

FAMILY FRY

Fritteuse
Deep Fryer
Friteuse
Freidora
Friggitrice

10033342



COOKINGCO
OKINGCOO
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
Geräteübersicht 5
Inbetriebnahme und Bedienung 6
Frittiertabelle 7
Reinigung und Pflege 8
Hinweise zur Entsorgung 8

English 9
Français 15
Español 21
Italiano 27

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10033342
Stromversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz
Leistung	3000 W

HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

Hersteller:

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

Importeur für Großbritannien:

Chal-Tec UK limited
 Unit 6 Riverside Business Centre
 Brighton Road
 Shoreham-by-Sea
 BN43 6RE
 United Kingdom

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 Sicherheitschalter 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. Fassen Sie das Gerät nur an den vorhandenen Griffen an.

- 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 Sicherheitschalter, der garantiert, dass das Gerät erst angeht, wenn alle Teile richtig darin positioniert sind.
- Sollt sich das Gerät überhitzen, wird es automatisch ausgeschaltet.

GERÄTEÜBERSICHT



1	Abdeckung	7	Temperaturregler
2	Korb	8	Heizelement
3	Griff	9	Interner Ölbehälter
4	Knopf	10	Plastikgriffe
5	Hahn	11	Externer Behälter
6	Bedienfeld		

INBETRIEBNAHME UND BEDIENUNG

Wichtige Hinweise zur Bedienung

- Dieses Gerät darf ausschließlich mit Öl oder flüssigem Fett verwendet werden. Festes Fett darf nicht verwendet werden, da dieses häufig Wasser enthält, was beim Erhitzen dazu führen könnte, dass das Fett beim Erhitzen aus dem Gerät herausspritzt.
- Schalten Sie das Gerät niemals ein, wenn sich kein Fett darin befindet, da es dadurch beschädigt werden könnte. Geben Sie niemals Flüssigkeiten wie Wasser oder andere Substanzen in den Behälter. Achten Sie darauf, dass das Gerät auf einer trockenen, stabilen und horizontalen Oberfläche steht.
- Stellen Sie sicher, dass sich keine Gegenstände in der unmittelbaren Nähe des Geräts befinden, da dieses während der Verwendung sehr heiß wird.

Bedienung

- 1 Nehmen Sie die Abdeckung herunter und entnehmen Sie das Zubehör.
- 2 Befüllen Sie den Behälter des Geräts mit einer ausreichenden Menge Öl oder flüssigem Fett. Achten Sie darauf, dass sich der Ölstand zwischen der Minimal- und der Maximalmarkierung befindet, keinesfalls aber niedriger als die Minimalmarkierung oder höher als die Maximalmarkierung. Es wird empfohlen, für ein gutes Ergebnis keine Ölsorten miteinander zu vermischen, sondern eine Ölsorte zu verwenden.
- 3 Stellen Sie die für das Frittieren der jeweiligen Lebensmittel geeignete Temperatur ein (Siehe Frittieretabelle).
- 4 Platzieren Sie den Korb mit dem Griff im Behälter.
- 5 Legen Sie die zu frittierenden Lebensmittel in den Korb.
- 6 Legen Sie, um bessere Ergebnisse zu erzielen, ausschließlich trockene Lebensmittel in den Korb. Dies gilt vor allem für hausgemachte Pommes etc. Trocknen Sie Gemüse vor dem Frittieren immer ab.
- 7 Senken Sie den Korb langsam in das Öl ab, um ein übermäßiges Sprudeln und ein herausspritzen von heißem Öl zu vermeiden.
- 8 Die Leuchtanzeige geht aus, sobald die von Ihnen eingestellte Temperatur erreicht wurde. Das Thermostat geht wiederholt an und aus, um die von Ihnen eingestellte Temperatur zu halten. Gleiches gilt für die Leuchtanzeige.
- 9 Heben Sie den Korb wieder an, sobald die Frittierzeit abgelaufen ist.
- 10 Ziehen Sie den Netzstromstecker aus der Steckdose.
- 11 Waschen Sie den Korb und den Griff nach der Verwendung ab und trocknen Sie diese gründlich.
- 12 Vergewissern Sie sich vor dem Einfüllen des Öls, dass der Hahn geschlossen ist und sich in der Position „Off“ befindet.

Öl austauschen

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät und das Öl vollständig abgekühlt haben, bevor Sie das Öl austauschen (ziehen Sie den Netzstromstecker aus der Steckdose).
- Tauschen Sie das Öl regelmäßig aus.
- Das ist notwendig, wenn das Öl dunkel wird oder beginnt, anders zu riechen.
- Ersetzen Sie das Öl auf jeden Fall nach jeder 10-ten Verwendung.
- Ersetzen Sie das gesamte Öl auf einmal: Vermischen Sie niemals altes mit neuem Öl.
- Altöl stellt eine enorme Umweltbelastung dar. Entsorgen Sie dieses nicht im normalen Müll sondern befolgen Sie die lokal gültigen Richtlinien.

Hahn mit Sicherheitsverschluss

Drücken und Drehen Sie den Knopf des Hahns zum Ablassen des Öls von der geschlossenen Position („Off“ mit Symbol „O“) in die offene Position (ON mit Symbol „-“)

FRITTIERTABELLE

Tipps zum Frittieren von Pommes

Verwenden Sie pro Liter Öl maximal 200 Gramm Pommes, um das beste Ergebnis zu erzielen. Wenn Sie Pommes aus frischen Kartoffeln verwenden, trocknen Sie diese nach dem Abwaschen ab, so dass kein Wasser in das Öl gelangen kann. Frittieren Sie in zwei Etappen und lassen Sie die frittierten Pommes danach gut abtropfen.

- Erste Etappe (vorfrittieren): 5 – 10 Minuten auf 170 °C.
- Zweite Etappe (frittieren): 2 – 4 Minuten auf 190 °C.

Lebensmittel und Frittierertemperaturen

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.

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2012/19/EU. 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.

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 items and cautions mentioned in the instruction manual is not covered by our warranty and any liability. Scan the QR code to get access to the latest user manual and other information about the product.



CONTENT

Safety Instructions 10
 Product Overview 11
 Operation 12
 Frying Table 13
 Cleaning and Care 14
 Hints on Disposal 14

TECHNICAL DATA

Item number	10033342
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz
Power consumption	3000 W

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:

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

Importer for Great Britain:

Chal-Tec UK limited
 Unit 6 Riverside Business Centre
 Brighton Road
 Shoreham-by-Sea
 BN43 6RE
 United Kingdom

SAFETY INSTRUCTIONS

- Read all instructions carefully and keep the instructions for reference in a safe place.
- 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.

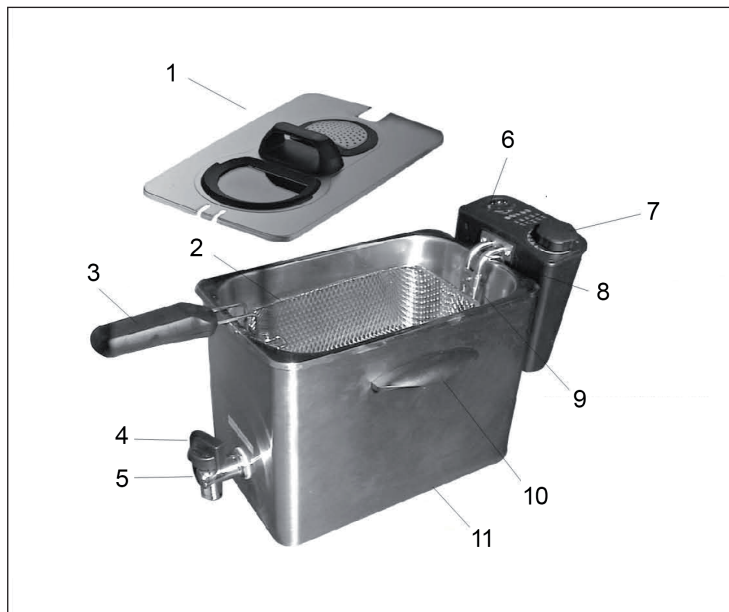


CAUTION

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.

- 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.

PRODUCT OVERVIEW



1	Lid	7	Thermostat control
2	Basket	8	Heating element
3	Handle	9	Internal oil tank
4	Knob	10	Plastic handles
5	Tap	11	External tank
6	Fryer control		

OPERATION

Important notes on operation

- This appliance may only be used with oil or liquid grease. Solid grease must not be used as it often contains water which, when heated, could cause the grease to splash out of the appliance when heated.
- Never switch the appliance on if there is no grease in it, as this could damage it. Never pour liquids such as water or other substances into the container. Ensure that the unit is placed on a dry, stable and horizontal surface.
- Make sure that there are no objects in the immediate vicinity of the unit, as it becomes very hot during use.

Operation

- 1 Remove the cover and remove the accessories.
- 2 Fill the appliance container with a sufficient amount of oil or liquid grease. Make sure that the oil level is between the minimum and maximum marks, but never lower than the minimum mark or higher than the maximum mark. For a good result, it is recommended not to mix oil types but to use one type of oil.
- 3 Set the temperature suitable for frying the respective food (see frying table).
- 4 Place the basket with the handle in the container.
- 5 Place the food to be fried in the basket.
- 6 To achieve better results, place only dry food in the basket. This is especially true for homemade fries, etc. Always dry vegetables before frying them.
- 7 Slowly lower the basket into the oil to avoid excessive bubbling and spraying of hot oil.
- 8 The indicator light will turn off when the temperature you have set has been reached. The thermostat will turn on and off repeatedly to maintain the temperature you set. The same applies to the indicator light.
- 9 Raise the basket again as soon as the frying time has elapsed.
- 10 Disconnect the mains plug from the socket.
- 11 Wash the basket and handle after use and dry them thoroughly.
- 12 Before filling the oil, make sure that the tap is closed and in the „Off“ position.

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 smell.
- In any case, replace the oil once after every 10 times that you use the deep fryer.
- 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 waste collector in your area.

Tap with safety device

Push and turn the knob of the tap from close (OFF with symbol „0“) to open (ON with symbol „-“)

FRYING TABLE

Tips for deep frying chips

For best results, use a maximum of 200 grams of chips per litre of oil. If you use chips made from fresh potatoes, dry them after washing them off so that no water can get into the oil. Fry in two stages and let the fried food drip off well afterwards.

First stage (pre-frying): 5 - 10 minutes at 170 °C.

Second stage (frying): 2 - 4 minutes at 190 °C.

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.

HINTS ON DISPOSAL



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.

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 16
 Aperçu de l'appareil 17
 Mise en marche et utilisation 18
 Tableau de friture 19
 Nettoyage et entretien 20
 Informations sur le recyclage 20

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10033342
Alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz
Puissance	3000 W

FABRICANT ET IMPORTATEUR (UK)

Fabricant :

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

Importateur pour la Grande Bretagne :

Chal-Tec UK limited
 Unit 6 Riverside Business Centre
 Brighton Road
 Shoreham-by-Sea
 BN43 6RE
 United Kingdom

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lisez attentivement toutes les instructions et conservez-les pour référence ultérieure.
- 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.



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.

- 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.

APERÇU DE L'APPAREIL



1	Couvercle	7	Régulateur de température
2	Panier	8	Élément chauffant
3	Poignée	9	Réservoir interne d'huile
4	Bouton	10	Poignée en plastique
5	Robinet	11	Réceptacle externe
6	Panneau de commande		

MISE EN MARCHÉ ET UTILISATION

Conseils d'utilisation importants

- Cet appareil ne doit être utilisé qu'avec de l'huile ou de la graisse liquide. Vous ne devez pas utiliser de graisse solide, car elle contient souvent de l'eau qui, si elle est chauffée, risque de faire déborder la graisse de l'appareil lorsqu'il est chauffé.
- Ne mettez jamais l'appareil en marche s'il ne contient pas de graisse, cela pourrait l'endommager. Ne jamais verser de liquides tels que de l'eau ou d'autres substances dans le récipient. Assurez-vous que l'appareil repose sur une surface sèche, stable et plane.
- Assurez-vous qu'aucun objet ne se trouve à proximité immédiate de l'appareil, car il devient très chaud pendant l'utilisation.

Utilisation

- 1 Retirez le couvercle et les accessoires.
- 2 Remplissez le récipient de l'appareil avec une quantité suffisante d'huile ou de graisse liquide. Assurez-vous que le niveau d'huile se situe entre les repères minimum et maximum, mais il ne doit jamais être inférieur au repère minimum ni supérieur au repère maximum. Il est recommandé de ne jamais mélanger les huiles pour un meilleur résultat, mais d'utiliser un seul type d'huile.
- 3 Réglez la température appropriée pour cuire les aliments en question (voir tableau de friture).
- 4 Placez le panier avec la poignée dans le récipient.
- 5 Placez les aliments à frire dans le panier.
- 6 Pour de meilleurs résultats, ne mettez que des aliments secs dans le panier. Cela est particulièrement vrai pour les frites faites maison, etc. Séchez toujours les légumes avant de les faire frire.
- 7 Abaissez lentement le panier dans l'huile pour éviter les grosses bulles et les éclaboussures d'huile chaude.
- 8 Le voyant s'éteint dès que la température que vous avez réglée est atteinte. Le thermostat s'allume et s'éteint à plusieurs reprises pour maintenir la température que vous avez réglée. Il en va de même pour le voyant lumineux.
- 9 Soulevez le panier dès que le temps de friture est écoulé.
- 10 Débranchez le cordon d'alimentation de la prise.
- 11 Lavez le panier et la poignée après utilisation et séchez-les soigneusement.
- 12 Avant de rajouter de l'huile, assurez-vous que le robinet est fermé et en position „Off“.

Remplacement de l'huile

- Assurez-vous que l'appareil et l'huile sont complètement refroidis avant de remplacer l'huile (débranchez la prise d'alimentation du secteur).
- Remplacez l'huile régulièrement.
- Cela est nécessaire lorsque l'huile devient sombre ou change d'odeur.
- Dans tous les cas, remplacez l'huile après 10 utilisations.
- Remplacez toute l'huile en même temps : ne jamais mélanger de l'huile ancienne avec de l'huile neuve.
- L'huile usée a un impact considérable sur l'environnement. Ne la jetez pas avec les ordures ménagères mais suivez les directives locales en vigueur.

Robinet avec verrouillage de sécurité

Appuyez sur le bouton du robinet et tournez-le pour vidanger l'huile de la position fermée („Off“ avec le symbole „O“) à la position ouverte (ON avec le symbole „-“)

TABLEAU DE FRITURE

Conseils pour faire des frites

Faites cuire un maximum de 200 grammes de frites par litre d'huile pour obtenir les meilleurs résultats. Si vous faites cuire des frites de pommes de terre fraîches, séchez-les après le lavage afin que l'eau ne puisse entrer dans l'huile. Faites frire en deux étapes et égouttez bien les frites ensuite.

- Première étape (pré friture): 5 – 10 minutes à 170 °C.
- Deuxième étape (friture): 2 – 4 minutes à 190 °C.

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.

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 22
 Visión general del aparato 23
 Puesta en marcha y uso 24
 Tabla de frituras 25
 Limpieza y cuidado 26
 Retirada del aparato 26

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10033342
Suministro eléctrico	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potencia	3000 W

FABRICANTE E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

Fabricante:

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

Importador para Gran Bretaña:

Chal-Tec UK limited
 Unit 6 Riverside Business Centre
 Brighton Road
 Shoreham-by-Sea
 BN43 6RE
 United Kingdom

INDICACIONES DE SEGURIDAD

- Lea atentamente todas las indicaciones y conserve este manual para consultas posteriores.
- 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.



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.

- 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.

VISIÓN GENERAL DEL APARATO



1	Cubierta	7	Regulador de temperatura
2	Cesto	8	Resistencia
3	Asa	9	Recipiente interno del aceite
4	Botón	10	Asas de plástico
5	Grifo	11	Recipiente exterior
6	Panel de control		

PUESTA EN MARCHA Y USO

Indicaciones de uso importantes

- Este aparato solamente debe utilizarse con aceite o grasa líquida. La grasa sólida no podrá utilizarse, pues suele contener agua y al calentarse puede provocar que la grasa salpique fuera del aparato.
- Nunca encienda el aparato sin grasa en el interior, pues podría dañarse. Nunca añada líquidos como agua u otras sustancias en el recipiente. Asegúrese de que el aparato se coloque en una superficie seca, estable y horizontal.
- Asegúrese de que no existan objetos cerca del aparato, pues durante su uso alcanzará temperaturas muy elevadas.

Utilización

- 1 Baje la tapa y retire el accesorio.
- 2 Rellene el recipiente del aparato con una cantidad suficiente de aceite o grasa líquida. Asegúrese de que el nivel de aceite se sitúe entre la marca mínima y máxima y en ningún caso por debajo de la marca mínima o por encima de la marca máxima. Se recomienda no mezclar varios tipos de aceite para obtener un mejor resultado.
- 3 Para freír cada uno de los alimentos, ajuste la temperatura adecuada (véase tabla de frituras).
- 4 Coloque el cesto con el asa dentro del recipiente.
- 5 Coloque los alimentos que desea freír en el cesto.
- 6 Para obtener mejores resultados, coloque exclusivamente alimentos secos en el cesto. Esto se aplica especialmente para las patatas caseras, etc. Escorra siempre las verduras antes de freírlas.
- 7 Hunda poco a poco el cesto en el aceite para evitar que el aceite caliente rebose o salpique.
- 8 El indicador luminoso se apaga en cuanto se alcance la temperatura que haya seleccionado. El termostato se apaga y se enciende repetidamente para mantener la temperatura que haya seleccionado. Se aplica lo mismo al indicador luminoso.
- 9 Levante de nuevo el cesto cuando haya transcurrido el tiempo de fritura.
- 10 Desconecte el enchufe de la toma de corriente.
- 11 Lave el cesto y el asa tras el uso y séquelos completamente.
- 12 Antes de llenar el aceite, asegúrese de que el grifo esté cerrado y se encuentre en la posición „Off“.

Sustituir el aceite

- Asegúrese de que el aparato y el aceite se hayan enfriado por completo antes de cambiar el aceite (para ello, desconecte el enchufe de la toma de corriente).
- Cambie el aceite regularmente.
- Es necesario hacerlo cuando el aceite se oscurezca o comience a cambiar su olor.
- Cambie el aceite después de cada décimo uso sin falta.
- Cambie todo el aceite de una vez: Nunca mezcla aceite usado con nuevo.
- El aceite usado representa una gran amenaza medioambiental. No lo deseche como residuo normal; en su lugar, siga las directrices que se apliquen en su localidad.

Grifo con cierre de seguridad

Presione y gire el botón del grifo para dejar correr el aceite de la posición cerrada („Off“ con símbolo „O“) a la posición abierta (ON con símbolo „-“)

TABLA DE FRITURAS

Consejos para freír patatas

Utilice por litro de aceite un máximo de 200 gramos de patatas para obtener el mejor resultado. Si utiliza patatas frescas, séquelas tras lavarlas para que no se mezcle el agua con el aceite. Fríalas en dos etapas y a continuación deje que las patatas fritas se escurran bien.

- Primera etapa (prefritura): 5 – 10 minutos a 170 °C.
- Segunda etapa (fritura): 2 – 4 minutos a 190 °C.

Alimentos y temperaturas de fritura

Prefreír patatas	170 °C
Freír patatas	190 °C
Queso frito empanado	170 °C
Carne/ pescada/ 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.

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.

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	28
Descrizione del prodotto	29
Messa in funzione e utilizzo	30
Tabella per friggere	31
Pulizia e manutenzione	32
Smaltimento	32

DATI TECNICI

Numero articolo	10033342
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potenza	3000 W

PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)

Produttore:

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

Importatore per la Gran Bretagna:

Chal-Tec UK limited
 Unit 6 Riverside Business Centre
 Brighton Road
 Shoreham-by-Sea
 BN43 6RE
 United Kingdom

AVVERTENZE DI SICUREZZA

- Leggere attentamente tutte le avvertenze e conservare il manuale per future consultazioni.
- 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.



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.

- 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.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1	Copertura	7	Regolazione della temperatura
2	Cestello	8	Elemento riscaldante
3	Impugnatura	9	Contenitore dell'olio interno
4	Manopola	10	Impugnature in plastica
5	Rubinetto	11	Contenitore esterno
6	Pannello di controllo		

MESSA IN FUNZIONE E UTILIZZO

Avvertenze importanti per l'utilizzo

- Questo dispositivo può essere utilizzato solo con olio o grasso liquido. L'utilizzo di grasso solido non è consentito, dato che questo contiene spesso acqua, che durante il riscaldamento potrebbe far schizzare il grasso fuori dal dispositivo.
- Non accendere mai il dispositivo, se non c'è grasso all'interno, dato che potrebbe danneggiarsi. Non mettere mai liquidi, come acqua o altre sostanze, nei contenitori. Assicurarsi che il dispositivo si trovi su una superficie asciutta, stabile e orizzontale.
- Assicurarsi che non ci siano oggetti nelle immediate vicinanze del dispositivo, dato che questo diventa estremamente caldo durante l'utilizzo.

Utilizzo

- 1 Togliere la copertura e gli accessori.
- 2 Riempire il contenitore del dispositivo con una quantità sufficiente di olio o di grasso liquido. Assicurarsi che il livello dell'olio si trovi tra le indicazioni Minimo e Massimo e in nessun caso sotto al segno Minimo o sopra al segno Massimo. Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di non mischiare diversi tipi di olio, ma di utilizzare una sola tipologia.
- 3 Impostare la temperatura adatta per friggere l'alimento in questione (v. Tabella per friggere).
- 4 Posizionare il cestello nel contenitore, tenendolo dall'impugnatura.
- 5 Mettere gli alimenti da friggere nel cestello.
- 6 Per ottenere risultati ancora migliori, mettere solo alimenti asciutti nel cestello. Questo vale in particolare per patatine fritte fatte in casa, ecc. Asciugare sempre le verdure prima di friggerle.
- 7 Immergere lentamente il cestello nell'olio, per evitare spruzzi d'olio.
- 8 La spia luminosa si spegne quando viene raggiunta la temperatura impostata. Il termostato si accende e spegne per mantenere la temperatura impostata. Lo stesso vale per la spia luminosa.
- 9 Sollevare il cestello quando è scaduto il tempo impostato per la frittura.
- 10 Staccare la spina dalla presa elettrica.
- 11 Lavare cestello e impugnatura dopo l'utilizzo e asciugarli per bene.
- 12 Prima di aggiungere olio, assicurarsi che il rubinetto sia chiuso e si trovi in posizione "Off".

Cambiare l'olio

- Prima di cambiare l'olio, assicurarsi che dispositivo e olio si siano completamente raffreddati (staccare la spina dalla presa elettrica).
- Cambiare l'olio regolarmente.
- Cambiare l'olio è necessario, quando questo è diventato scuro o inizia ad avere un odore diverso.
- In ogni caso, cambiare l'olio dopo il 10° utilizzo.
- Cambiare tutto l'olio in una volta: non mischiare mai olio usato con olio nuovo.
- L'olio usato rappresenta è estremamente inquinante. Non smaltirlo nei rifiuti normali, bensì rispettando le normative locali applicabili.

Rubinetto con chiusura di sicurezza

Premere e ruotare la manopola del rubinetto per scaricare l'olio dalla posizione chiusa (OFF con simbolo "O") alla posizione aperta (ON con simbolo "-").

TABELLA PER FRIGGERE

Consigli per friggere patatine

Utilizzare un massimo di 200 g di patatine per ogni litro d'olio, in modo da ottenere il risultato migliore. Se si utilizzano patatine tagliate da patate fresche, asciugarle dopo averle lavate, in modo che non finisca acqua nell'olio. Friggere in due tappe e far sgocciolare per bene le patatine dopo la frittura.

- Prima tappa (frittura previa): 5-10 minuti a 170 °C.
- Seconda tappa (frittura): 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.

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.



KLARSTEIN