

QUICKPRO XXL 3000

Fritteuse
Deep Fryer
Friteuse
Freidora
Friggitrice

10029073



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

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. Scannen Sie den folgenden QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten:



INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise	4
Inbetriebnahme und Bedienung	5
Lebensmittel und Frittierertemperaturen	6
Reinigung und Pflege	7
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland	8
Hinweise zur Entsorgung	10
Hersteller & Importeur (UK)	10

English	11
Español	17
Français	23
Italiano	29

TECHNISCHE DATEN

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

SICHERHEITSHINWEISE

- 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 ebenen, 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, während 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.
- Geben Sie keine zu großen Lebensmittel in die Fritteuse.
- Halten Sie sich bei Zeit und Temperatur an die Angaben in der Frittieretabelle.
- 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.
- Kinder ab 8 Jahren, psychisch, sensorisch und körperlich eingeschränkte Menschen dürfen das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer für sie verantwortlichen Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden und die damit verbundenen Risiken verstehen.



VORSICHT

Verbrennungsgefahr! Die Oberflächen werden während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie sie nicht, damit Sie sich nicht verbrennen. Fassen Sie das Gerät nur an den vorhandenen Griffen an.

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 Frittiertabelle.
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.

Frittierertipps

- 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.

LEBENSMITTEL UND FRITTIERTEMPERATUREN


Pommes vorfrittieren	170 °C
Pommes frittieren	190 °C
Panierter Backkäse	170 °C
Fleisch/ Fisch/ Kartoffeln /Kroketten	190 °C
Fisch	170 °C
Fischstäbchen	180 °C
Donuts	190 °C
Fleischkroketten	190 °C
Huhn	160 °C
Meeresfrüchte (Shrimps, Tintenfisch etc.)	180 °C

REINIGUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie vor der Reinigung des Geräts den Netzstromstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig von innen und außen.
- Reinigen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie diese anschließend mit einem weichen und trockenen Tuch ab.
- Verwenden Sie zur Reinigung niemals abreibende Reinigungsmittel oder Schwämme.
- Der Korb und der Griff können in warmem Seifenwasser gereinigt werden. Trocknen Sie beides vor der erneuten Verwendung des Geräts gut ab.
- Wenn Sie das Öl ersetzen können Sie ebenfalls das Innere des Geräts reinigen. Leeren Sie das Altöl aus dem Behälter aus und reiben Sie diesen zunächst mit einem Papiertuch aus.
- Reinigen Sie den Behälter anschließend mit einem in Seifenwasser getauchten Tuch. Reiben Sie den Behälter dann mit einem feuchten Tuch aus und lassen Sie diesen vollständig trocknen.
- Alle Gerätebestandteile, außer den elektrischen, können mit warmem Seifenwasser gereinigt werden.
- Lassen Sie das Gerät und alle Gerätebestandteile vor der erneuten Verwendung ausreichend trocknen.
- Die Reinigung in der Geschirrspülmaschine wird nicht empfohlen.

SPEZIELLE ENTSORGUNGSHINWEISE FÜR VERBRAUCHER IN DEUTSCHLAND

Entsorgen Sie Ihre Altgeräte fachgerecht. Dadurch wird gewährleistet, dass die Altgeräte umweltgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt und menschliche Gesundheit vermieden werden. Bei der Entsorgung sind folgende Regeln zu beachten:

- Jeder Verbraucher ist gesetzlich verpflichtet, Elektro- und Elektronikaltgeräte (Altgeräte) sowie Batterien und Akkus getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Sie erkennen die entsprechenden Altgeräte durch folgendes Symbol der durchgestrichene Mülltonne (WEEE Symbol). 
- Sie haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, vor der Abgabe an einer Entsorgungsstelle vom Altgerät zerstörungsfrei zu trennen.
- Bestimmte Lampen und Leuchtmittel fallen ebenso unter das Elektro- und Elektronikgesetz und sind dementsprechend wie Altgeräte zu behandeln. Ausgenommen sind Glühlampen und Halogenlampen. Entsorgen Sie Glühlampen und Halogenlampen bitte über den Hausmüll, sofern Sie nicht das WEEE Symbol tragen.
- Jeder Verbraucher ist für das Löschen von personenbezogenen Daten auf dem Elektro- bzw. Elektronikgerät selbst verantwortlich.

Rücknahmepflicht der Vertreiber

Vertreiber mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern sowie Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkauffläche von mindestens 800 Quadratmetern, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen, sind verpflichtet,

1. bei der Abgabe eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes an einen Endnutzer ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen und
2. auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft werden und ist auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt.

- Bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmittel ist die unentgeltliche Abholung am Ort der Abgabe auf Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ (Oberfläche von mehr als 100 cm²) oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter) beschränkt. Für andere Elektro- und Elektronikgeräte (Kategorien 3, 5, 6) ist eine Rückgabemöglichkeit in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.
- Altgeräte dürfen kostenlos auf dem lokalen Wertstoffhof oder in folgenden Sammelstellen in Ihrer Nähe abgegeben werden: www.take-e-back.de
- Für Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 an bieten wir auch die Möglichkeit einer unentgeltlichen Abholung am Ort der Abgabe. Beim Kauf eines Neugeräts haben sie die Möglichkeit eine Altgerätabholung über die Webseite auszuwählen.
- Batterien können überall dort kostenfrei zurückgegeben werden, wo sie verkauft werden (z. B. Super-, Bau-, Drogeriemarkt). Auch Wertstoff- und Recyclinghöfe nehmen Batterien zurück. Sie können Batterien auch per Post an uns zurücksenden. Altbatterien in haushaltsüblichen Mengen können Sie direkt bei uns von Montag bis Freitag zwischen 08:00 und 16:00 Uhr unter der folgenden Adresse unentgeltlich zurückgeben:

Chal-Tec Fulfillment GmbH
Norddeutschlandstr. 3
47475 Kamp-Lintfort

- Wichtig zu beachten ist, dass Lithiumbatterien aus Sicherheitsgründen vor der Rückgabe gegen Kurzschluss gesichert werden müssen (z. B. durch Abkleben der Pole).
- Finden sich unter der durchgestrichenen Mülltonne auf der Batterie zusätzlich die Zeichen Cd, Hg oder Pb ist das ein Hinweis darauf, dass die Batterie gefährliche Schadstoffe enthält. (»Cd« steht für Cadmium, »Pb« für Blei und »Hg« für Quecksilber).

Hinweis zur Abfallvermeidung

Indem Sie die Lebensdauer Ihrer Altgeräte verlängern, tragen Sie dazu bei, Ressourcen effizient zu nutzen und zusätzlichen Müll zu vermeiden. Die Lebensdauer Ihrer Altgeräte können Sie verlängern indem Sie defekte Altgeräte reparieren lassen. Wenn sich Ihr Altgerät in gutem Zustand befindet, könnten Sie es spenden, verschenken oder verkaufen.

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



Wenn es in Ihrem Land eine gesetzliche Regelung zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten gibt, weist dieses Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung darauf hin, dass dieses Produkt nicht im Hausmüll entsorgt werden darf. Stattdessen muss es zu einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten gebracht werden. Durch regelkonforme Entsorgung schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen vor negativen Konsequenzen. Informationen zum Recycling und zur Entsorgung dieses Produkts, erhalten Sie von Ihrer örtlichen Verwaltung oder Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst.

HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

Hersteller:

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

Importeur für Großbritannien:

Berlin Brands Group UK Limited
PO Box 42
272 Kensington High Street
London, W8 6ND
United Kingdom

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this device. Please read the following instructions carefully and follow them to prevent possible damages. We assume no liability for damage caused by disregard of the instructions and improper use. Scan the QR code to get access to the latest user manual and more product information.



CONTENT

Safety Instructions 12
Operation 13
Food and Frying Temperatures 14
Cleaning and Care 15
Disposal Considerations 16
Manufacturer & Importer (UK) 16

TECHNICAL DATA

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

SAFETY INSTRUCTIONS

- Remove all packaging material before using the unit for the first time. Wash the unit with a damp cloth and dry it thoroughly before putting it into operation.
- The appliance is not intended for commercial use, but only for household and similar environments.
- Place the appliance on a level, heat-resistant surface.
- Do not place the deep fryer next to or on top of a hob.
- Connect the appliance only to sockets which correspond to the voltage specified on the appliance.
- Fill the deep fryer with the required amount of oil before use. Never use the appliance without oil or grease as this could damage the appliance.
- Do not move the appliance while it is in use. You could scalding yourself with hot oil. Wait until the appliance has cooled down completely.
- The appliance is equipped with a safety switch, should it overheat, it will be switched off automatically.
- Never immerse the control panel and the heating element in water or other liquids.
- Only use oil that does not foam when heated.
- Do not put food that is too large in the deep fryer.
- Observe the time and temperature specified in the frying table.
- Hot steam escapes during frying. Keep a certain safety distance from the appliance so that you do not injure yourself.
- When you are finished, turn the thermostat to the lowest setting. Disconnect the plug from the socket and allow the oil to cool completely. Do not move the appliance until it has cooled down completely.
- If the unit or power cord is damaged, have it repaired by a qualified service technician. Do not attempt to repair the unit yourself or replace the power cord.
- Take care not to damage the heating element.
- The appliance has a built-in safety switch which guarantees that the appliance will not start until all parts have been correctly positioned.
- If the appliance overheats, it is automatically switched off.
- This device may be only used by children 8 years old or older and persons with limited physical, sensory and mental capabilities and / or lack of experience and knowledge, provided that they have been instructed in use of the device by a responsible person who understands the associated risks.

**CAUTION**

Danger of burns! The surfaces become very hot during operation. Do not touch them so that you do not burn yourself. Only use the device with the handles provided.

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.

FOOD AND FRYING TEMPERATURES

Pre-fry chips	170 °C
Final frying chips	190 °C
Cheese croquettes	170 °C
Meat / fish / potato /croquettes	190 °C
Fish	170 °C
Fish sticks	180 °C
Doughnuts	190 °C
Meat croquettes	190 °C
Chicken	160 °C
Mixed fry (prawns, squids)	180 °C

CLEANING AND CARE

- Before cleaning the unit, unplug the power cord from the wall outlet and allow the unit to cool.
- Clean the inside and outside of the unit regularly.
- Clean the outside of the unit with a damp cloth and then dry with a soft dry cloth.
- Never use abrasive detergents or sponges for cleaning.
- The basket and handle can be cleaned in warm soapy water. Dry both thoroughly before using the unit again.
- If you replace the oil, you can also clean the inside of the unit. Empty the used oil from the container and rub it out with a paper towel.
- Then clean the container with a cloth dipped in soapy water. Then rub the container with a damp cloth and let it dry completely.
- All parts of the appliance, except the electrical parts, can be cleaned with warm soapy water.
- Allow the appliance and all its components to dry sufficiently before re-use.
- Dishwasher cleaning is not recommended.

DISPOSAL CONSIDERATIONS



If there is a legal regulation for the disposal of electrical and electronic devices in your country, this symbol on the product or on the packaging indicates that this product must not be disposed of with household waste. Instead, it must be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By disposing of it in accordance with the rules, you are protecting the environment and the health of your fellow human beings from negative consequences. For information about the recycling and disposal of this product, please contact your local authority or your household waste disposal service.

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:

Chal-Tec GmbH, Wallstrasse 16, 10179 Berlin, Germany.

Importer for Great Britain:

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

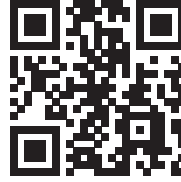
272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom

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. Escanee el siguiente código QR para tener acceso al manual de instrucciones más actualizado y a información adicional sobre el producto.



ÍNDICE

Indicaciones de seguridad	18
Puesta en marcha y uso	19
Alimentos y temperaturas de fritura	20
Limpieza y cuidado	21
Indicaciones sobre la retirada del aparato	22
Fabricante e importador (Reino Unido)	22

DATOS TÉCNICOS

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

INDICACIONES DE SEGURIDAD

- Antes del primer uso, retire todo el material de embalaje. Limpie el aparato con un paño húmedo y suave y séquelo con cuidado antes de ponerlo en marcha.
- Este aparato no ha sido concebido para un uso comercial, sino doméstico o para entornos similares.
- Coloque el aparato en una superficie plana y resistente al calor.
- No coloque la freidora al lado o encima de un fogón.
- Conecte el aparato solamente a tomas de corriente que se adecuen a la tensión del mismo.
- Antes de usar la freidora, llénela con la cantidad de aceite necesaria. Nunca utilice el aparato sin aceite o grasa, podría averiarlo.
- No mueva el aparato si este se encuentra en funcionamiento. Podría quemarse con el aceite caliente. Espere hasta que se enfríe por completo.
- El aparato está equipado con un interruptor de seguridad, por lo que si se sobrecalienta se apaga automáticamente.
- No sumerja el panel de control y la resistencia en agua ni en ningún otro líquido.
- Utilice solamente aceite que no genere espuma al calentarse.
- No introduzca alimentos demasiado grandes en la freidora.
- Cíñase al tiempo y a la temperatura que aparecen en la tabla de frituras.
- Durante el proceso, se generará vapor caliente. Guarde una cierta distancia de seguridad al aparato para no lesionarse.
- Cuando haya terminado, gire el termostato al mínimo. Desconecte el enchufe y deje que el aceite se enfríe por completo. Mueva el aparato cuando se haya enfriado por completo.
- Si el aparato o el cable de alimentación están dañados, contacte con un servicio técnico para su reparación. No intente reparar el aparato ni sustituir el cable de alimentación usted mismo.
- Asegúrese de no dañar la resistencia.
- El aparato dispone de un interruptor de seguridad integrado que garantiza que el aparato se encienda solo cuando se hayan colocado correctamente todas las piezas.
- Si el aparato se sobrecalienta, se apaga automáticamente.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con discapacidades físicas, sensoriales y mentales y/o con falta de experiencia y conocimientos, siempre y cuando hayan sido instruidos sobre el uso del aparato y comprendan los peligros y riesgos asociados.



ATENCIÓN

Existe riesgo de quemaduras. Las superficies alcanzan temperaturas muy elevadas durante el funcionamiento. No las toque para evitar quemaduras. Agarre el aparato solamente por las asas previstas para tal fin.

PUESTA EN MARCHA Y USO

Importante: Este aparato está diseñado para la grasa líquida. La grasa dura puede contener agua que salpica cuando se calienta la grasa.

- No utilice el aparato sin aceite o grasa y no añada otros líquidos como agua a la bandeja de grasa.
- Coloque el aparato en una superficie nivelada y estable.
- Dado que el aparato se calienta mucho durante su funcionamiento, mantenga una distancia suficiente con otros objetos.

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. Desconecte la freidora.

Nota: El aceite debe estar precalentado. el indicador luminoso rojo se enciende en cuanto se inserta el enchufe en la toma de corriente.

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.

ALIMENTOS Y TEMPERATURAS DE FRITURA

Prefreír patatas	170 °C
Freír patatas	190 °C
Queso frito empanado	170 °C
Carne/ pescado/ patatas/ croquetas	190 °C
Pescado	170 °C
Palitos de pescado	180 °C
Donuts	190 °C
Croquetas de carne	190 °C
Pollo	160 °C
Marisco (camarones, calamares, etc.)	180 °C

LIMPIEZA Y CUIDADO

- Desconecte el enchufe antes de limpiar el aparato y deje que este se enfríe por completo.
- Limpie el aparato regularmente, tanto su interior como el exterior.
- Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo y séquelo a continuación con un paño suave y seco.
- Para la limpieza, nunca utilice productos de limpieza ni esponjas abrasivas.
- El cesto y el asa se pueden lavar con agua tibia y jabón. Seque ambos elementos antes de volver a utilizar el aparato.
- Si sustituye este aceite, puede limpiar de nuevo el interior del aparato. Vacíe el aceite usado el recipiente y límpielo con un pañuelo de papel.
- Limpie el recipiente a continuación con un paño mojado con agua y jabón. Frote el recipiente con un paño húmedo y deje que se seque por completo.
- Todos los componentes del aparato, excepto los eléctricos, se pueden lavar con agua y jabón.
- Deje que el aparato y todos sus componentes se sequen completamente antes de utilizarlos de nuevo.
- No se recomienda lavar ninguna de las piezas del aparato en el lavavajillas.

INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO



Si en su país existe una disposición legal relativa a la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos, este símbolo estampado en el producto o en el embalaje advierte que no debe eliminarse como residuo doméstico. En lugar de ello, debe depositarse en un punto de recogida de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Una gestión adecuada de estos residuos previene consecuencias potencialmente negativas para el medio ambiente y la salud de las personas. Puede consultar más información sobre el reciclaje y la eliminación de este producto contactando con su administración local o con su servicio de recogida de residuos.

FABRICANTE E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

Fabricante:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín, Alemania.

Importador para Gran Bretaña:

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom

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. Scannez le QR-Code pour obtenir la dernière version du mode d'emploi et à d'autres informations concernant le produit :



SOMMAIRE

Consignes de sécurité 24
 Mise en marche et utilisation 25
 Aliments et températures de friture 26
 Nettoyage et entretien 27
 Informations sur le recyclage 28
 Fabricant et importateur (UK) 28

FICHE TECHNIQUE

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Retirez entièrement les matériaux d'emballage avant la première utilisation. Lavez l'appareil avec un chiffon humide et séchez-le soigneusement avant de l'utiliser.
- L'appareil n'est pas destiné à un usage commercial, mais uniquement à un usage domestique et à des environnements similaires.
- Placez l'appareil sur une surface plane et résistante à la chaleur.
- Ne placez pas la friteuse sur une plaque chauffante ni à proximité.
- Ne branchez l'appareil que sur des prises correspondant à la tension spécifiée de l'appareil.
- Remplissez la friteuse avec la quantité d'huile requise avant utilisation. N'utilisez jamais l'appareil sans huile ni graisse, cela pourrait l'endommager.
- Ne déplacez pas l'appareil en cours d'utilisation. Vous pourriez vous brûler avec de l'huile chaude. Attendez que l'appareil soit complètement refroidi.
- L'appareil est équipé d'un interrupteur de sécurité. En cas de surchauffe, il s'éteint automatiquement.
- Ne plongez jamais le panneau de commande ou l'élément chauffant dans de l'eau ou dans tout autre liquide.
- N'utilisez que de l'huile qui ne mousse pas lorsqu'elle est chaude.
- Ne versez pas une trop grande quantité d'aliments dans la friteuse.
- Respectez les instructions de la table de cuisson pour connaître les durées et les températures.
- Pendant la friture, de la vapeur chaude s'échappe. Maintenez une distance de sécurité par rapport à l'appareil afin de ne pas vous blesser.
- Une fois terminé, réglez le thermostat au niveau le plus bas. Retirez la fiche de la prise et laissez l'huile refroidir complètement. Ne déplacez pas l'appareil tant qu'il n'a pas complètement refroidi.
- Si l'appareil ou le cordon d'alimentation sont endommagés, faites-les réparer par un atelier spécialisé. N'essayez pas de réparer vous-même l'appareil ni de remplacer le cordon d'alimentation.
- Veillez à ne pas endommager l'élément chauffant.
- L'appareil est doté d'un interrupteur de sécurité intégré qui garantit que l'appareil ne peut démarrer que lorsque toutes les pièces y sont correctement positionnées.
- Si l'appareil surchauffe, il s'éteint automatiquement.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles et mentales limitées et / ou dénuées d'expérience et de connaissances, à condition d'avoir été instruits au fonctionnement de l'appareil par une personne responsable et d'en comprendre les risques associés.



ATTENTION

Risque de brûlure ! Les surfaces de l'appareil deviennent très chaudes pendant le fonctionnement. Ne les touchez pas pour ne pas vous brûler. Ne touchez l'appareil que par les poignées disponibles.

MISE EN MARCHÉ 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.

ALIMENTS ET TEMPÉRATURES DE FRITURE

Pré friture de frites	170 °C
Friture des frites	190 °C
Fromage pané au four	170 °C
Viande / poisson / pommes de terre / croquettes	190 °C
Poisson	170 °C
Bâtonnets de poisson	180 °C
Donuts	190 °C
Boulettes de viande	190 °C
Poulet	160 °C
Fruits de mer (crevettes, calmars, etc.)	180 °C

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et laissez-le refroidir.
- Nettoyez régulièrement l'appareil à l'intérieur et à l'extérieur.
- Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide, puis séchez-le avec un chiffon doux et sec.
- N'utilisez jamais de produits de nettoyage abrasifs ni d'éponges pour le nettoyage.
- Le panier et la poignée peuvent être nettoyés à l'eau chaude savonneuse. Séchez bien les deux avant de réutiliser l'appareil.
- Si vous remplacez l'huile, vous pouvez également nettoyer l'intérieur de l'appareil. Videz l'huile usagée du récipient et essuyez-le d'abord avec une serviette en papier.
- Nettoyez ensuite le récipient avec un chiffon imbibé d'eau savonneuse. Puis frottez le récipient avec un chiffon humide et laissez-le sécher complètement.
- Tous les éléments, à l'exception des pièces électriques, peuvent être nettoyés à l'eau tiède savonneuse.
- Laissez l'appareil et toutes ses pièces sécher suffisamment avant de les réutiliser.
- Le nettoyage au lave-vaisselle n'est pas recommandé

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



S'il existe une réglementation pour l'élimination ou le recyclage des appareils électriques et électroniques dans votre pays, ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Vous devez le déposer dans un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. La mise au rebut conforme aux règles protège l'environnement et la santé de vos semblables des conséquences négatives. Pour plus d'informations sur le recyclage et l'élimination de ce produit, veuillez contacter votre autorité locale ou votre service de recyclage des déchets ménagers.

FABRICANT ET IMPORTATEUR (UK)

Fabricant :

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

Importateur pour la Grande Bretagne :

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom

Gentile Cliente,

La ringraziamo per aver acquistato il dispositivo. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e di seguirle per evitare possibili danni tecnici. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni scaturiti da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo. Scansionare il codice QR seguente, per accedere al manuale d'uso più attuale e per ricevere informazioni sul prodotto.



INDICE

Avvertenze di sicurezza 30
 Messa in funzione e utilizzo 31
 Alimenti e temperature di frittura 32
 Pulizia e manutenzione 33
 Avviso di smaltimento 34
 Produttore e importatore (UK) 34

DATI TECNICI

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

AVVERTENZE DI SICUREZZA

- Rimuovere tutti i materiali d'imballaggio prima di procedere al primo utilizzo. Pulire il dispositivo con un panno umido e asciugarlo con cura, prima di metterlo in funzione.
- Il dispositivo non è adatto a utilizzi commerciali, ma solo casalinghi e in ambienti simili.
- Posizionare il dispositivo su un fondo piano e termoresistente.
- Non posizionare la friggitrice vicino o sopra un fornello.
- Collegare il dispositivo solo a prese di corrente con tensione corrispondente a quella indicata sul dispositivo.
- Prima dell'utilizzo, riempire la friggitrice con la quantità d'olio necessaria. Non utilizzare mai il dispositivo senza olio o grasso, altrimenti lo si potrebbe danneggiare.
- Non spostare il dispositivo mentre è in funzione. Si corre il rischio di ustionarsi con l'olio bollente. Attendere che il dispositivo si sia completamente raffreddato.
- Il dispositivo è dotato di un interruttore di sicurezza, che lo spegne automaticamente in caso di surriscaldamento.
- Non immergere mai il dispositivo e l'elemento riscaldante in acqua o altri liquidi.
- Utilizzare solo olio che non forma schiuma quando si scalda.
- Non mettere quantità eccessive di alimenti nella friggitrice.
- Rispettare le indicazioni della tabella per friggere riguardanti durata e temperatura.
- Mentre si frigge, può fuoriuscire vapore bollente. Tenere una certa distanza di sicurezza dal dispositivo, in modo da non ferirsi.
- Quando si ha finito, ruotare il termostato sul livello più basso. Staccare la spina e lasciare che l'olio si raffreddi completamente. Spostare il dispositivo solo quando è completamente raffreddato.
- Se il dispositivo o il cavo di rete sono danneggiati, farli riparare da un'impresa specializzata. Non cercare di riparare il dispositivo o di sostituire il cavo di alimentazione autonomamente.
- Fare attenzione a non rovinare l'elemento riscaldante.
- Il dispositivo è dotato di un interruttore di sicurezza integrato, per garantire che il dispositivo possa essere acceso solo se tutti i componenti sono posizionati correttamente.
- Se il dispositivo si surriscalda, si spegne automaticamente.
- Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini a partire da 8 anni e da persone con limitate capacità fisiche e psichiche o con conoscenza ed esperienza limitate, solo se sono stati istruiti sulle modalità d'uso e comprendono i rischi e i pericoli connessi.



ATTENZIONE

Pericolo di ustione! Le superfici diventano bollenti durante l'utilizzo. Non toccarle, in modo da evitare ustioni. Toccare solo le apposite impugnature del dispositivo.

MESSA IN FUNZIONE E UTILIZZO

Importante: Este aparato está diseñado para la grasa líquida. La grasa dura puede contener agua que salpica cuando se calienta la grasa.

- No utilice el aparato sin aceite o grasa y no añada otros líquidos, como agua, a la bandeja de grasa.
- Coloque el aparato en una superficie nivelada y estable.
- Dado que el aparato se calienta mucho durante su funcionamiento, mantenga una distancia suficiente de otros objetos.

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. Staccare la spina dalla presa.

Nota: El aceite debe estar precalentado. el indicador luminoso rojo se enciende en cuanto se inserta el enchufe en la toma de corriente.

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.

ALIMENTI E TEMPERATURE DI FRITTURA

Frittura previa di patatine	170 °C
Frittura di patatine	190 °C
Formaggio impanato	170 °C
Carne/Pesce/Patate/Crocchette	190 °C
Pesce	170 °C
Bastoncini di pesce	180 °C
Ciambelle	190 °C
Crocchette di carne	190 °C
Pollo	160 °C
Frutti di mare (gamberetti, calamari, ecc.)	180 °C

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima della pulizia del dispositivo, staccare la spina dalla presa elettrica e lasciarlo raffreddare.
- Pulire regolarmente il dispositivo dentro e fuori.
- Pulire l'esterno del dispositivo con un panno umido e asciugarlo poi con un panno morbido e asciutto.
- Per la pulizia, non utilizzare mai spugne o detersivi abrasivi.
- Il cestello e l'impugnatura possono essere puliti in acqua calda e sapone. Prima di tornare a utilizzarli, asciugarli entrambi con cura.
- Quando si cambia l'olio, è possibile anche pulire l'interno del dispositivo. Rimuovere l'olio usato dal contenitore e iniziare sfregandolo con un panno in carta.
- Pulire poi il contenitore con un panno immerso in acqua e sapone. Strofinare poi il contenitore con un panno umido e lasciarlo asciugare completamente.
- Tutti i componenti principali del dispositivo, esclusi quelli elettrici, possono essere puliti con acqua calda e sapone.
- Far asciugare per bene il dispositivo e i suoi componenti prima di tornare a utilizzarli.
- Non si consiglia il lavaggio in lavastoviglie.

AVVISO DI SMALTIMENTO



Se nel proprio paese si applicano le regolamentazioni inerenti lo smaltimento di dispositivi elettrici ed elettronici, questo simbolo sul prodotto o sulla confezione segnala che questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali e devono essere portati a un punto di raccolta di dispositivi elettrici ed elettronici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi si tutela il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Informazioni riguardanti il riciclo e lo smaltimento di questi prodotti si ottengono presso l'amministrazione locale oppure il servizio di gestione dei rifiuti domestici.

PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)

Produttore:

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

Importatore per la Gran Bretagna:

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom



KLARSTEIN