



Fritteuse

10029073

KLARSTEIN

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

Inhaltsverzeichnis

Technische Daten 2
Sicherheitshinweise 2
Inbetriebnahme und Bedienung 3
Reinigung und Pflege 5
Hinweise zur Entsorgung 5
Konformitätserklärung 5

Technische Daten

Artikelnummer	10029073
Stromversorgung	220-240 V ~ 50-60 Hz
Leistung	2520-3000 W
Fassungsvermögen	5 L

Sicherheitshinweise

- Lesen Sie sich alle Hinweise sorgfältig durch und bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen gut auf.
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch das komplette Verpackungsmaterial. Waschen Sie das Gerät mit einem feuchten Lappen ab und trocknen Sie es sorgfältig, bevor Sie es in Betrieb nehmen.
- Das Gerät ist nicht für den kommerziellen Gebrauch, sondern nur für den Gebrauch im Haushalt und in ähnlichen Umgebungen vorgesehen.
- Stellen Sie das Gerät auf einen eben, hitzebeständigen Untergrund.
- Stellen Sie die Fritteuse nicht neben oder auf eine Herdplatte.
- Schließen Sie das Gerät nur an Steckdosen an, die der angegebenen Spannung des Geräts entsprechen.
- Befüllen Sie die Fritteuse vor der Benutzung mit der erforderlichen Menge Öl. Benutzen Sie das Gerät niemals ohne Öl oder Fett, sie könnten das Gerät beschädigen.
- Bewegen Sie das Gerät nicht solange es in Benutzung ist. Sie könnten sich mit heißem Öl verbrühen. Warten Sie bis sich das Gerät komplett abgekühlt hat.
- Das Gerät ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet, sollte es sich überhitzen wird es automatisch ausgeschaltet.
- Tauchen Sie das Bedienfeld und das Heizelement niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Benutzen Sie nur Öl, das beim Erhitzen nicht schäumt.



VORSICHT!

Verbrennungsgefahr! Die Oberflächen werden während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie sie nicht, damit Sie sich nicht verbrennen.

- Geben Sie keine zu großen Lebensmittel in die Fritteuse.
- Halten Sie sich bei Zeit und Temperatur an die Angaben in der Frittirtabelle.
- Während des Frittierens tritt heißer Dampf aus. Halten sie einen gewissen Sicherheitsabstand zum Gerät ein, damit Sie sich nicht verletzen.
- Wenn Sie fertig sind drehen Sie den Thermostat auf die niedrigste Stufe. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Öl komplett abkühlen. Bewegen Sie das Gerät erst wenn es vollständig abgekühlt ist.
- Falls das Gerät oder das Netzkabel beschädigt ist, lassen Sie es von einem Fachbetrieb reparieren. Versuchen Sie nicht das Gerät selbst zu reparieren oder das Netzkabel zu ersetzen.
- Achten Sie darauf, das Heizelement nicht zu beschädigen.
- Das Gerät verfügt über einen eingebauten Sicherheitsschalter, der garantiert, dass das Gerät erst angeht, wenn alle Teile richtig darin positioniert sind.
- Sollt sich das Gerät überhitzen, wird es automatisch abgeschaltet. Um das Gerät wieder zu starten, drücken Sie mit einem spitzen Gegenstand (z. B. einem Kugelschreiber) durch das Loch mit der Beschriftung RE-START, an der Rückseite der Kabelaufbewahrung.

Inbetriebnahme und Bedienung

WICHTIG: Dieses Gerät ist auf flüssiges Fett ausgelegt. Hartes Fett kann Wasser enthalten, das herausspritzt sobald das Fett erhitzt wird.

- Benutzen Sie das Gerät nicht ohne Öl oder fett und geben Sie keine anderen Flüssigkeiten, wie Wasser in die Fettwanne.
- Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, stabilen Untergrund.
- Da das Gerät während des Betriebs sehr heiß wird, halten Sie genug Abstand zu anderen Gegenständen.

Inbetriebnahme

1. Öffnen Sie den Deckel entnehmen Sie das Zubehör.
2. Füllen Sie die gewünschte Menge Öl ein. Achten Sie darauf, dass die Ölmenge die MAX-Markierung im Gerät nicht überschreitet und die MIN-Markierung nicht unterschreitet. Vermischen Sie nicht verschiedene Ölsorten.
3. Wählen Sie entsprechend des Inhalts die gewünschte Temperatur, halten Sie sich dabei an die Frittirtabelle.
4. Halten Sie den Frittierkorb am Griff und setzen Sie ihn ins Gerät.
5. Geben Sie das Essen in den Korb. Das Essen sollte trocken sein.
6. Senken Sie den Korb zügig ins Öl ab, um starker Blasenbildung vorzubeugen.
7. Sobald die Zeit abgelaufen ist, heben Sie den Korb aus dem Öl.
8. Ziehen Sie den Stecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.

HINWEIS: Das Öl muss vorgewärmt werden. die rote Kontrollleuchte geht an, sobald Sie den Stecker in die Steckdose stecken.

Nach dem Frittieren

- Waschen Sie den Korb nach der Benutzung ab und trocknen Sie ihn unverzüglich.
- Sobald das Gerät komplett abgekühlt ist können Sie den Korb wieder hineingeben und das Gerät mit Deckel an einen dunklen, kühlen Ort verstauen. So können Sie das Öl darin lassen und beim nächsten Mal wiederverwenden.

Wichtige Hinweise zur Bedienung

- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Fachbetrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht zusammen mit einer Zeitschaltuhr oder einer ferngesteuerten Steckdose.
- Tauchen Sie das Gerät niemals komplett in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Kinder ab 8 Jahren, physisch und körperlich eingeschränkte Menschen sollten das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden.

Frittieretipps

- Geben Sie pro Liter Öl maximal 200 g Pommes in die Fritteuse.
- Wenn Sie tiefgefrorenes Essen frittieren, verwenden Sie nur 100 g, da das Essen das Öl auskühlt. Schütteln Sie überflüssiges Eis über Küchenspüle ab.
- Falls Sie Pommes aus frischen Kartoffeln machen, trocknen Sie sie nach dem Waschen ab, damit kein Wasser mit ins Öl gelangt.
- Frittieren Sie die Pommes zuerst 5-10 Minuten bei 170 °C vor, frittieren Sie sie dann 2-4 Minuten bei 190 °C nach. Lassen Sie sie vor dem Servieren gut abtropfen.

Frittieretabelle

Lebensmittel	Empfohlene Temperatur (°C)
Pommes vorfrittieren	170
Pommes nachfrittieren	190
Parmesan Fondue	170
Käsekroketten	170
Fleisch/Fisch/Kartoffelkroketten	190
Fisch	180
Fischstäbchen	180
Doughnuts	190
Fleischkroketten	190
Huhn	160
Krabbenpuffer	180

Reinigung und Pflege

Ölwechsel

Versichern Sie sich, das die Fritteuse und das Öl komplett abgekühlt sind. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Ein Ölwechsel ist spätestens dann erforderlich wenn sich das Öl dunkel verfärbt. Wechseln Sie das Öl spätestens nach jedem 10. Mal. Ersetzen Sie das Öl immer komplett, vermischen sie nicht neues und altes Öl. Halten Sie sich bei der Entsorgung des Öls an die lokalen Bestimmungen zur Entsorgung von Frittierfett

Reinigung

- Reinigen Sie regelmäßig die Außen- und Innenseite der Fritteuse.
- Reinigen Sie die Außenseite mit einem feuchten Lappen und wischen Sie mit einem trockenen Lappen nach.
- Benutzen Sie keine Scheuerschwämme oder Scheuermittel.
- Reinigen Sie den Korb und den Griff mit warmem Seifenwasser. Trocknen Sie beides danach unverzüglich ab.
- Wenn Sie das Öl wechseln, reinigen Sie die Innenseite der Fritteuse. Wischen Sie die Innenseite zunächst mit einem trockenen Küchenpapier aus und wischen Sie sie dann mit einem Tuch und etwas Spülmittel aus. Wischen Sie mit einem feuchten Tuch nach und lassen Sie die Innenseite gut trocknen.
- Alle Teile bis auf die Elektronik können mit warmem Seifenwasser gereinigt werden.
- Wir empfehlen Ihnen nicht die Teile im Geschirrspüler zu reinigen.

Hinweise zur Entsorgung



Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2002/96/EG. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

Konformitätserklärung

Hersteller: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland.



Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:
2014/30/EU (EMV)
2014/35/EU (LVD)
2011/65/EU (RoHS)

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints to avoid damages. Any failure caused by ignoring the mentioned items and cautions mentioned in the instruction manual are not covered by our warranty and any liability.

Contents

Technical Data	6
Safety Instructions	6
User and Operation	7
Cleaning and Care	9
Hints on Disposal	9
Declaration of Conformity	9

Technical Data

Item number	10029073
Power supply	220-240 V ~ 50-60 Hz
Power consumption	2520-3000 W
Capacity	5 L

Safety Instructions

- Read all the safety and operating instructions carefully and retain them for future reference.
- Before first use, remove the packing materials; tear down the protection films on the lid, outer case (Pls. pay attention to environment protection!). Then, wash the accessories and the inner pan in warm water. Dry well before use. Make sure that the electrical parts remain dry. The appliance is not designed for commercial use. It is intended for use in domestic households and in similar working and residential environments.
- Always place the deep fryer on a stable surface and keep all flammable materials away.
- Make sure that the deep fryer is not near or on a switched on hot plate.
- Make sure that the voltage indicated on the rating plate is followed before connecting the unit to the mains supply. Before you use the deep fryer it must be filled with the required amount of oil or fat.
- Never use the deep fryer without oil or fat because this could damage the unit.
- Never move the deep fryer during use. The oil becomes very hot and you can get burned. Wait to move the deep fryer until the oil has cooled off. This deep fryer is protected with a thermal safety device, which switches the machine off automatically if it overheats.
- Never immerse the control and heating element in water and don't clean these parts under running water.
- Never switch on the deep fryer if it is not filled with oil or liquid fat.
- Only use oil or fat that does not foam and is suitable for frying



CAUTION!

Risk of burns! The temperature of the metal surface liable to get hot when the appliance is operating. Don't touch the appliance's metal surfaces during use.

- Do not put oversized food into the deep fryer.
- Please see the Frying Tips for information on the quantities of each food items to be fried.
- Hot steam is released during frying. Keep a safe distance away from the steam to avoid burns and other injuries. After use set the thermostat to the lowest setting. Disconnect the mains plug and allow the oil or fat to cool down. Do not move the deep fryer until it and its contents have cooled down.
- Do not use attachments not included in the appliance. Keep the appliance away from children.
- Do not place the appliance near a gas stove or electric burner or in a heated oven.
- Do not use outdoors or for commercial purpose.
- Never overheat the oil/fat otherwise it catches fire. Never use water to extinguish a cooking oil fire.
- If the deep fryer and/or cord are damaged, they must be repaired by a professional service department.
- Do not try to repair the unit by yourself, neither to replace a damaged cord. This requires special tools.
- Be sure not to damage the heating element. (Do not bend or dent.)
- The electrical component is equipped with a safety cut off, which ensures that the heating element can only function when the element is correctly placed on the fryer. In the case of overheating, the thermal protective device will switch off the fryer automatically. This device can be reactivated again by pushing the button with a pointed object (e.g. a ball pen) through a hole on the back of cord storage compartment, signed with a word of "Restart". Before reactivation, disconnect it from mains and wait a while for system cooling down.

Use and Operation

IMPORTED: This type of fryer may only be used with oil or liquid fat, and is not suitable for use with solid fat. Solid fat may contain water, which can cause hot fat to be sprayed out when heated.

- Never switch on the deep fryer without oil or fat, as this could damage the machine. Also, do not place any other liquids such as water or other substances in the pan.
- Place the deep fryer on a dry, stable surface.
- Since the deep fryer becomes hot during use, make sure that it is not too close to other objects.

Getting Started

1. Remove the lid from the deep fryer and take out the accessories.
2. Fill the deep fryer with the desired amount of oil or fat. Make sure that it is filled not less than minimum level and not higher than the maximum level as indicated on the inside of the appliance. For best results, we recommend that you do not mix different kinds of oil together.
3. Choose the temperature, which is suitable for what you are frying. Consult the temperature table.
4. Use the handle to place the basket in the deep fryer.
5. Place the food to be deep fried into the basket.
6. For best results, put dry food into the basket.
7. Lower the basket into the oil slowly to prevent excessive bubbling.
8. Raise the basket again when the frying time has elapsed.
9. Remove the plug from the outlet.

NOTE: Preheating the oil is necessary. The red indicator is a power light which will be on when the deep fryer is connected to power supply.

After Frying

- Rinse the handle and the basket after use, and dry thoroughly.
- Once the deep fryer has completely cooled off, you can replace the basket in the appliance and store it. Store the deep fryer, with the lid close, in a dark, dry place. In this way, you can leave the oil and the basket in the deep fryer when storing.

Important Hints on Use

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- CAUTION: In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cutout, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- The appliance must not be immersed in water.
- This product is not designed for use by persons (including children) who have reduced physical, sensory or mental capacities or persons with no experience or knowledge, unless they are instructed and supervised in the use of the appliance by a person responsible for their safety.

Frying Tips

- Use a maximum of 200 grams of French fries per liter of oil;
- With deepfreeze products, use a maximum of 100 grams because they quickly cool off. Shake deepfreeze products above the sink to remove excess ice.
- When using fries made from fresh potatoes: dry the fries after washing so that no water will go into the oil.
- Deep fry the fries in 2 stages. First stage (pre-frying): 5 to 10 minutes at 170 degrees ·
- Second stage (final frying) 2 to 4 minutes at 190 degrees ·. Drain well.

Frying Table

Type of food	Frying temperature (°C)
Pre-fry chips	170
Final fry chips	190
Fondue parmesan	170
Cheese croquettes	170
Meat/fish/potato croquettes	190
Fish	170
Fish sticks	180
Cheese fritters	180
Doughnuts	190
Meat croquettes	190
Chicken	160
Scampi fritters	180

Cleaning and Care

Replacing the Oil

Make sure that the deep fryer and the oil have totally cooled off before replacing the oil (remove the plug from the socket!). Replace the oil regularly. This is definitely necessary if the oil becomes dark, or takes on a different odor. In any case, replace the oil once after every 10 times' usage. Replace the oil all at once; do not mix old and new oil. Discarded oil is a burden to the environment. Do not throw in the normal rubbish bin, but follow the guidelines of the municipal waste collector in your area.

Cleaning

- Clean the deep fryer on both the inside and outside regularly.
- Clean the outside of the deep fryer with a damp cloth and dry with a soft, clean cloth.
- Never use abrasive cleaners or sponges.
- The basket and the handle can be cleaned in warm, soapy water. Dry well before using again.
- When replacing the oil you can also clean the inside of the deep fryer. Empty the deep fryer and first clean the inside with a paper towel and then with a cloth dipped in soapy water. Then wipe with a damp cloth and allow to dry thoroughly.
- All components, with the exception of the electrical parts, may be cleaned in warm soapy water. Dry thoroughly before use. Dishwasher cleaning is not recommended.

Hints on Disposal



According to the European waste regulation 2002/96/EC this symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council or your household waste disposal service.

Declaration of Conformity

Producer: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Germany.



This product is conform to the following European Directives:
2014/30/EU (EMC)
2014/35/EU (LVD)
2011/65/EU (RoHS)

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver acquistato il nostro dispositivo. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di seguirle per evitare eventuali danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni derivati da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo.

Indice

Dati tecnici	10
Avvertenze di sicurezza	10
Messa in funzione e utilizzo	11
Pulizia e manutenzione	13
Smaltimento	13
Dichiarazione di conformità	13

Dati tecnici

Numero articolo	10029073
Alimentazione	220-240 V ~ 50-60 Hz
Potenza	2520-3000 W
Capacità	5 L

Avvertenze di sicurezza

- Leggere attentamente tutte le avvertenze di sicurezza e conservare il manuale per consultazioni future.
- Prima di utilizzare il dispositivo per la prima volta, rimuovere completamente l'imballaggio. Lavare tutti gli accessori e la parte interna della padella con acqua calda e farla asciugare prima di accendere di nuovo il dispositivo. Prestare attenzione che non penetri acqua all'interno del dispositivo.
- Collegare il dispositivo solo a prese dotate di messa a terra.
- Il dispositivo non è destinato ad un uso commerciale, bensì ad un uso domestico e in ambienti simili.
- Collocare il dispositivo su una superficie di lavoro stabile e lontano da materiali facilmente infiammabili.
- Non collocare il dispositivo su superfici calde come ad esempio le piastre della cucina.
- Collegare il dispositivo solo a prese la cui tensione è conforme a quella indicata.
- Prima di utilizzare il dispositivo, versare un po' di olio o di grasso per frittura per evitare di danneggiare il dispositivo.
- Non spostare il dispositivo mentre è in funzione. L'olio diventa molto caldo: pericolo di ustioni.
- Attendere che l'olio si sia raffreddato completamente prima di spostare il dispositivo.
- Il dispositivo è dotato di un interruttore di sicurezza che lo arresta in caso di surriscaldamento.
- Non immergere mai il dispositivo in acqua e non lavarlo sotto l'acqua corrente.
- Utilizzare solo olio che non produce schiuma.



ATTENZIONE!

Pericolo di ustioni! Le superfici in metallo diventano molto calde quando il dispositivo è in funzione. Non toccarle per evitare il pericolo di ustioni.

- Non introdurre nel dispositivo alimenti troppo grandi.
- Per le quantità e i tempi, attenersi alla tabella.
- Durante la frittura, il vapore fuoriesce. Prestare attenzione a non scottarsi.
- Dopo l'utilizzo, posizionare il regolatore della temperatura sul livello minimo. Staccare la spina dalla presa e far raffreddare completamente l'olio. Spostare il dispositivo solo quando l'olio si è raffreddato completamente.
- Utilizzare solo gli accessori inclusi nella consegna. Tenere il dispositivo fuori dalla portata dei bambini.
- Non collocare il dispositivo su un fornello o in forno.
- Utilizzare il dispositivo solo in ambienti interni. Inoltre il dispositivo non è destinato ad un uso commerciale.
- Non riscaldare eccessivamente l'olio: pericolo di ustioni. Non spegnere mai un eventuale incendio con acqua!
- Non lasciare il dispositivo incustodito mentre è in funzione e sorvegliare i bambini se sono nelle vicinanze.
- Se il dispositivo è danneggiato, farlo riparare da un centro assistenza specializzato. Non tentare mai di riparare il dispositivo autonomamente.
- Prestare attenzione a non danneggiare l'elemento riscaldante. Il dispositivo è dotato di un interruttore di sicurezza, ciò significa che il funziona solo se l'elemento riscaldante è inserito correttamente nel dispositivo.
- In caso di surriscaldamento, il dispositivo si spegne automaticamente. Per riattivarlo, premere il bottone situato nel foro dell'alloggiamento del cavo. Per compiere questa operazione utilizzare un oggetto appuntito (una penna o un ago). Sul foro è visibile la scritta RESTART. Prima di attivare di nuovo il dispositivo, staccare la spina dalla presa e attendere che il dispositivo si raffreddi.

Messa in funzione e utilizzo

Il dispositivo può essere utilizzato con olio o con grasso per frittura. Non utilizzare grassi solidi. Non azionare mai il dispositivo senza olio o grasso per frittura per non danneggiarlo. Non versare acqua o altri liquidi nella padella. Collocare il dispositivo su una superficie asciutta e stabile. Il dispositivo diventa molto caldo: prestare attenzione a non collocarlo nelle vicinanze di altri dispositivi da cucina.

Messa in funzione

1. Aprire il coperchio e togliere gli accessori.
2. Versare l'olio o il grasso per frittura nella friggitrice. Non riempire la friggitrice oltre il livello minimo e massimo indicati nella parte interna. Per ottenere risultati ottimali, non mischiare diversi tipi di olii.
3. Scegliere la temperatura più adatta (vedere il paragrafo "Tabella").
4. Afferrare il cestello tramite il manico e inserirlo nel dispositivo.
5. Introdurre gli alimenti nel cestello. Si consiglia di utilizzare solo alimenti disidratati.
6. Riscaldare l'olio. Appena si inserisce la spina nella presa, la spia luminosa rossa si accende.
7. Introdurre lentamente il cestello nell'olio, per evitare la formazione di bolle.
8. Al termine della frittura, rimuovere il cestello.
9. Staccare la spina dalla presa.

Dopo l'utilizzo

- Lavare il manico e il cestello e farlo asciugare.
- Appena la friggitrice si è raffreddata completamente, inserire il cestello al suo interno e conservarla. Conservare la friggitrice con il coperchio chiuso in un luogo asciutto lontano dalla luce del sole.

Avvertenze importanti per l'utilizzo

- Se il cavo di rete è danneggiato, farlo sostituire da un centro assistenza qualificato o da una persona qualificata.
- Non utilizzare il dispositivo con un timer o con un sistema di controllo a distanza separato.
- Non immergere mai il dispositivo in acqua o in altri liquidi.
- Il dispositivo non è destinato a persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche e mentali ridotte o che non dispongono delle conoscenze necessarie, a meno che un supervisore ha prima spiegato loro le funzioni e le avvertenze di sicurezza. Sorvegliare i bambini affinché non giochino con il dispositivo.

Consigli per friggere

- Utilizzare per un litro di olio al massimo 200 g di patatine.
- Se si utilizzano prodotti congelati, friggere 100 g di patatine per un litro di olio.
- Se si utilizzano patate fresche: asciugarle con cura dopo averle lavate. Friggere le patate in due fasi. Fase 1: 1-5 minuti a 170°C. Fase 2: 2-4 minuti a 190°C.

Tabella

Alimento	Temperatura
Patatine (rosolate)	170°C
Patatine (fritte)	190°C
Fonduta di formaggio	170°C
Crocchette al formaggio	170°C
Crocchette di carne/pesce/patate	190°C
Pesce	170°C
Bastoncini di pesce	180°C
Biscotti al formaggio	180°C
Ciambelle	190°C
Pollame	160°C
Scampi impanati	180°C

Pulizia e manutenzione

Cambiare l'olio

Far raffreddare completamente il dispositivo e l'olio al suo interno. Staccare la spina dalla presa. Cambiare l'olio regolarmente. È necessario cambiare l'olio se questo diventa scuro ed emette un odore strano. Solitamente è necessario cambiare l'olio dopo 10 utilizzi. Cambiare sempre l'olio e non mischiare mai olio fresco con olio usato. L'olio usato è dannoso per l'ambiente. Non smaltirlo con i rifiuti normali ma attenersi alle direttive relative allo smaltimento del comune di residenza.

Pulizia

- Pulire regolarmente le superfici interne ed esterne del dispositivo.
- Pulire le superfici esterne con un panno umido e asciugarle con cura.
- Non utilizzare pagliette o abrasivi.
- Il cestello e il manico possono essere lavati con acqua calda e sapone. Asciugare con cura i componenti prima di inserire il cestello.
- Quando si cambia l'olio, pulire la parte interna della friggitrice. Pulire la parte interna con un tovagliolo di carta e con acqua e sapone. Lavare in seguito con un panno umido e fare asciugare.
- Tutti gli altri componenti, ad eccezione delle parti elettriche, possono essere lavati con acqua calda e sapone. Asciugare con cura prima di riutilizzare il dispositivo.
- Non lavare i componenti in lavastoviglie.

Smaltimento



Se sul prodotto è presente la figura a sinistra (il cassonetto dei rifiuti mobile sbarrato), si applica la direttiva europea 2002/96/CE. Questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali. Informarsi sulle disposizioni vigenti in merito alla raccolta separata di dispositivi elettrici ed elettronici. Non smaltire i vecchi dispositivi con i rifiuti domestici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi, si proteggono il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Il riciclo di materiali aiuta a ridurre il consumo di materie prime.

Dichiarazione di conformità

Produttore: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlino, Germania.



Questo prodotto è conforme alle seguenti direttive europee:

2014/30/UE (EMC)

2014/35/UE (LVD)

2011/65/UE (RoHS)

Estimado cliente:

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente el siguiente manual y siga cuidadosamente las instrucciones de uso con el fin de evitar posibles daños. La empresa no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad.

Índice

Datos técnicos 14
Indicaciones de seguridad 14
Puesta en marcha y uso 15
Limpieza y cuidado 17
Indicaciones para la retirada del aparato 17
Declaración de conformidad 17

Datos técnicos

Número de artículo	10029073
Suministro eléctrico	220-240 V ~ 50-60 Hz
Potencia	2520-3000 W
Capacidad	5 L

Indicaciones de seguridad

- Lea atentamente estas indicaciones y conserve el manual de instrucciones para consultas posteriores.
- Antes de utilizar el aparato por primera vez, retire todo el material de embalaje así como los plásticos y adhesivos. Lave los accesorios y la unidad interior con agua tibia y deje que se sequen antes de utilizar la freidora. Asegúrese de que el agua no se filtra a los componentes electrónicos.
- Conecte el aparato solamente a tomas de corriente con toma de tierra.
- Este aparato no está indicado para un uso comercial, sino para un uso doméstico o similar.
- Coloque el aparato en una superficie estable y manténgalo alejado de materiales inflamables.
- No coloque el aparato encima de superficies que generen calor, como hornillos.
- Conecte el aparato a tomas de corriente que se adecuen a los valores estipulados en la placa técnica.
- Antes de utilizar el aparato, vierta un poco de aceite o grasa. No utilice la freidora sin aceite o grasa, podría dañarse.
- No mueva el aparato mientras esté en funcionamiento. El aceite estará a una temperatura muy elevada y existe el riesgo de sufrir quemaduras. Espere a que el aceite se haya enfriado para mover el aparato.
- El aparato está equipado con un interruptor de seguridad que lo apaga automáticamente en caso de sobrecalentamiento.
- Nunca sumerja el panel de control ni la placa calefactora en agua ni limpie dichas partes bajo el agua.
- Si utiliza grasa para freír, esta no debe producir espuma.



AVISO!

Existe riesgo de quemaduras, pues la temperatura de las superficies metálicas alcanzarán valores muy elevados durante el funcionamiento de la freidora. Para evitar quemaduras, no toque dichas partes.

- No introduzca alimentos demasiado grandes en la freidora.
- Siga los consejos sobre el tiempo y la cantidad indicados en la tabla de frituras para cada alimento.
- Durante el proceso de fritura, se generará vapor. Manténgase a distancia de la freidora para evitar quemaduras.
- Tras el uso de la freidora, coloque el regulador de temperatura en el nivel más bajo. Desconecte la freidora y deje que el aceite o la grasa se enfríen completamente para mover el aparato.
- Utilice exclusivamente los accesorios incluidos en el envío.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- No coloque el aparato encima o dentro de un horno u hornillo.
- Utilice el aparato solamente en espacios interiores y para fines exclusivamente domésticos.
- No sobrecaliente el aceite, podría inflamarse. En caso de incendio, nunca utilice agua para su extinción.
- No deje el aparato sin supervisión mientras esté en funcionamiento y controle a los niños si estos se encuentran cerca de la freidora.
- Si el aparato está dañado, deberá ser reparado por un servicio técnico. No intente reparar usted mismo el aparato ni sustituir el cable.
- Asegúrese de no dañar la placa calefactora, doblarla ni abollarla. Los componentes electrónicos están equipados con un interruptor de seguridad, lo que implica que la freidora se pondrá en marcha una vez la placa calefactora esté correctamente colocada.
- Si el aparato se sobrecalienta, se apagará automáticamente. Para reactivarlo, debe clavar un objeto puntiagudo como una aguja o un lápiz en el orificio situado en el compartimento del cable. Sobre el orificio podrá leer la palabra RESTART. Antes de volver a activar la freidora, desconecte el aparato y espere unos minutos para que pueda enfriarse lo suficiente.

Puesta en marcha y uso

El aparato puede ponerse en marcha con aceite o grasa líquida pero no con grasa sólida. La grasa sólida contiene agua que puede salpicar en el proceso de calentamiento. Nunca ponga en marcha el aparato sin grasa ni aceite, podría dañarlo. No llene la cesta con agua ni otro líquido. Coloque el aparato en una superficie seca y estable. Debido a las altas temperaturas alcanzadas por el aparato durante su funcionamiento, asegúrese de que la freidora no está en contacto con ningún otro objeto ni electrodoméstico.

Puesta en marcha

1. Abra la tapa y retire los accesorios.
2. Llene la freidora con aceite o grasa. Asegúrese de que el nivel de aceite se sitúa entre las marcas máxima y mínima. Utilice solamente un tipo de aceite o grasa simultáneamente.
3. Seleccione la temperatura correspondiente (consulte la tabla de frituras).
4. Tome el cestillo por el asa e introdúzcalo en la freidora.
5. Introduzca los alimentos en el cestillo. Le recomendamos utilizar solamente alimentos secos.
6. Precaliente el aceite. El piloto rojo se encenderá cuando conecte el enchufe a la toma de corriente.
7. Sumerja poco a poco el cestillo en el aceite para evitar la formación de burbujas.
8. Cuando el tiempo seleccionado haya transcurrido, retire el cestillo.
9. Desconecte la freidora.

Después de utilizar la freidora

- Lave el mango y el cestillo tras su uso y deje que se sequen completamente.
- Cuando la freidora se haya enfriado por completo, puede volver a introducir el cestillo y guardar la freidora. Cierre la tapa y colóquela en un lugar fresco y seco, así podrá conservar el aceite en su interior.

Indicaciones importantes de uso

- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante o por un servicio técnico o persona debidamente autorizados.
- Para evitar una activación accidental del aparato, la freidora no debe conectarse a una toma de corriente con control remoto o temporizador.
- No sumerja la freidora en agua.
- Los niños mayores de 8 años y las personas con discapacidades físicas o psíquicas podrán utilizar el aparato solamente si han sido previamente informados de las indicaciones de seguridad y se han familiarizado con las funciones. Coloque la freidora de tal manera que los niños no puedan alcanzar el aparato ni el cable de alimentación.

Indicaciones para el proceso de fritura

- Utilice para cada litro de aceite como máximo 200 g de patatas.
- Si utiliza productos congelados, utilice 100 g por litro de aceite, de lo contrario el aceite perderá temperatura muy rápidamente. Agite los alimentos antes de introducirlos en la freidora para retirar la capa superficial de hielo.
- Si utiliza patatas frescas séquelas siempre después de lavarlas para que el agua no se mezcle con el aceite. Fría las patatas en dos etapas: la primera, durante 5-10 min a 170 °C; la segunda, durante 2-4 mn a 190 °C. A continuación, coloque las patatas sobre papel de cocina para escurrir el aceite.

Tabla de fritura

Alimento	Temperatura
Precocinar patatas	170 °C
Freír patatas	190 °C
Camembert	170 °C
Croquetas de queso	170 °C
Croquetas de carne/pescado/patata	190 °C
Pescado	170 °C
Barritas de pescado	180 °C
Buñuelos de queso	180 °C
Rosquillas	190 °C
Pollo	160 °C
Gambas empanadas	180 °C

Limpieza y cuidado

Cambiar el aceite

Deje que el aparato y el aceite se enfríen completamente. Desconecte el aparato. Cambie el aceite con frecuencia. Necesitará cambiar el aceite cuando este se oscurezca o adquiera un olor muy fuerte. Normalmente necesitará cambiar el aceite como máximo cada 10 usos de la freidora. Cambie el aceite completamente y no mezcle la cantidad nueva con la usada. El aceite usado es dañino para el medio ambiente. Recíclalo de acuerdo con las regulaciones de reciclaje vigentes y nunca lo deposite en el contenedor de basura normal.

Limpieza

- Limpie el interior y el exterior del aparato regularmente.
- Limpie el exterior con un paño húmedo y séquelo con otro suave y seco.
- No utilice productos abrasivos ni estropajos.
- El cestillo y el asa pueden limpiarse con agua tibia y jabón. Seque ambos elementos completamente antes de volver a utilizarlos.
- Al cambiar el aceite, limpie el interior de la freidora con papel de cocina, un paño mojado y jabón. Frote a continuación con un paño húmedo y deje que se seque completamente.
- El resto de elementos de la freidora excepto los componentes electrónicos pueden lavarse con agua tibia y jabón. Seque completamente todas las partes antes de volver a utilizarlas.
- No lave los elementos en el lavavajillas.

Indicaciones para la retirada del aparato



Si el aparato lleva adherida la ilustración de la izquierda (el contenedor de basura tachado) entonces rige la normativa europea, directiva 2002/96/CE. Este producto no debe arrojarse a un contenedor de basura común. Infórmese sobre las leyes territoriales que regulan la recogida separada de aparatos eléctricos y electrónicos. Respete las leyes territoriales y no arroje aparatos viejos al cubo de la basura doméstica. Una retirada de aparatos conforme a las leyes contribuye a proteger el medio ambiente y a las personas a su alrededor frente a posibles consecuencias perjudiciales para la salud. El reciclaje ayuda a reducir el consumo de materias primas.

Declaración de conformidad

Fabricante: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179, Berlín (Alemania).



Este producto cumple con las siguientes directivas europeas:

2014/30/UE (EMC)

2014/35/UE (baja tensión)

2011/65/UE (refundición RoHS)

Chère cliente, cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement et respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter d'éventuels dommages. Nous ne saurions être tenus pour responsables des dommages dus au non-respect des consignes et à la mauvaise utilisation de l'appareil.

Sommaire

Données techniques 18
Consignes de sécurité 18
Mise en marche et utilisation 19
Nettoyage et entretien 21
Information sur le recyclage 21
Déclaration de conformité 21

Données techniques

Numéro d'article	10029073
Alimentation électrique	220-240 V ~ 50-60 Hz
Puissance	2520-3000 W
Capacité	5 L

Consignes de sécurité

- Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi, et conservez-le pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirer tous les éléments d'emballage avant la première utilisation. Nettoyer l'appareil avec une éponge humide puis le sécher minutieusement avant de le mettre en marche.
- Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial, mais à un usage domestique ou équivalent.
- Placer l'appareil sur une surface plane et thermorésistante.
- Ne pas poser la friteuse sur ou à côté d'une cuisinière.
- L'appareil doit être branché uniquement à une prise de terre qui correspond à la tension indiquée.
- Avant utilisation, remplir la friteuse de la quantité d'huile nécessaire. Ne jamais utiliser l'appareil sans huile ou graisses, au risque d'endommager l'appareil.
- Ne pas déplacer l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. L'huile brûlante pourrait causer des brûlures. Attendre que l'appareil ait totalement refroidi.
- L'appareil est équipé d'un disjoncteur de sécurité. S'il était amené à surchauffer, l'appareil s'éteindrait automatiquement.
- Ne jamais plonger le panneau de commande ou les éléments chauffants dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Utiliser exclusivement de l'huile qui ne produit pas de mousse en chauffant.



ATTENTION !

Risques de brûlure ! Les surfaces de l'appareil deviennent chaudes pendant son fonctionnement. Ne pas les toucher pour éviter toute brûlure.

- Ne pas introduire d'aliments trop volumineux dans la friteuse.
- S'en tenir aux temps et aux températures indiquées sur le tableau des fritures.
- De la vapeur chaude se dégage de l'appareil pendant la friture. Maintenir une certaine distance de sécurité par rapport à l'appareil pour éviter de se blesser.
- Après utilisation, régler le thermostat sur sa position la plus basse. Débrancher l'appareil et laisser l'huile refroidir entièrement. Ne déplacer l'appareil qu'une fois refroidi.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, une entreprise spécialisée habilitée ou une personne présentant une qualification analogue.
- Veiller à ne pas endommager les éléments chauffants.
- L'appareil dispose d'un interrupteur de sécurité intégré qui garantit que l'appareil ne se mettra en marche que si tous les éléments sont bien positionnés.
- Si l'appareil est amené à surchauffer, il s'éteint automatiquement. Pour redémarrer l'appareil, presser par le trou sur RESTART à l'aide d'un objet pointu (par ex. un stylo à bille), à l'arrière de l'appareil.

Mise en marche et utilisation

IMPORTANT : Cet appareil peut être utilisé avec de la graisse solide. La graisse solide peut contenir de l'eau susceptible de gicler une fois que la graisse est chauffée.

- Ne pas utiliser l'appareil sans huile ou sans graisse et ne pas verser d'autre liquide comme de l'eau dans le bac à frire.
- Placer l'appareil sur une surface plane et stable.
- Comme l'appareil devient très chaud pendant son fonctionnement, maintenir l'appareil à une distance de sécurité suffisante des autres objets.

Mise en marche

1. Soulever le couvercle et sortir les accessoires.
2. Remplir l'appareil avec la quantité suffisante d'huile. Veiller que la quantité d'huile n'excède pas le repère MAX de l'appareil et ne se situe pas en-deçà du repère MIN. Ne pas mélanger plusieurs sortes d'huiles.
3. En fonction du contenu à frire, sélectionner la température souhaitée. S'en tenir au tableau des fritures.
4. Manipuler le panier de friture par la poignée et le placer dans l'appareil.
5. Placer la nourriture dans le panier. La nourriture doit être sèche.
6. Plonger rapidement le panier dans l'huile pour éviter la formation de bulles trop importantes.
7. Une fois le temps écoulé, sortir le panier de l'huile.
8. Débrancher l'appareil et le laisser refroidir.

REMARQUE : l'huile doit être préchauffée. Le témoin lumineux rouge s'allume dès que l'appareil est branché à une prise.

Après la friture

- Nettoyer le panier après utilisation et le sécher immédiatement.
- Dès que l'appareil a totalement refroidi, il est possible d'y réintroduire le panier et de ranger l'appareil avec couvercle dans un lieu sombre et frais. Il est ainsi possible de laisser l'huile à l'intérieur et de l'utiliser de nouveau la fois suivante.

Consignes importantes d'utilisation

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, une entreprise spécialisée habilitée ou une personne présentant une qualification analogue.
- Ne pas utiliser l'appareil avec une minuterie ou une prise télécommandable.
- Ne jamais plonger entièrement l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Les enfants de 8 ans et plus ainsi que les personnes aux capacités physiques et mentales réduites ne doivent pas utiliser l'appareil à moins d'avoir assimilé dans le détail les consignes d'utilisation et de sécurité données par la personne chargée de les surveiller.

Conseils de friture

- Verser dans la friteuse 200 g de frites au maximum par litre d'huile.
- N'utiliser que 100 g de nourriture si celle-ci est congelée, car elle refroidit l'huile. Enlever le surplus de glace au-dessus de l'évier.
- Pour faire des frites à partir de pommes de terre fraîches, il faut correctement sécher les pommes de terre après les avoir lavées afin d'éviter l'eau d'entrer en contact avec l'huile.
- Faire frire les pommes de terre pendant 5 à 10 minutes à 170 °C, puis de nouveau pendant 2 à 4 minutes à 190 °C. Bien les égoutter avant de les servir.

Tableau des fritures

Aliments	Température conseillée (°C)
Pré-friture des frites	170
Friture finale des frites	190
Fondue de parmesan	170
Boulettes de fromage	170
Boulettes de viande / poisson / pommes de terre	190
Poisson	180
Bâtonnets de poisson	180
Beignets	190
Boulettes de viande	190
Poulet	160
Boulette de crabe	180

Nettoyage et entretien

Changement de l'huile

S'assurer que la friteuse et l'huile ont complètement refroidi. Débrancher l'appareil. Il est nécessaire de changer l'huile lorsque sa couleur s'assombrit. Changer l'huile au plus tard après la 10^e utilisation. Remplacer la totalité de l'huile à chaque fois, ne jamais mélanger une nouvelle huile avec une ancienne. S'en tenir aux législations locales pour savoir comment vous débarrasser de l'huile ancienne.

Nettoyage

- Nettoyer régulièrement l'extérieur et l'intérieur de la friteuse.
- Nettoyer l'extérieur avec une éponge humide et essuyer avec un chiffon sec.
- Ne pas utiliser de produit abrasif ou d'éponge métallique.
- Nettoyer le panier et la poignée à l'eau chaude savonneuse. Puis les sécher tous deux immédiatement.
- Lors du changement de l'huile, nettoyer l'intérieur de la friteuse. Essuyer ensuite avec un essuie-tout puis avec un chiffon et un peu de liquide vaisselle. Essuyer avec un chiffon humide et bien laisser sécher l'intérieur.
- Il n'est pas conseillé de nettoyer les pièces de l'appareil au lave-vaisselle

Information sur le recyclage



Vous trouverez sur le produit l'image ci-contre (une poubelle sur roues, barrée d'une croix), ce qui indique que le produit se trouve soumis à la directive européenne 2002/96/CE. Renseignez-vous sur les dispositions en vigueur dans votre région concernant la collecte séparée des appareils électriques et électroniques. Respectez-les et ne jetez pas les appareils usagés avec les ordures ménagères. La mise au rebut correcte du produit usagé permet de préserver l'environnement et la santé. Le recyclage des matériaux contribue à la préservation des ressources naturelles.

Déclaration de conformité

Fabricant : Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Allemagne.



Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes :
2014/30/UE (CEM)
2014/35/UE (LVD)
2011/65/UE (RoHS)