranenia!

- Tento prístroj nie je určený na to, aby ho používali osoby (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností alebo nedostatkom znalostí, len za predpokladu, že budú pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť alebo od nej dostanú pokyny, ako sa má prístroj používať.
- Na deti treba dohliadať, aby sa zabezpečilo, že sa nebudú hrať s prístrojom.
- Postarajte sa o bezpečné umiestnenie prístroja.
- Ak sa prístroj pokazí alebo spadne, nemáte ho ďalej používať. Dajte prístroj skontrolovať, prípadne opraviť kvalifikovanému odbornému personálu.
- V priebehu fritovania sa uvoľňuje horúca para, hlavne keď otvoríte veko prístroja. Udržiavajte si bezpečný odstup od pary.
- Pred nalievaním oleja alebo tekutého tuku do fritézy zabezpečte, aby boli všetky diely úplne suché. Inak horúci olej alebo tuk vystreknú.
- Pred vkladáním všetkých potravín do fritézy ich starostlivo vysušte. Inak horúci olej alebo tuk vystreknú.
- Obzvlášť opatrne zaobchádzajte s mrazenými potravinami. Odstráňte všetky kúsky ľadu. Čím viac ľadu zostane na potravinách, tým viac bude horúci olej alebo tuk striekať.

Varovanie pred poškodením prístroja!

- Nikdy nedávajte do nádoby z nehrdzavejúcej ocele  viac tuku než po značku MAX a nikdy menej než po značku MIN. Pri každom zapínaní dajte pozor, aby bolo vo fritéze dosť tuku alebo oleja.

- Nikdy nezapínajte prístroj, keď v ňom nie je olej alebo tekutý tuk.
- Fritéza je určená len na fritovanie potravín. Nie je určená na varenie tekutín.

Používanie v súlade s účelom použitia

Fritéza je určená na fritovanie potravín v domácnostiach. Nie je určená na použitie v priemyselných alebo živnostenských prevádzkach.

Technické údaje

Sieťové napätie: 220 - 240 V, 50 Hz

Menovitý výkon: 1830 - 2180 W

Kapacita

Olej: asi 3 l

Tuhý tuk: cca. 2,5 kg

Popis prístroja

- 1 Pozorovacie okienko
- 2 Fritovací kôš
- 3 Zaisťovacie tlačidlo držadla
- 4 Držadlo
- 5 Odnímateľný ovládaci a vyhrievací prvok
- 6 Kontrolka
- 7 Plynulý regulátor teploty s vypínačom
- 8 Uvoľňovacie tlačidlo veka
- 9 Priestor pre sieťový šnúru
- 10 Nádrž z nehrdzavejúcej ocele
- 11 Permanentný kovový filter
- 12 Veko prístroja
- 13 Tlačidlo Reset

Pred prvým použitím

Skôr než fritézu po prvýkrát použijete, poriadne vyčistite jednotlivé diely a starostlivo ich vysušte (pozri kapitolu „Čistenie“).

Príprava bez akrylamidu

Akrylamid je látka, ktorá možno spôsobuje rakovinu a pri fritovaní škrob obsahujúcich potravín (pri teplotách vyšších než 180 °C) vzniká reakciou s aminokyselinami.

Preto fritujte potraviny, ktoré obsahujú škrob, ako sú napríklad hranolčeky, podľa možnosti pri teplotách, ktoré neprekračujú 170 °C. Fritovaná potravina sa má fritovať len do zlatožltá, a nie do hnedá alebo až do tmavá. Len tak dosiahnete výsledok bez akrylamidu.

Fritovanie

Na používanie tejto fritézy odporúčame fritovací olej alebo tekutý fritovací tuk. Môžete použiť aj tuhý fritovací tuk. Prečítajte si o tom najprv kapitolu „Tuhý fritovací tuk“.

Príprava

1. Postavte prístroj na vodorovný, rovný a stabilný podklad.

Upozornenie:

Keď chcete dať fritézu na sporák pod digestor, dajte pozor na to, aby bol sporák vypnutý.

2. Celkom vytiahnite sieťový šnúru z jej priestoru **9**.
3. Otvorte veko prístroja **12** tým, že stlačíte uvoľňovacie tlačidlo veka **8**. Veko prístroja **12** vyskočí nahor.

- Potiahnite držadlo ④ nahor, až počuteľne zaklapne. Vyberte fritovací kôš ②.
- Naplňte suchú a prázdnu fritézu až po značku MAX na nádrži z nehrdzavejúcej ocele ⑩ olejom, tekutým alebo roztopeným tukom (asi 3 l oleja alebo približne 2,5 kg tuhého tuku).

ⓘ **Upozornenie:**

Nikdy nedávajte do nádoby z nehrdzavejúcej ocele ⑩ viac tuku než po značku MAX a nikdy menej než po značku MIN.

⚠ Nikdy nemiešajte rôzne druhy tuku alebo oleja! Tuk by pritom mohol z fritézy vypeniť.

- Zasuňte zástrčku do zásuvky.

⚠ Sieťová šnúra nesmie dostať do styku s horúcimi časťami fritézy. Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

ⓘ **Upozornenie:**

Používajte len oleje alebo tuky, ktoré sú výslovne označené ako nepenívé a vhodné na fritovanie. Tieto informácie nájdete na balení alebo štítku.

- Znova nasadíte fritovací kôš ②.
- Zatvorte veko prístroja ⑫.

Fritovanie potravín

- Posuňte regulátor teploty ⑦ na požadovanú teplotu. Celá kontrolka ⑥ sa rozsvieti. Olej alebo tuk sa v priebehu 15 minút zohreje na požadovanú teplotu. Ak sa dosiahne nastavená teplota, zhasne kontrolka ⑥ až na jeden diel na ľavom okraji, ktorý označuje pripravenosť fritézy.

ⓘ **Upozornenie:**

Správnú fritovaciu teplotu nájdete na obale fritovaných potravín alebo v tabuľke v tomto návode na používanie.

- Potiahnite držadlo ④ nahor, až počuteľne zaklapne.
- Otvorte veko prístroja ⑫ tým, že stlačíte uvoľňovacie tlačidlo veka ⑧.
- Vyberte fritovací kôš ② von a vložte doňho veci na fritovanie.
- Opatrne vložte fritovací kôš ② späť do fritézy.
- Zatvorte veko prístroja ⑫. Veko musí počuteľne zaklapnúť.
- Posuňte zaistňovacie tlačidlo držadla ③ dozadu. Teraz sa dá držadlo ④ spustiť. Fritovací kôš ② klesne do horúceho oleja alebo tuku.

ⓘ **Upozornenie:**

Cez pozorovacie okienko ① vo veku prístroja ⑫ môžete sledovať priebeh fritovania.

Tuhý fritovací tuk

Ak sa chcete vyhnúť striekaniu tuku a prílišnému zahrievaniu prístroja, dodržte nasledujúce bezpečnostné opatrenia:

- Pri používaní čerstvého tuku najprv pomaly roztopte kusy tuku pri nízkej teplote na bežnej panvici. Opatrne nalejte roztopený tuk do fritézy. Až potom zasunite zástrčku a zapnite fritézu.
- Po použití odložte fritézu so stuhnutým tukom pri izbovej teplote.

Keď je tuk príliš studený, môže pri ďalšom roztápaní striekať! Aby ste sa tomu vyhli, urobte drevenou alebo umelohmotnou tyčkou niekoľko otvorov do stuhnutého tuku. Dajte pozor na to, aby ste nepoškodili vyhrievací prvok.

- Na roztopenie tuku posuňte regulátor teploty **7** na 150 °C. Kontrolka **6** sa rozsvieti.
- Vyčkajte, kým sa všetok tuk neroztopí. Až potom nastavte požadovanú fritovaciu teplotu.

Po fritovaní

- Po skončení fritovania vytiahnite držadlo **4** nahor, až zaistovacie tlačidlo držadla **3** zaklapne.
- Nechajte fritovací kôš **2** v tejto polohe odkvapkať.
- Posuňte regulátor teploty **7** až na doraz doľava („OFF“ - VYP). Fritéza je teraz vypnutá. Vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
- Keď fritované potraviny odkvapkajú, otvorte veko prístroja **12** tým, že stlačíte uvoľňovacie tlačidlo veka **8**.
- Opatrne vyberte fritovací kôš **2** z fritézy. Ak treba, otraste nadbytočný olej alebo tuk nad fritézou.
- Dajte fritované jedlo do misy alebo sitka (vyložného savým kuchynským papierom!)

Keď fritézu nepoužívate pravidelne, odporúčame olej alebo tekutý tuk po vychladnutí odložiť v dobre uzatvárateľnej fľaši najlepšie v chladničke alebo na inom chladnom mieste. Fľaše plňte cez jemné sitko, aby ste oddelili čiastočky jedla od oleja alebo tuku.

Výmena fritovacieho tuku

Olej vymieňajte až po úplnom vychladnutí. Tuhý tuk musí byť ešte tekutý, aby sa dal otriasť.

- Otvorte veko prístroja **12**.
- Vyberte fritovací kôš **2**.
- Vyberte ovládací a vyhrievací prvok **5**. Odložte obslužný a vyhrievací prvok **5** na suché a čisté miesto.
- Opatrne vyberte nádrž z nehrdzavejúcej ocele **10** s olejom alebo tukom z fritézy.
- Nalejte olej alebo tuk do vhodných nádob, napríklad fliaš.

i **Upozornenie:**

Starý tuk alebo olej nepatria do bežného domového odpadu ani do kompostu. Informujte sa na obecnom alebo miestnom zastupiteľstve, kde je zberňa.

- Poriadne vyčistite všetky diely fritézy, ako je uvedené v kapitole „Čistenie“.
- Naplňte čerstvý olej alebo tuk do fritézy, ako je uvedené v kapitole „Fritovanie“.

Čistenie

⚠ **Pozor!**

Pred čistením vytiahnite zástrčku zo zásuvky.

Nechajte fritézu vychladnúť.

Pri jednoduchom čistení rozoberte fritézu:

1. Otvorte veko prístroja **12** a vytiahnite ho von smerom nahor.
2. Potiahnite držadlo **4** nahor, až počuteľne zaklapne. Vyberte fritovací kôš **2**.
3. Vytiahnite obslužný a vyhrievací prvok **5** nahor z vodiacich koľajničiek. Odložte obslužný a vyhrievací prvok **5** na suché a čisté miesto.
4. Vyberte nádrž z nehrdzavejúcej ocele **10** a odstráňte z nej tuk alebo olej.

⚠ Nikdy neponárajte ovládací prvok, sieťovú šnúru alebo teleso do vody a nikdy ich nečistíte pod tečúcou vodou! V prípade potreby vyčistite tieto diely vlhkou utierkou.

- Veko prístroja **12**, fritovací kôš **2** a nádrž z nehrdzavejúcej ocele **10** môžete čistiť aj v umývačke riadu. Sú určené na umývanie v umývačke.
- Teleso očistíte vlhkou utierkou. V prípade potreby dajte na utierku trochu jemného čistiacего prostriedku.
- Nepoužívajte na čistenie dielov žiadne leptajúce alebo drhnúce prostriedky, ako je drhnúca tekutina alebo oceľová vlna.
- Zložte fritézu opačným postupom ako pri rozoberaní.
- Stočte sieťovú šnúru a zasuňte spolu so zástrčkou späť do priestoru pre šnúru **9**.
- Prístroj zdvíhajte za priehlbne na bokoch.
- Prístroj uskladnite so zatvoreným vekom **12**. Tak zostane vnútrojšok fritézy čistý a bez prachu.

Tipy

Vlastná výroba hranolčiek

- Zemiaky, ktoré chcete fritovať, majú byť bezchybné a nenaklíčené.
- Na fritovanie sa majú používať „múčnaté“ alebo „prevažne tvrdo sa variace“ druhy zemiakov.
- Po olúpaní zemiaky podľa požadovanej prípravy rozkúskujeme (pásiky alebo lupienky).
- Pred ďalším použitím zemiaky asi hodinu umývame. Tým sa vylúči časť cukru, jeden zo základných produktov pre tvorbu akrylamidu.

- Nechajte zemiaky starostlivo vysušiť.
- Doma robené hranolčky fritujte vždy dvakrát:
- najprv 10-12 minút pri 160 °C, potom 3-4 minúty pri 170 °C, podľa požadovaného stupňa zhnednutia.
- Mrazené hranolčky sú predvarené a preto sa musia fritovať len raz. Riadte sa pokynmi na obale.

Mrazené potraviny

Mrazené jedlo na fritovanie (-16 až -18 °C) výrazne ochladí olej alebo tuk, preto sa dostatočne rýchlo neprepečie a môže nasať príliš veľa tuku alebo oleja. Aby ste sa tomu vyhli, postupujte takto:

- Nefritujte naraz väčšie množstvá (pozri tabuľku).
- Zohrejte olej aspoň 15 minút predtým než doňho vložíte potraviny.
- Regulátor teploty **7** nastavte na teplotu uvedenú v tomto návode na používanie alebo podľa údajov na obale fritovaných potravín.
- Podľa možnosti nechajte mrazené potraviny pred fritovaním rozmraziť pri izbovej teplote. Pred vložením potravín do fritézy odstráňte toľko ľadu a vody, koľko môžete.

⚠ Pozor!

Vždy zatvorte veko prístroja **12** predtým než fritovací kôš **2** spustíte do horúceho oleja. Nebezpečenstvo popálenia od vystrekujúceho tuku!

- Fritované potraviny dávajte do fritézy pomaly a opatrne, lebo mrazené potraviny môžu horúci olej alebo tuk náhle a prudko priviesť ku kypeniu.

Ako odstrániť nežiaducu príchuť

Niektoré potraviny, hlavne ryby, vypúšťajú pri fritovaní tekutiny. Tieto tekutiny sa zbierajú vo fritovacom oleji alebo tuku a môžu ovplyvniť vôňu a chuť následne v tomto oleji alebo tuku fritovaných potravín.

Takto postupujte, ak chcete znova získať chuťovo neutrálny olej alebo tuk:

- Zohrejte olej alebo tuk na 160 °C a vložte do fritovacieho koša dva tenké plátky chleba alebo pár malých vetvičiek petržlenu ②.

Pozor!

Bezpodmienečne zatvorte veko prístroja ⑫ predtým než spustíte fritovací kôš s petržlenom alebo chlebom do horúceho oleja. Striekajúci olej spôsobuje popáleniny.

- Vyčkejte, kým olej alebo tuk prestanú kypieť a dierkovanou lyžicou vyberte chlieb príp. petržlen. Olej alebo tuk sú opäť bez príchuti.

Zdravá výživa

Vedci zapodievajúci sa výživou odporúčajú používanie rastlinných olejov a tukov, ktoré obsahujú nenasytené masné kyseliny (napr. kyselinu linolovú). Avšak tieto oleje a tuky strácajú svoje dobré vlastnosti rýchlejšie ako iné druhy a musia sa preto častejšie vymieňať. Orientujte sa podľa nasledujúcich pokynov:

- Pravidelne vymieňajte tuk alebo olej. Keď použivate fritézu hlavne na prípravu hranolčiek a olej alebo tuk po každom použití precedíte, môžete ho použiť 10- až 12-krát.
- Nepoužívajte však olej alebo tuk dlhšie než šesť mesiacov. Vždy dodržte pokyny na obale.

- Vo všeobecnosti sa dá olej alebo tuk používať kratšie, keď fritujete hlavne proteíny obsahujúce potraviny, ako je mäso alebo ryby.
- Nemiešajte čerstvý olej s použitým.
- Olej alebo tuk vymeňte, keď pri zohrievaní pení, má výraznú vôňu alebo chuť, alebo keď je tmavý a/alebo má sirupovitú konzistenciu.

Ochrana pred prehriatím

Pri prehriatí ochrana vypne prístroj. Kontrolka ⑥ potom svieti len na ľavej strane.

K tomu môže dôjsť, keď vo fritéze nie je dostatok alebo žiadny olej alebo tuk, alebo keď sa tuhý tuk vo fritéze roztápa.

Pri tuhom tuku nemôže vyhrievací prvok vytvorené teplo dostatočne rýchlo odvieť.

Keď ochrana pred prehriatím prístroj vypne, postupujte takto:

- Nechajte olej alebo tuk vychladnúť.
- Malým špicatým predmetom opatrne stlačte tlačidlo Reset ⑬ na zadnej strane ovládacieho prvku. Prístroj sa teraz dá znova používať.

Záruka a servis

Na tento prístroj máte záruku po dobu 3 rokov odo dňa kúpy. Prístroj bol starostlivo vyrobený a pred expedíciou dôkladne vyskúšaný. Uchovajte si, prosím, účtenku ako dôkaz o nákupe. V prípade uplatňovania záruky sa spojte s opravovňou telefonicky. Len tak sa dá zabezpečiť bezplatné zaslanie tovaru. Záruka platí len na chyby materiálu a výroby, nie na opotrebenie ani na poškodenia krehkých častí, ako sú spínače alebo akumulátory. Výrobok je určený len na súkromné používanie a nie na podnikateľské účely.

Záruka stráca platnosť pri zaobchádzaní nezodpovedajúcom účelu a pri neprimeranom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neurobil nami autorizovaný servis. Práva vyplývajúce zo zákona nie sú touto zárukou obmedzené.

SK ELBYT

Masarykova 16/B

080 01 Prešov

Slovensko

Tel. +421 (0) 51 7721414

Fax. +421 (0) 51 7721414

e-mail: support.sk@kompernass.com

Likvidácia



Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do normálneho domového odpadu.

Na tento výrobok sa vzťahuje európska smernica 2002/96/ES.

Zlikvidujte prístroj v príslušnom zariadení (firme) na likvidáciu odpadu.

Dbajte na aktuálne platné predpisy.

V prípade pochybností sa obráťte na zariadenia na odstraňovanie odpadu.



Všetok obalový materiál zlikvidujte ekologickým spôsobom.

Dovozca

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

Tabuľka dôb fritovania

Tabuľka uvádza, aké množstvá potravín môžete naraz spracovať a akú teplotu a čas na to potrebujete.

Ak sa údaje na obale potraviny líšia od tejto tabuľky, riadte sa údajmi na obale.

Odporúčame, aby ste kvôli tvorbe akrylamidu fritovali pri teplote najviac 170 °C.

Teplota	Druh jedla	Maximálne množstvo na jedno fritovanie (ks)		Doba fritovania (minúty)	
		Čerstvé	Mrazené	Čerstvé	Mrazené
160 °C	Doma robené hranolčeky (prvé fritovanie) Čerstvé ryby	700 g 500 g	– –	10-12 5-7	– –
170 °C	Chicken Wings Syrové krokety Malé zemiakové placky Fritovaná zelenina (hríby, karfiol) Doma robené hranolčeky (druhé fritovanie) Hranolčeky mrazené	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	Jarné rolky Chicken Nuggets Minisnacks Mleté guľôčky (malé) Rybíe prsty Mušle Panírované kolieska zo sépie Rybíe kúsky v cestíčku Krevety Jablkové kolieska	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	Zemiakové lupienky Baklažánové plátky Zemiakové krokety Mäsové alebo rybacie krokety Šišky Camembert (panírovaný) Cordon bleu Viedenský rezeň	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 – – – –

SADRŽAJ

STRANA

Sigurnosne upute	62
Uporaba u skladu sa namjenom	63
Tehnički podaci	63
Opis uređaja	63
Prije prve upotrebe	63
Pripravak siromašan sa akril-amidom	63
Fritiranje	63
Pripreme	63
Fritiranje živežnih namirnica	64
Čvrsta masnoća za fritiranje	64
Nakon fritiranja	65
Zamjena masnoće za fritiranje	65
Čišćenje	65
Savjeti	66
Pommes frites vlastite izrade	66
Duboko zamrznute namirnice	66
Kako možete otkloniti nepoželjan sporedni okus	67
Zdrava ishrana	67
Funkcija zaštite od pregrijavanja	67
Jamstvo i servis	68
Zbrinjavanje	68
Uvoznik	68
Tablica sa vremenima fritiranja	68

Ove upute sačuvajte za kasnija pitanja – i prilikom predavanja uređaja trećim osobama obavezno priložite i ove upute!

FRITEZA S HLADNOM ZONOM KH 2000

Sigurnosne upute

Opasnost od strujnog udara!

- Priključite ovaj uređaj na utičnicu sa naponom od 220-240 V ~ 50 Hz.
- Oštećene mrežne utikače ili oštećen mrežni kabel neizostavno dajte zamijeniti od strane autoriziranog stručnog osoblja ili servisa za kupce, kako biste izbjegli nastanak opasnosti.
- Obratite pažnju na to, da napojni kabel za vrijeme rada uređaja nikada ne bude vlažan ili mokar.



Elemente za rukovanje i element za grijanje sa napojnim kabelom nikada ne uronite u vodu; ove dijelove nikada ne čistite pod mlazom tekuće vode.

Opasnost od požara!

- Uređaj ne upotrebljavajte u blizini vrućih površina.
- Određeni dijelovi uređaja se za vrijeme rada jako zagrijavaju. Ne dirajte ove uređaje, da se ne biste opekli.
- Uređaj nikada ne ostavite nenadziranog, dok je u pogonu.

Nikada ne koristite vodu za gašenje!

- Stara odnosno onečišćena masnoća se sama po sebi može zapaliti, kada se pregrije. Zbog toga ulje ili mast blagovremeno zamijenite. U slučaju zapaljenja izvucite mrežni utikač, a goruću masnoću ili goruće ulje ugasisite pomoću deke.

Opasnost od ozljeđivanja!

- Ovaj uređaj nije namijenjen da bude korišten od strane osoba (uključujući djecu) sa ograničenim fizičkim, senzoričnim i mentalnim osobinama i nedostatkom iskustva ili znanja, osim ako ove osobe stoje pod nadzorom druge osobe zadužene za njihovu sigurnost, ili ako su od nje primili upute za ispravno korištenje uređaja.
- Djeca bi trebala biti pod nadzorom, čime treba biti osigurano da se ne mogu igrati ovim uređajem.
- Osigurajte, da uređaj bude sigurno postavljen.
- Ukoliko je uređaj pao ili je oštećen, ne smijete ga više stavljati u pogon. Uređaj dajte kvalificiranom stručnom osoblju na kontrolu i eventualno na popravak.
- Za vrijeme postupka fritiranja oslobađa se vruća para, posebno kada otvorite poklopac. Morate se držati na sigurnom rastojanju od tih isparenja.
- Osigurajte, da svi dijelovi budu potpuno suhi, prije nego što stavljate ulje ili tekuću mast u fritezu. U protivnom dolazi do prskanja vrućega ulja ili vruće masti.
- Sve živežne namirnice dobro osušite, prije nego što ih stavljate u fritezu. U protivnom dolazi do prskanja vrućega ulja ili vruće masti.
- Posebno oprezni budite u rukovanju sa zamrznutim namirnicama. Otklonite sve komadiće leda. Što se više leda nalazi na namirnicama, to će više prskati vruće ulje ili vruća mast.

Upozorenje od oštećenja uređaja!

- Nikada ne napunite toliko masnoće, da ona prijeđe oznaku MAX, i nikada toliko, da ne dostigne oznaku MIN u spremnik od plemenitog čelika . Prilikom svakoga uključivanja obratite pažnju na to, da u fritezi bude dovoljno ulja ili masti.

- Nikada ne uključujte uređaj, ako se u njemu ne nalazi ulje ili tekuća mast.
- Friteza je prikladna isključivo za fritiranje namirnica. Ona nije koncipirana za kuhanje tekućina.

Uporaba u skladu sa namjenom

Friteza je koncipirana za fritiranje živežnih namirnica u privatnim domaćinstvima. Nije predviđena za komercijalnu upotrebu ili upotrebu u industrijskim okruženjima.

Tehnički podaci

Mrežni napon: 220-240 V ~50 Hz

Nominalna snaga: 1830-2180 W

Kapacitet

Ulje: ca. 3 litre

Čvrsta masnoća: ca. 2,5 kg

Opis uređaja

- 1 Vidni prozorčić
- 2 Korpa za fritiranje
- 3 Tipka za zaključavanje - rukohvat
- 4 Rukohvat
- 5 Element za rukovanje/grijanje, može se skidati
- 6 Kontrolna lampica
- 7 Bezstupanjski regulator temperature sa funkcijom uključivanja i isključivanja
- 8 Tipka za deblokiranje - poklopac
- 9 Pretinac za kabel
- 10 Spremnik od plemenitog čelika
- 11 Permanetni metalni filter
- 12 Poklopac uređaja
- 13 Tipka Reset

Prije prve upotrebe

Prije prve upotrebe friteze temeljito očistite njene pojedine dijelove, te ih dobro osušite (vidi poglavlje "Čišćenje").

Pripravak siromašan sa akrilamidom

Akrilamid predstavlja možda kancerogenu tvar, koja se stvara prilikom fritiranja namirnica koje sadrže škrob (na temperaturama preko 180 °C) kroz reakcije sa aminokiselinama.

Namirnice sa sadržajem škroba, kao što je primjerice Pommes frites, dakle po mogućnosti ne fritirajte na temperaturi većoj od 170 °C. Namirnice za fritiranje trebaju poprimiti zlatnožutu, a ne tamnu ili smeđu boju. Samo na taj način ćete postići pripravak siromašan sa akrilamidom.

Fritiranje

Za uporabu u ovoj fritezi preporučujemo ulje za fritiranje ili tekuću mast za fritiranje. Možete međutim koristiti i čvrstu masnoću za fritiranje. U tu svrhu prvo pročitajte poglavlje "Čvrsta mast za fritiranje".

Pripreme

1. Postavite uređaj na vodoravnu, ravnu i stabilnu površinu.

i Napomena:

Ako fritezu želite postaviti na štednjak ispod nape, obratite pažnju na to da štednjak bude isključen.

2. Mrežni kabel potpuno izvucite iz pretinca za kabel **9**.
3. Otvorite poklopac uređaja **12** na taj način, što tipku za deblokadu na poklopcu **8** pritisnete. Poklopac uređaja **12** će se otvoriti.

4. Povucite rukohvat ④ prema gore, dok čujno ne ulegne. Korpu za fritiranje ② izvadite.
5. Napunite suhu i praznu fritezu do oznake MAX u spremniku od plemenitog čelika ⑩ sa uljem, tekućom ili istopljenom masnoćom (ca. 3 l ulja ili ca. 2,5 kg čvrste masnoće).

❗ **Napomena:**

Nikada ne napunite toliko masnoće, da ona prijeđe oznaku MAX, i nikada toliko, da ne dostigne oznaku MIN u spremnik od plemenitog čelika ⑩.

⚠ Nikada ne pomiješajte različite vrste ulja ili masti! Može doći do stvaranja i prelijevanja pjene iz friteze.

6. Utaknite utikač u utičnicu.

⚠ Napojni kabel ne smije doći u dodir sa vrućim dijelovima friteze. Opasnost od strujnog udara!

❗ **Napomena:**

Upotrijebite isključivo ulja i masti, koje su izričito označene kao proizvodi koji ne stvaraju pjenu i koje su prikladne za fritiranje. Ove informacije ćete pronaći na pakiranju ili na etiketi.

7. Ponovo postavite korpu za fritiranje ②.
8. Zatvorite poklopac uređaja ⑫.

Fritiranje živežnih namirnica

1. Gurnite regulator temperature ⑦ na željenu temperaturu. Cjelokupna kontrolna lampica ⑥ će zasvijetliti. Ulje ili mast će se u roku od ca. 15 minuta zagrijati i doći do željene temperature. Nakon dostizanja željene temperature kontrolna lampica se gasi ⑥ osim jednog dijela na lijevom rubu, koji signalizira pripravnost friteze.

❗ **Napomena:**

Ispravnu temperaturu za fritiranje možete pronaći na pakiranju proizvoda za fritiranje ili gore u tablici ovih uputa za uporabu.

2. Izvucite rukohvat ④ prema gore, dok čujno ne ulegne.
3. Otvorite poklopac uređaja ⑫ na taj način, što ćete tipku za deblokadu na poklopcu ⑧ pritisnuti.
4. Izvadite korpu za fritiranje ② i umetnite namirnice koje trebaju biti fritirane.
5. Korpu za fritiranje ② oprezno vratite u fritezu.
6. Zatvorite poklopac uređaja ⑫. Isti mora čujno uleći.
7. Gurnite tipku za deblokiranje na rukohvatu ③ prema nazad. Sada možete rukohvat ④ spustiti. Korpa za fritiranje ② se spušta u vruće ulje ili vruću mast.

❗ **Napomena:**

Kroz vidni prozor ① u poklopcu uređaja ⑫ možete nadzirati postupak fritiranja.

Čvrsta masnoća za fritiranje

Kako biste spriječili da masnoća prska i da se uređaj pregrije, molimo Vas da poduzmete slijedeće mjere opreza:

- Ukoliko koristite svježju mast, blokove masti prvo polako otopite na maloj vatri u normalnoj tavi. Otopljenu mast oprezno ulijte u fritezu. Tek onda utaknite mrežni utikač u utičnicu i uključite fritezu.
- Nakon uporabe fritezu sa očvrslom masnoćom držite na sobnoj temperaturi.

Kada je masnoća previše hladna, može prskati prilikom ponovnog zagrijavanja i topljenja! Da biste to spriječili, pomoću štapa od drveta ili plastike ubodite nekoliko rupica u očvrslu masnoću. Obratite pritom pažnju na to, da ne oštetite element za grijanje.

- Za topljenje masnoće gurnite regulator temperature **7** na 150°C. Kontrolna lampica **6** se pali.
- Pričekajte, dok se sva mast ne otopi. Tek onda podesite željenu temperaturu fritiranja.

Nakon fritiranja

- Kada su namirnice za fritiranje gotove, povucite rukohvat **4** prema gore, dok tipka za blokadu na rukohvatu **3** ne ulegne.
- Ostavite korpu za fritiranje **2** u tom položaju za cijedenje.
- Gurnite regulator temperature **7** do kraja u lijevu stranu („OFF“). Friteza je sada isključena. Izvucite mrežni utikač iz utičnice.
- Nakon što su namirnice za fritiranje ocijedene, otvorite poklopac uređaja **12** tako što ćete tipku za deblokiranje na poklopcu **8** pritisnuti.
- Korpu za fritiranje **2** oprezno izvadite iz friteze. Ako je potrebno, prekomjerno ulje ili masnoću otesite iznad friteze.
- Namirnice za fritiranje umetnite u jednu zdjelu ili u sito (prethodno obloženo upijajućim kuhinjskim papirom)

Ako fritezu ne koristite redovno, preporučavamo Vam da ulje ili tekuću masnoću nakon hlađenja čuvate u hladnjaku ili na nekom drugom hladnom mjestu, najbolje u dobro zatvorenim bocama. Boce napunite kroz fino sito, kako biste odstranili čestice hrane iz ulja ili masti.

Zamjena masnoće za fritiranje

Ulje zamijenite tek onda, kada se ono potpuno ohladi. Čvrsta masnoća mora biti tekuća, tako da je možete sipati.

- Otvorite poklopac uređaja **12**.
- Izvadite korpu za fritiranje **2**.
- Izvadite element za posluživanje/grijanje **5**. Element za rukovanje/grijanje **5** odložite na čistom i suhom mjestu.
- Oprezno izvadite spremnik od plemenitog čelika **10** sa uljem ili masnoćom iz friteze.
- Ulje ili masnoću ulijte u prikladne posude, na primjer u boce.

i Napomena:

Staroj masnoći ili ulju nije mjesto u kućnom smeću ili na kompostu. Molimo Vas da se informirate u Vašoj mjesnoj ili gradskoj upravi u pogledu sabirnih mjesta.

- Sve dijelove friteze temeljito očistite na način opisan u poglavlju "Čišćenje".
- Fritezu napunite svježim uljem ili masnoćom na način opisan u poglavlju "Fritiranje".

Čišćenje

⚠ Opasnost!

Prije čišćenja napojni utikač izvucite iz utičnice.

Pustite fritezu da se ohladi.

Za jednostavno čišćenje rastavite fritezu:

1. Otvorite poklopac uređaja **12** i izvucite ga prema gore.
2. Izvucite rukohvat **4** prema gore, dok čujno ne ulegne. Izvadite korpu za fritiranje **2**.
3. Izvucite element za rukovanje/grijanje **5** prema gore iz šine vodilice. Element za rukovanje/grijanje **5** odložite na čistom i suhom mjestu.
4. Izvadite spremnik od plemenitog čelika **10** i odstranite masnoću ili ulje.

⚠ Element za rukovanje, napojni kabel i kućište nikada ne uronite u vodu i nikada ih ne čistite pod tekućom vodom! Ove dijelove u slučaju potrebe očistite vlažnom krpom.

- Poklopac uređaja **12**, korpu za fritiranje **2** i spremnik od plemenitog čelika **10** možete prati u stroju za pranje posuđa. Prikladni su za strojno pranje.
- Kućište čistite pomoću vlažne krpe. Prema potrebi na krpu dodajte blago sredstvo za pranje posuđa.
- Za čišćenje ovih dijelova ne koristite agresivna sredstva za čišćenje ili gruba sredstva kao što su mlijeko za ribanje ili čelična vuna.
- Fritezu ponovo sastavite obrnutim redoslijedom.
- Namotajte napojni kabel i zajedno sa utikačem ga vratite u pretinac za kabel **9**.
- Uređaj podignite hvatanjem za bočna udubljenja.
- Uređaj čuvajte uvijek sa zatvorenim poklopcem **12**. Na taj način će unutrašnjost friteze ostati čista i bez prašine.

Savjeti

Pommes frites vlastite izrade.

- Krumpiri predviđeni za fritiranje trebaju biti besprijeckorni ne trebaju klijati.
- Za fritiranje trebate koristiti "brašnjaste" ili "čvrste" sorte krumpira.
- Nakon ljuštenja krumpire usitnite prema želji (ploškice ili prutići).
- Krumpire prije daljnje upotrebe držite poprilično vremena u vodi. Na taj način će se izdvojiti dio šećera, koji predstavlja jedan od glavnih čimbenika za stvaranje akril-amida.

- Krumpire pustite da se dobro osuše.
- Domaći Pommes frites uvijek dva puta fritirajte: prvo 10-12 minuta na temperaturi od 160°C, a zatim 3-4 minute na temperaturi od 170°C, prema željenom stupnju rumenila.
- Duboko zamrznuti Pommes frites je unaprijed kuhan i stoga mora biti fritiran samo jednom. Slijedite upute na pakiranju.

Duboko zamrznute namirnice

Duboko zamrznute namirnice za fritiranje (-16 do -18 °C) u velikoj mjeri rashlađuju ulje ili mast, zbog čega ne porumene dovoljno brzo i eventualno upiju preveliku količinu ulja ili masti. Da biste to spriječili, postupite na slijedeći način:

- Ne fritirajte veće količine odjednom (vidi tablicu).
- Ulje zagrijte najmanje 15 minuta, prije nego što umetnete namirnice u fritezu.
- Regulator temperature **7** postavite na temperaturu navedenu u ovim uputama za uporabu ili na pakiranju namirnica za fritiranje.
- Po mogućnosti duboko zamrznute namirnice prije fritiranja ostavite da se otope na sobnoj temperaturi. Odstranite što više leda i vode, prije nego što namirnice za fritiranje umetnete u fritezu.

⚠ Pažnja!

Uvijek zatvorite poklopac uređaja **12**, prije nego što korpu za fritiranje **2** spustite u vruću mast. Opasnost od opekline uslijed rasprskavajuće masti!

- Namirnice za fritiranje po mogućnosti polako i oprezno umetnite u fritezu, jer duboko zamrznute namirnice mogu dovesti do brzog i intenzivnog klučanja vrućeg ulja ili vruće masti.

Kako možete otkloniti nepoželjan sporedni okus

Pojedine vrste namirnica, posebno riba, prilikom fritiranja ispuštaju tekućinu. Ova tekućina se skuplja u ulju ili u masti za fritiranje i ona može utjecati na miris i okus namirnica koje se kasnije fritiraju u istome ulju ili u istoj masti.

Postupite na slijedeći način, kako biste ponovo dobili ulje ili mast sa neutralnim okusom:

- Ulje ili mast zagrijte na 160 °C i umetnite dvije tanke ploške kruha ili nekoliko grančica peršina u korpu za fritiranje ②.

Pažnja!

Obavezno zatvorite poklopac uređaja ⑫, prije nego što korpu za fritiranje sa peršinom ili kruhom spustite u vruću mast. Prskajuća mast dovodi do opekline.

Pričekajte, dok ulje ili mast prestane ključati, zatim odstranite kruh ili peršin pomoću žlice za pjenu. Ulje ili mast sada će opet biti neutralnog okusa.

Zdrava ishrana

Nutricionisti preporučuju uporabu biljnih ulja i masti, koje sadrže nezasićene masne kiseline (na primjer linolnu kiselinu). Ove vrste ulja međutim brže gube svoja pozitivna svojstva od drugih vrsta, zbog čega u kraćim vremenskim razmacima moraju biti zamijenjene. Ravnajte se prema slijedećim smjernicama:

- Redovno vršite zamjenu ulja ili masti. Ukoliko sa fritezom uglavnom pripremate Pommes frites, a ulje ili mast nakon svake uporabe procijedite, onda ulje ili mast možete koristiti 10 - 12 puta.
- Ulje ili mast međutim ne upotrebljavajte duže od šest mjeseci. Molimo Vas da sa time u vezi uvijek uzmete u obzir naputke na pakiranju.

- Principijelno ulje i mast možete kraće koristiti, kada uglavnom fritirate namirnice bogate proteinima, kao što su meso ili riba.
- Ne miješajte svježe ulje sa rabljenim.
- Izvršite zamjenu ulja ili masti, ako ona prilikom zagrijavanja stvara pjenu, ako razvija intenzivan miris ili okus, ako potamni i/ili stvara konzistenciju sličnu sirupu.

Funkcija zaštite od pregrijavanja

Funkcija zaštite od pregrijavanja uređaj isključuje u slučaju previsoke temperature. Kontrolna lampica ⑥ tada svijetli samo još na lijevoj strani.

Do toga može doći, ako se u fritezi ne nalazi ulje ili se u njoj nalazi nedovoljna količina ulja ili masti, ili ako se u fritezi topi čvrsta mast za fritiranje.

Kod čvrste masti element za grijanje ne može dovoljno brzo prenijeti stvorenu toplinu.

Ukoliko je funkcija zaštite od pregrijavanja isključila uređaj, postupite na slijedeći način:

- Ostavite ulje ili mast da se ohladi.
- Pomoću malog šiljatog predmeta oprezno pritisnite Reset-tipku ⑬ na stražnjoj strani elementa za rukovanje. Sada ponovo možete upotrebljavati uređaj.

Jamstvo i servis

Na ovaj uređaj vrijedi jamstvo u trajanju od 3 godine od datuma kupovine. Uređaj je pažljivo proizveden i prije isporuke brižljivo kontroliran. Molimo sačuvajte blagajnički račun kao dokaz o kupnji. Molimo vas, da se u slučaju garancije telefonski povežete sa svojom servisnom ispostavom. Samo na taj način vaša roba može biti besplatno uručena.

Garancija vrijedi samo za greške u materijalu i izradi, a ne za potrošne dijelove ili za oštećenja lomljivih dijelova, na primjer prekidača ili baterija. Proizvod je namijenjen isključivo za privatnu, a ne za komercijalnu uporabu.

U slučaju zlorabice ili nenamjenske uporabe, primjene sile i u slučaju zahvata, koji nisu izvršeni od strane naše autorizirane servisne ispostave, jamstvo prestaje važiti. Vaša zakonska prava ovim jamstvom ostaju netaknuta.

 **Ovlašteni servis: Microtec sistemi d.o.o.**

Koprivnička 27 a
10000 Zagreb

Tel.: 01/3692-008

email: support.hr@kompernass.com

Proizvođač:

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

D-44867 BOCHUM, Njemačka

Zbrinjavanje



Uređaj nikako ne bacajte u obično kućno smeće. Ovaj proizvod podliježe europskoj smjernici 2002/96/EG.

Uređaj otklonite preko ovlaštenog poduzeća za otklanjanje otpada ili preko vašeg komunalnog poduzeća za otklanjanje otpada. Obratite pažnju na aktualno važeće propise. U slučaju dvojbe se povežite sa svojim poduzećem za uklanjanje otpada.



Sve materijale ambalaže zbrinite na način neškodljiv za okoliš.

Uvoznik

Lidl Hrvatska d.o.o. k.d.,
p.p. 61
10020 Novi Zagreb

Tablica sa vremenima fritiranja

Ova tablica navodi, koje količine određene namirnice možete obraditi u jednom ciklusu fritiranja, te koja temperatura i koje vrijeme fritiranja će Vam za to biti potrebni. Ukoliko upute na pakiranju namirnica za fritiranje odstupaju od ove tablice, molimo da slijedite upute otisnute na pakiranju. Preporučujemo Vam da zbog stvaranja akril-amida fritirate na temperaturi ne višoj od 170°C.

Temperatura	Vrsta namirnice za fritiranje	Najveća količina po ciklusu fritiranja (kom.)		Vrijeme fritiranja (minute)	
		Svježa	Duboko zamrznuta	Svježa	Duboko zamrznuta
160 °C	Domaći Pommes frites (Prvi postupak fritiranja) Svježa riba	700 g 500 g	– –	10-12 5-7	– –
170 °C	Chicken Wings (pileća krila) Krokete od sira Kosani odresci od krumpira Fritirano povrće (Gljive, cvjetača) Domaći Pommes frites (drugi postupak fritiranja) Pommes frites Duboko zamrznuta	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	Proljetni valjci Chicken Nuggets Mini-snekovi Loptice od kosanog mesa (male) Riblj prutići Školjke Panirani kolutići od lignje Riba u tijestu Škamp Kolutići od jabuka	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	Čips od krumpira Ploške od patlidžana Krokete od krumpira Krokete od mesa/ribe Kolačići Prženi Camembert (panirani) Cordon bleu Bečki odrezak	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 – – – –

INHALTSVERZEICHNIS	SEITE
Sicherheitshinweise	72
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	73
Technische Daten	73
Gerätebeschreibung	73
Vor dem ersten Gebrauch	73
Acrylamidarme Zubereitung	73
Frittieren	73
Vorbereitungen	73
Lebensmittel frittieren	74
Festes Frittierfett	74
Nach dem Frittieren	75
Frittierfett wechseln	75
Reinigung	75
Tipps	76
Pommes frites selbst gemacht	76
Tiefkühlkost	76
Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden	77
Gesunde Ernährung	77
Hitzeschutzfunktion	77
Garantie und Service	78
Entsorgen	78
Importeur	78
Tabelle Frittierzeiten	78

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, 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!

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

❶ **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 ❷, indem Sie die Entriegelungstaste Deckel ❽ zusammendrücken. Der Gerätedeckel ❷ 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! 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 **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.

ⓘ Hinweis:

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 **6** leuchtet.
- Warten Sie, bis das gesamte Fett geschmolzen ist. Stellen Sie erst dann die gewünschte Frittier-temperatur 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.

Frittierfett wechseln

Wechseln Sie das Öl erst, wenn es völlig erkalte 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 Behälter, 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 **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 Tragemulden.
- Lagern Sie das Gerät mit geschlossenem Gerätedeckel **12**. So bleibt das Innere der Fritteuse sauber und staubfrei.

- 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 **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.

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.

⚠ Achtung!

Schließen Sie immer den Gerätedeckel **12**, bevor Sie den Frittierkorb **2** in das heiße Fett absenken. Verbrennungsfahrer 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 ②.

Achtung!

Schließen Sie unbedingt den Gerätedeckel ⑫, 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 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 ⑬ 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

Rittenschöber 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) Frischer Fisch	700 g 500 g	– –	10-12 5-7	– –
170 °C	Chicken Wings Käsekroketten Kleine Reibekuchen Frittiertes Gemüse (Pilze, Blumenkohl) Selbstgemachte Pommes frites (zweiter Frittierdurchgang) Pommes frites tiefgekühlt	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	Frühlingsrollen Chicken Nuggets Minisnacks Hackbällchen (klein) Fischstäbchen Muscheln Panierte Tintenfischringe Fischstücke in Backteig Garnelen Apfelringe	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	Kartoffelchips Auberginenscheiben Kartoffelkroketten Fleisch-/Fischkroketten Donuts Backcamembert (paniert) Cordon bleu Wiener Schnitzel	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 – – – –