



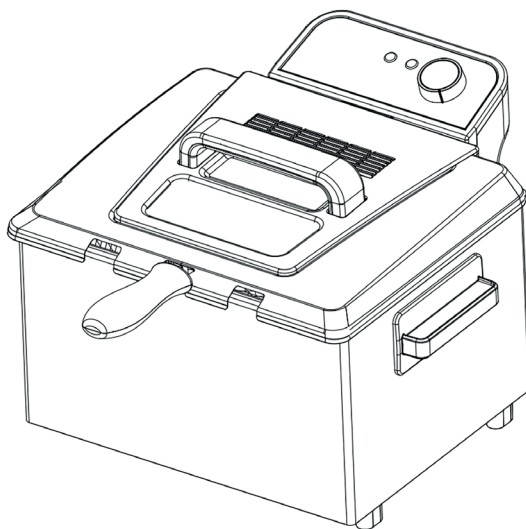
Sommertal Doppel-Fritteuse

Bedienungsanleitung
VAR.ID.: 4347



Lesen und verstehen Sie diese Anleitung vor
der ersten Benutzung vollständig!

Beachten Sie die Sicherheitshinweise!



Albatros International GmbH, Konrad-Zuse-Str. 3, D-54552 Nerdlen
Email: info@albatros-international.eu

Bitte bewahren Sie diese Bedienungsanleitung, das Garantiezertifikat, den Kaufbeleg auf, und wenn möglich auch den Verkaufskarton mit der Innenverpackung für Garantie.



Sicherheitshinweise

Nur für den Hausgebrauch in Innenräumen

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten immer die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden:

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Gebrauch sorgfältig durch.

Lesen Sie vor dem Gebrauch zunächst alle Anweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.

Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch das Verpackungsmaterial und reißen Sie die Schutzfolien auf dem Deckel und dem Außengehäuse ab (bitte achten Sie auf den Umweltschutz!). Waschen Sie dann das Zubehör und die innere Wanne in warmem Wasser. Vor dem Gebrauch gut trocknen. Achten Sie darauf, dass die elektrischen Teile trocken bleiben. Die Fritteuse ist mit einem einstellbaren Thermostat und Kontrollleuchten ausgestattet. Das „offene“ Frittiersystem sorgt für hervorragende professionelle Ergebnisse und eine einfache Reinigung.

Schließen Sie dieses Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.

Dieses Gerät ist für den Einsatz im privaten Haushalt vorgesehen.

Bewahren Sie diese Anweisungen zum späteren Nachschlagen auf!

WICHTIG!

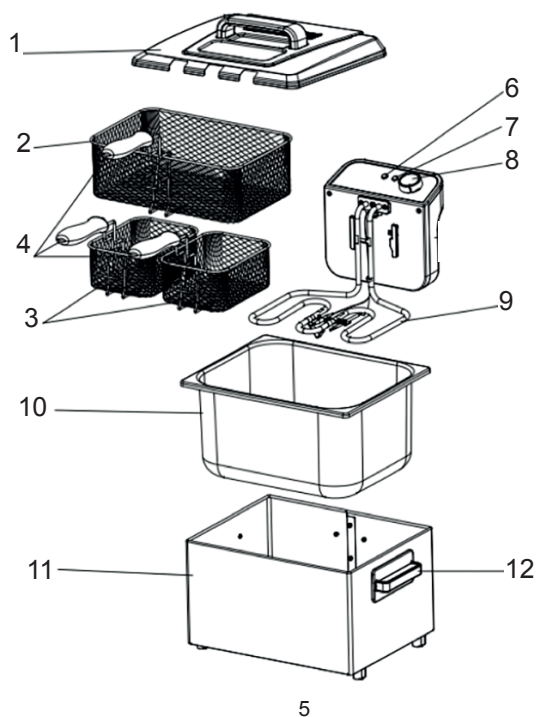
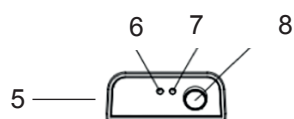
- Stellen Sie die Fritteuse immer auf eine stabile Oberfläche und halten Sie alle brennbaren Materialien fern.
- Achten Sie darauf, dass sich die Fritteuse nicht in der Nähe oder auf einer eingeschalteten Heizplatte befindet.
- Achten Sie darauf, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung eingehalten wird, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.
- Vor der Verwendung muss die Fritteuse mit der erforderlichen Menge Öl oder Fett befüllt werden.
- Verwenden Sie die Fritteuse niemals ohne Öl oder Fett, da dies das Gerät beschädigen könnte.

- Bewegen Sie die Fritteuse niemals während des Gebrauchs. Das Öl wird sehr heiß und Sie können sich verbrennen. Warten Sie mit dem Bewegen der Fritteuse, bis das Öl abgekühlt ist.
- Diese Fritteuse ist mit einer thermischen Sicherheitsvorrichtung ausgestattet, die das Gerät bei Überhitzung automatisch abschaltet.
- Tauchen Sie das Steuer- und Heizelement niemals in Wasser und reinigen Sie diese Teile nicht unter fließendem Wasser.
- Schalten Sie die Fritteuse niemals ein, wenn sie nicht mit Öl oder flüssigem Fett gefüllt ist
- Verwenden Sie nur Öl oder Fett, das nicht schäumt und zum Frittieren geeignet ist
- Heiße Oberfläche: Die Temperatur der Metalloberfläche, die bei Betrieb des Geräts heiß werden kann. Berühren Sie die Metalloberflächen des Geräts nicht während des Gebrauchs.
- Geben Sie keine übergroßen Lebensmittel in die Fritteuse.
- Bitte beachten Sie die Frittier Tipps für Informationen zu den Mengen der einzelnen Lebensmittel, die frittiert werden sollen.
- Beim Frittieren wird heißer Dampf freigesetzt. Halten Sie einen sicheren Abstand zum Dampf ein, um Verbrennungen und andere Verletzungen zu vermeiden.
- Stellen Sie den Thermostat nach Gebrauch auf die niedrigste Stufe (drehen Sie den Thermostat ganz gegen den Uhrzeigersinn). Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Öl oder Fett abkühlen. Bewegen Sie die Fritteuse erst, wenn sie und ihr Inhalt abgekühlt sind
- Verwenden Sie keine Zubehöreile, die nicht im Lieferumfang des Geräts enthalten sind.
- Halten Sie das Gerät von Kindern fern.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe eines Gasherds oder elektrischen Brenners oder in einem beheizten Ofen auf.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien oder für gewerbliche Zwecke
- Überhitzen Sie das Öl/Fett nie, da es sonst Feuer fängt. Löschen Sie ein Feuer in einem Frittieröl niemals mit Wasser.
- Lassen Sie die Fritteuse während des Gebrauchs nie unbeaufsichtigt. Achten Sie immer auf die Sicherheit von Kindern, wenn diese sich in der Nähe der Fritteuse aufhalten.
- Wenn die Fritteuse und/oder das Kabel beschädigt sind, müssen sie von einem Fachmann repariert werden.

- Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren oder ein beschädigtes Kabel zu ersetzen. Dazu sind Spezialwerkzeuge erforderlich.
- Achten Sie darauf, das Heizelement nicht zu beschädigen. (Nicht verbiegen oder eindellen.)
- Die elektrische Komponente ist mit einer Sicherheitsabschaltung ausgestattet, die sicherstellt, dass das Heizelement nur funktioniert, wenn das Element korrekt auf der Fritteuse platziert ist.
- Bei Überhitzung schaltet die thermische Schutzvorrichtung die Fritteuse automatisch ab. Diese Vorrichtung kann durch Drücken des Knopfes mit einem spitzen Gegenstand (z. B. einem Kugelschreiber) durch ein Loch auf der Rückseite des Kabelaufbewahrungsfachs, das mit dem Wort „Neustart“ gekennzeichnet ist, wieder aktiviert werden. Trennen Sie die Fritteuse vor der Reaktivierung vom Stromnetz und warten Sie, bis das System abgekühlt ist.

Beschreibung der Sommertal Doppel-Fritteuse

- 1 Deckel
- 2 Frittierkorb (groß)
- 3 Frittierkörbe (klein)
- 4 Frittierkorbgriffe
- 5 Bedienfeld
- 6 Betriebsanzeige (rot)
- 7 Temperaturanzeige (grün)
- 8 Thermostatknopf
- 9 Heizelement
- 10 Ölbehälter
- 11 Gehäuse
- 12 Gehäusegriff



Bedienung der Fritteuse

1. Diese Art von Fritteuse darf nur mit Öl oder flüssigem Fett verwendet werden und ist nicht für die Verwendung mit festem Fett geeignet. Festes Fett kann Wasser enthalten, wodurch heißes Fett beim Erhitzen verspritzt werden kann.
2. Schalten Sie die Fritteuse niemals ohne Öl oder Fett ein, da dies die Maschine beschädigen könnte. Geben Sie auch keine anderen Flüssigkeiten wie Wasser oder andere Substanzen in die Pfanne.
3. Stellen Sie die Fritteuse auf eine trockene, stabile Oberfläche.
4. Da die Fritteuse während des Gebrauchs heiß wird, stellen Sie sicher, dass sie nicht zu nah an anderen Gegenständen steht.
5. Nehmen Sie den Deckel von der Fritteuse ab und nehmen den Korb heraus.
6. Füllen Sie die Fritteuse mit der gewünschten Menge Öl oder Fett. Achten Sie darauf, dass die Füllmenge nicht unter dem Mindeststand und nicht über dem Höchststand liegt, wie auf der Innenseite des Geräts angegeben. Für beste Ergebnisse empfehlen wir, keine verschiedenen Ölsorten miteinander zu mischen.
7. Wählen Sie die Temperatur, die für das Frittieren geeignet ist. Schauen Sie in der Temperaturtabelle nach.
8. Verwenden Sie den Griff, um den Korb in die Fritteuse zu stellen.
9. Legen Sie die zu frittierenden Lebensmittel in den Korb.
10. Für beste Ergebnisse legen Sie trockene Lebensmittel in den Korb.
11. Senken Sie den Korb langsam in das Öl, um übermäßiges Sprudeln zu vermeiden.
12. Das Öl muss vorgeheizt werden. Die rote Kontrollleuchte leuchtet, wenn die Fritteuse an die Stromversorgung angeschlossen ist.
13. Heben Sie den Korb nach Ablauf der Frittierzeit wieder an.
14. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
15. Sobald die Fritteuse vollständig abgekühlt ist, können Sie den Korb wieder in das Gerät einsetzen und es verstauen. Bewahren Sie die Fritteuse mit geschlossenem Deckel an einem dunklen, trockenen Ort auf. Auf diese Weise können Sie das Öl und den Korb in der Fritteuse lassen, wenn Sie sie verstauen.
16. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

ACHTUNG: Um eine Gefahr durch versehentliches Zurücksetzen des Temperaturbegrenzers zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht über ein externes Schaltgerät, wie z. B. eine Zeitschaltuhr, versorgt oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der regelmäßig vom Versorgungsunternehmen ein- und ausgeschaltet wird.

Das Gerät ist nicht für den Betrieb über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernsteuerungssystem vorgesehen.

Das Gerät darf nicht in Wasser eingetaucht werden.

Dieses Gerät darf nicht von Kindern im Alter von 0 bis 8 Jahren verwendet werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden. Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder eine Einweisung in die sichere Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel von Kindern unter 8 Jahren fern. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden. Das Kochgerät sollte stabil aufgestellt werden, wobei die Griffe (falls vorhanden) so positioniert werden sollten, dass das Verschütten heißer Flüssigkeiten vermieden wird.

FRITTIERTIPPS

Diese Fritteuse kann maximal 1,6 kg Lebensmittel aufnehmen, aber für ein gutes Frittiererergebnis empfehlen wir, 200 Gramm Pommes Frites pro Liter Öl zu verwenden.

Bei Tiefkühlprodukten empfehlen wir die Verwendung von 150 Gramm pro Liter Öl, da sie schnell abkühlen. Schütteln Sie Tiefkühlprodukte über dem Spülbecken, um überschüssiges Eis zu entfernen.

Bei Pommes Frites aus frischen Kartoffeln: Pommes frites nach dem Waschen abtrocknen, damit kein Wasser ins Öl gelangt.

Pommes Frites in zwei Schritten frittieren. Erster Schritt (Vorfrittieren): 5 bis 10 Minuten bei 170 °C

Zweiter Schritt (Endfrittieren) 2 bis 4 Minuten bei 190 Grad °C. Gut abtropfen lassen.

Austauschen den Öls

Vor dem austauschen des Öls sicherstellen, dass die Fritteuse und das Öl vollständig abgekühlt sind (Netzstecker ziehen!). Das Öl regelmäßig wechseln. Dies ist unbedingt erforderlich, wenn das Öl dunkel wird oder einen anderen Geruch annimmt. In jedem Fall sollte das Öl nach 10-maligem Gebrauch einmal gewechselt werden. Das Öl auf einmal wechseln; altes und neues Öl nicht mischen. Altöl belastet die Umwelt. Werfen Sie es nicht in den normalen Mülleimer, sondern befolgen Sie die Richtlinien des kommunalen Abfallentsorgers in Ihrer Region.

Reinigung und Wartung

Reinigen Sie die Fritteuse regelmäßig sowohl innen als auch außen.

Reinigen Sie die Außenseite der Fritteuse mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie sie mit einem weichen, sauberen Tuch ab.

Verwenden Sie niemals Scheuermittel oder Schwämme.

Der Korb und der Griff können in warmem Seifenwasser gereinigt werden. Vor der erneuten Verwendung gut trocknen.

Beim Austauschen den Öls können Sie auch das Innere der Fritteuse reinigen. Leeren Sie die Fritteuse und reinigen Sie das Innere zunächst mit einem Papiertuch und dann mit einem in Seifenwasser getauchten Tuch. Wischen Sie dann mit einem feuchten Tuch nach und lassen Sie die Fritteuse gründlich trocknen.

Alle Komponenten, mit Ausnahme der elektrischen Teile, können in warmem Seifenwasser gereinigt werden. Vor dem Gebrauch gründlich trocknen.

Die Reinigung in der Spülmaschine wird nicht empfohlen.

Technische Daten

Modell: Sommertal Doppel-Fritteuse

Volumen: 5 Liter

Leistung: 230V~ 50-60Hz, 3000W

GEWÄHRLEISTUNG

D

Die Komponenten sind ein Qualitätserzeugnisse. Sie wurden unter Beachtung der derzeitigen technischen Erkenntnisse konstruiert und unter Verwendung eines üblichen guten Materials sorgfältig gebaut. Die Gewährleistungszeit beträgt 24 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch Kassenbon, Rechnung oder Lieferschein nachzuweisen ist. Innerhalb der Gewährleistungszeit werden alle Funktionsfehler der Komponenten durch unseren Kundendienst beseitigt, die nachweisbar, trotz vorsichtsmäßiger Behandlung entsprechend unserer Bedienungsanleitung auf Materialfehler zurückzuführen sind.

Die Gewährleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Durch die Instandsetzung oder Ersatz einzelner Teile wird die Gewährleistungszeit weder verlängert noch wird neue Gewährleistungszeit für die einzelnen Komponenten in Gang gesetzt. Für eingebaute Ersatzteile läuft keine eigene Gewährleistungsfrist. Wir übernehmen keine Gewährleistung für Schäden und Mängel an Komponenten oder deren Teile, die durch übermäßige Beanspruchung, unsachgemäße Behandlung und Wartung auftreten. Das gilt auch bei Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung sowie Einbau von Ersatz- und Zubehörteile, die nicht in unserem Programm aufgeführt sind. Beim Eingreifen oder Veränderungen an Komponenten durch Personen, die hierzu nicht von uns ermächtigt sind, erlischt der Gewährleistungsanspruch.

Die Gewährleistung bezieht sich nicht auf die Teile, die durch eine natürliche Abnutzung verschlissen werden. **Bei Gewährleistungsanspruch, Störungen, Ersatzteil- oder Zubehörbedarf wenden Sie sich bitte an die hier aufgeführte Kundendienstzentrale:**

Kundendienstzentrale:

Albatros International GmbH
Konrad-Zuse-Str. 3
D-54552 Nerdlen (Germany)
Tel: +49 (0)6592-1730200
Fax: +49 (0)6592-1730209
www.albatros-international.de
info@albatros-international.de

Änderungen vorbehalten.

Modell:

gekauft bei:

in (Ort, Straße):

Name d. Käufers:

Straße, Haus-Nr.:

PLZ, Ort :

Telefon:

Datum, Unterschrift:

Fehlerbeschreibung:

EG Konformitätserklärung

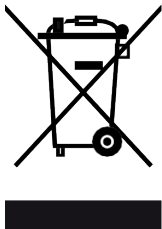
Wir erklären in alleiniger Verantwortlichkeit, dass nachfolgend bezeichnetes Produkt Sommertal Doppel-Fritteuse Varianten ID: 4347 mit den Normen übereinstimmt, gemäß den Bestimmungen der Richtlinien mit Prüfbericht ausstellende Prüfstelle.

Hier der Link zur EG Konformitätserklärung:

<https://ce.albatros-international.eu/4347.pdf>

Entsorgungshinweise

Sobald ein elektrisches Produkt nicht mehr funktionsfähig ist, sollte es so entsorgt werden, dass es minimale Umweltauswirkungen verursacht, gemäß den Vorschriften Ihrer örtlichen Behörde. In den meisten Fällen können Sie solche Produkte zur örtlichen Recyclingstation bringen.



Recycling – Europäische Richtlinie 2012/19/EU

Diese Kennzeichnung zeigt an, dass dieses Produkt nicht mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden sollte.

Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu verhindern, recyceln Sie es verantwortungsbewusst, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern. Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, nutzen Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Dort kann dieses Produkt umweltgerecht recycelt werden.



Sommertal Double deep fryer

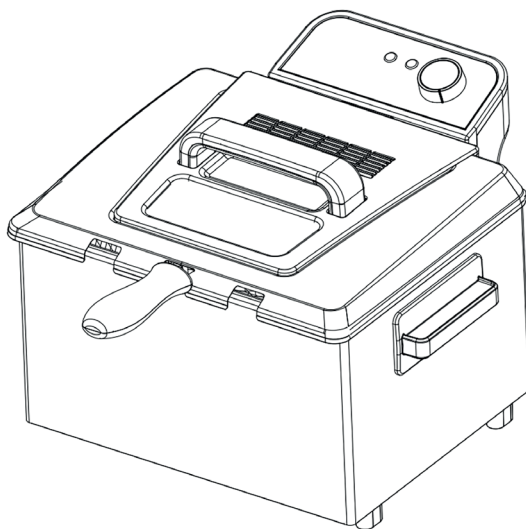
User manual
VAR.ID.: 4347

EN



Read and understand these instructions completely
before using it for the first time!

Follow the safety instructions!



Albatros International GmbH, Konrad-Zuse-Str. 3, D-54552 Nerdlen
Email: info@albatros-international.eu

Please keep these operating instructions, the warranty certificate, the proof of purchase and, if possible, the sales box with the inner packaging for the warranty.



Safety instructions

For household use indoors only.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed:

Please read this manual carefully before use.

Before use, first read all instructions carefully and keep them for future reference.

Before first use, remove the packaging material and tear off the protective films on the lid and outer casing (please respect the environment!). Then wash the accessories and inner tub in warm water. Dry well before use. Make sure that the electrical parts remain dry. The fryer is equipped with an adjustable thermostat and indicator lights. The “open” frying system ensures excellent professional results and easy cleaning.

Only connect this device to a grounded outlet.

This device is intended for use in private households.

Keep these instructions for future reference!

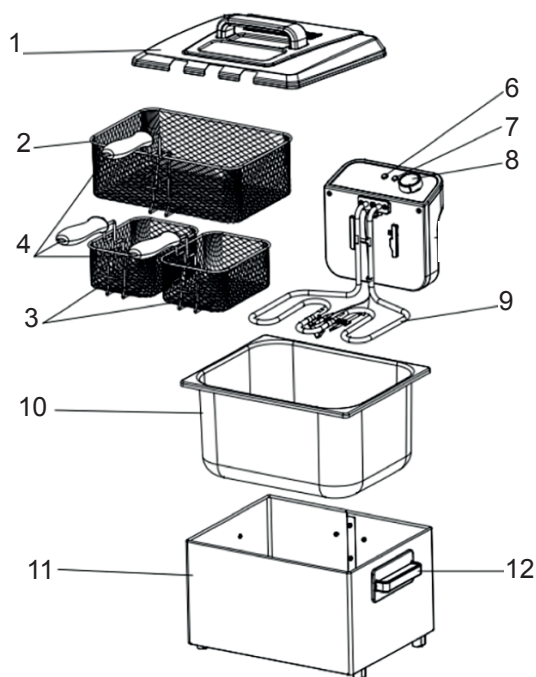
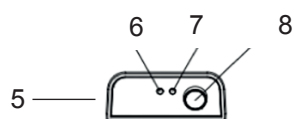
IMPORTANT!

- Always place the fryer on a stable surface and keep all combustible materials away.
- Do not place the fryer near or on a hot plate that is in use.
- Before connecting the appliance to the mains, make sure that the voltage indicated on the rating plate is the same as that of the mains.
- Before use, the deep fryer must be filled with the required amount of oil or fat.
- Never use the deep fryer without oil or fat, as this could damage the appliance.
- Never move the deep fryer during use. The oil becomes very hot and you can get burned. Wait until the oil has cooled down before moving the deep fryer.
- This deep fryer is equipped with a thermal safety device that automatically switches off the device in case of overheating. Never immerse the control and heating element in water and do not clean these parts under running water.
- Never operate the fryer without oil or liquid fat. Use only oil or fat that does not foam and is suitable for deep-frying.
- Hot surface: the temperature of the metal surface that may become hot when the appliance is in use. Do not touch the metal surfaces of the appliance during use.
- Do not put oversized food into the deep fryer. Please refer to the frying tips for information on the quantities of each food to be fried.
- Hot steam is released during frying. Keep a safe distance from the steam to avoid burns and other injuries.
- After use, set the thermostat to the lowest setting (turn the thermostat all the way counterclockwise). Unplug the appliance and let the oil or fat cool down. Do not move the deep fryer until it and its contents have cooled down. Do not use any accessories that were not included with the appliance.
- Keep the appliance out of reach of children. Do not place the appliance near a gas or electric burner or in a heated oven.
- Do not use the appliance outdoors or for commercial purposes. Never overheat the oil/fat, as it may catch fire. Never extinguish a fire in a deep-frying oil with water.
- Never leave the deep fryer unattended while in use. Always ensure the safety of children in the vicinity of the deep fryer. If the deep fryer and/or the cable are damaged, they must be repaired by a professional.

- Do not attempt to repair the unit yourself or replace a damaged cable. Special tools are required for this.
- Be careful not to damage the heating element. (Do not bend or dent it.)
- The electrical component is equipped with a safety cut-out that ensures the heating element only works when the element is correctly placed on the deep fryer.
- In the event of overheating, the thermal protection device automatically switches the deep fryer off. This device can be reactivated by pressing the button with a pointed object (e.g. a ballpoint pen) through a hole on the back of the cable storage compartment marked with the word "Restart". Before reactivating, unplug the fryer and wait for the system to cool down.

Description of the Sommertal double deep fryer

- 1 Lid
- 2 Frying basket (large)
- 3 Frying baskets (small)
- 4 Frying basket handles
- 5 Control panel
- 6 Operating display (red)
- 7 Temperature display (green)
- 8 Thermostat knob
- 9 Heating element
- 10 Oil reservoir
- 11 Housing
- 12 Housing handle



Operating the deep fryer

1. This type of deep 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 splatter when heated
2. Never turn on the fryer without oil or fat, as this could damage the machine. Also, do not add other liquids such as water or other substances to the pan.
3. Place the fryer on a dry, stable surface.
4. Since the fryer gets hot during use, make sure that it is not too close to other objects.
5. Remove the lid from the fryer and take out the basket.
6. Fill the fryer with the desired amount of oil or fat. Make sure that the amount is not below the minimum level and not above the maximum level, as indicated on the inside of the appliance. For best results, we recommend not mixing different types of oil.
7. Select the temperature that is suitable for frying. Refer to the temperature chart.
8. Use the handle to place the basket in the fryer.
9. Place the food to be fried in the basket.
10. For best results, place dry food in the basket.
11. Lower the basket slowly into the oil to avoid excessive bubbling.
12. The oil must be preheated. The red indicator light will come on when the fryer is connected to the power supply.
13. Raise the basket again after the frying time has elapsed.
14. Unplug the fryer from the wall socket.
15. Once the fryer has cooled completely, you can put the basket back in the appliance and store it. Store the fryer with the lid closed in a dark, dry place. This way, you can leave the oil and basket in the fryer when you store it.
16. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer service department or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

WARNING: To avoid a hazard due to accidental resetting of the temperature limiter, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly turned on and off by the utility.

The appliance is not intended for use with an external timer or separate remote control system.

The device must not be immersed in water.

This device is not intended for use by children aged 0 to 8 years. This device can be used by children aged 8 years and above if they are supervised at all times. This device can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the device in a safe way and understand the hazards involved. Keep the appliance and power cord out of reach of children under 8 years of age. Cleaning and user maintenance shall not be made by children. The cooking appliance should be placed on a stable surface, positioning the handles (if any) in a way that avoids spillage of hot liquids.

FRYING TIPS:

This fryer can hold a maximum of 1.6 kg of food, but for a good frying result, we recommend using 200 grams of French fries per liter of oil. For frozen products, we recommend using 150 grams per liter of oil, as they cool quickly. Shake frozen products over the sink to remove excess ice. For French fries made from fresh potatoes: Dry French fries after washing to prevent water from getting into the oil. Deep-fry French fries in two steps. First step (pre-frying): 5 to 10 minutes at 170 °C. Second step (final frying): 2 to 4 minutes at 190 °C. Allow to drain well.

Changing the oil

Before changing the oil, make sure that the deep fryer and the oil have cooled down completely (unplug the appliance!). Change the oil regularly. This is essential if the oil turns dark or takes on a different smell. In any case, the oil should be changed after 10 uses. Change the oil all at once; do not mix old and new oil. Used oil pollutes the environment. Do not throw it away in the normal rubbish bin, but follow the guidelines of the municipal waste disposal service in your area.

Cleaning and maintenance

Clean the fryer regularly, both inside and out. Clean the outside of the fryer with a damp cloth and dry it with a soft, clean cloth. Never use abrasive cleaners or scouring pads. The basket and handle can be cleaned in warm soapy water. Dry well before using again. When changing the oil, you can also clean the inside of the fryer. Empty the fryer and clean the inside first with a paper towel and then with a cloth dipped in soapy water. Then wipe with a damp cloth and allow the fryer to dry thoroughly. All components, except the electrical parts, can be cleaned in warm soapy water. Dry thoroughly before use. Cleaning in the dishwasher is not recommended.

Technical data

Model: Sommertal double deep fryer

Capacity: 5 liters

Power: 230V~ 50-60Hz, 3000W

WARRANTY

EN

The components are quality products. They were designed taking into consideration the latest technical knowledge, and carefully constructed using a standard, good quality material.

The warranty period is 24 months from the time of handover, which must be confirmed through a sales receipt, invoice or delivery note. Within the warranty period, any functional defects in the components will be fixed by our customer service team if these can be shown to be the result of a material defect that has arisen despite prudent handling in accordance with our operating instructions.

The warranty will include repairing defective parts or providing properly functioning replacements free of charge and at our discretion. Any parts that are replaced will become our property. The repair or replacement of individual parts does not result in an extension to the warranty period, nor is there a new warranty period for the specific components affected. There is no separate warranty period for built-in spare parts. We offer no warranty for damage or defects affecting components or their parts if these are caused by excessive use, or incorrect handling or maintenance. The same applies for failure to follow the operating instructions and for the installation of spare parts or accessories not listed in our range. Warranty claims shall be void in the event of interference or modifications to components by unauthorised individuals.

The warranty does not cover parts that are subject to natural wear and tear. **In the event of a warranty claim, fault, need for a spare part or accessory, please contact the customer support centre specified here:**

Customer support centre:

Albatros International GmbH

Konrad-Zuse-Str. 3

D-54552 Nerdlen (Germany)

Tel: +49 (0)6592-1730200

Fax: +49 (0)6592-1730209

www.albatros-international.de

info@albatros-international.eu

Subject to modification.

Model:

Purchased at:

In (town/city, street):

Buyer's name:

Street, building number:

Postcode, town/city:

Telephone:

Date, signature:

Fault description:

EC declaration of conformity

We declare, on our own responsibility, that the product Sommertal double deep fryer, variant ID: 4347, complies with the standards according to the provisions of the guidelines issued by the inspection authority issuing the test report.

Here is the link to the EC declaration of conformity:

<https://ce.albatros-international.eu/4347.pdf>

Disposal instructions

Once an electrical product is no longer functional, it should be disposed of in a way that minimises its environmental impact, in accordance with the regulations of your local authority. In most cases, you can take such products to your local recycling centre.



Recycling - European Directive 2012/19/EU

This marking indicates that this product should not be disposed of with other household waste. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used appliance, please use the return and collection systems or contact the retailer from whom the product was purchased. This product can be recycled there in an environmentally friendly manner.



Sommertal Double deep fryer

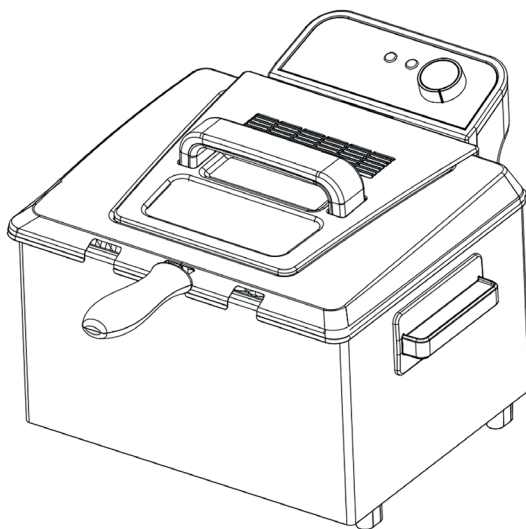
Mode d'emploi
VAR.ID.: 4309

FR



Lisez et comprenez entièrement ces instructions
avant d'utiliser l'appareil pour la première fois !

Respectez les consignes de sécurité !



Albatros International GmbH, Konrad-Zuse-Str. 3, D-54552 Nerdlen
Email: info@albatros-international.eu

Veillez conserver ce mode d'emploi, le certificat de garantie, la preuve d'achat et, si possible, le carton de vente avec l'emballage intérieur pour la garantie.



Instructions de sécurité

Uniquement pour un usage domestique à l'intérieur

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il convient de toujours respecter les mesures de sécurité de base :

Veillez lire attentivement ce mode d'emploi avant de l'utiliser.

Avant d'utiliser l'appareil, lisez d'abord attentivement toutes les instructions et conservez-les pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

Avant la première utilisation, retirez le matériel d'emballage et déchirez les films de protection sur le couvercle et le boîtier extérieur (faites attention à la protection de l'environnement !). Lavez ensuite les accessoires et la cuve intérieure à l'eau chaude. Séchez-les bien avant de les utiliser. Veillez à ce que les parties électriques restent sèches. La friteuse est équipée d'un thermostat réglable et de voyants de contrôle. Le système de friture « ouvert » assure d'excellents résultats professionnels et un nettoyage facile.

Ne branchez cet appareil que sur une prise de courant avec mise à la terre.

Cet appareil est destiné à une utilisation domestique.

Conservez ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement !

IMPORTANT !

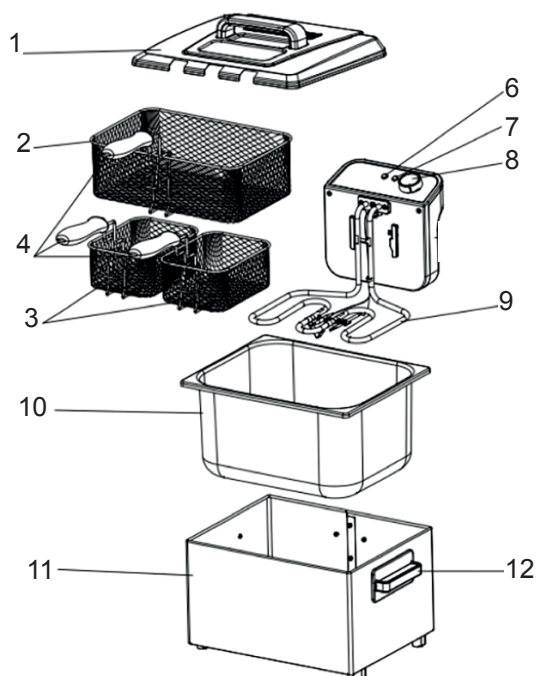
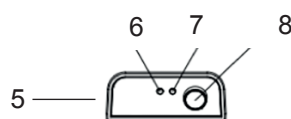
- Placez toujours la friteuse sur une surface stable et éloignez tous les matériaux inflammables.
- Veillez à ce que la friteuse ne se trouve pas à proximité ou sur une plaque chauffante allumée.
- Veillez à respecter la tension indiquée sur la plaque signalétique avant de brancher l'appareil sur le secteur.
- Avant toute utilisation, la friteuse doit être remplie de la quantité d'huile ou de graisse nécessaire.

- N'utilisez jamais la friteuse sans huile ou graisse, car cela pourrait endommager l'appareil.
- Ne déplacez jamais la friteuse pendant son utilisation. L'huile devient très chaude et vous risquez de vous brûler. Attendez que l'huile ait refroidi avant de déplacer la friteuse.
- Cette friteuse est équipée d'un dispositif de sécurité thermique qui arrête automatiquement l'appareil en cas de surchauffe.- Ne plongez jamais l'élément de commande et l'élément chauffant dans l'eau et ne nettoyez pas ces pièces sous l'eau courante.
- Ne mettez jamais la friteuse en marche si elle n'est pas remplie d'huile ou de graisse liquide- N'utilisez que de l'huile ou de la graisse non moussante et adaptée à la friture.
- Surface chaude : la température de la surface métallique qui peut devenir chaude lorsque l'appareil fonctionne. Ne touchez pas les surfaces métalliques de l'appareil pendant son utilisation.
- Ne mettez pas d'aliments surdimensionnés dans la friteuse.
- Veuillez consulter les conseils de friture pour obtenir des informations sur les quantités de chaque aliment à frire.
- La friture libère de la vapeur chaude. Maintenez une distance de sécurité par rapport à la vapeur afin d'éviter les brûlures et autres blessures.
- Après utilisation, réglez le thermostat sur le niveau le plus bas (tournez le thermostat complètement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre). Débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'huile ou la graisse refroidir. Ne déplacez pas la friteuse tant qu'elle et son contenu n'ont pas refroidi- N'utilisez pas d'accessoires qui ne sont pas fournis avec l'appareil.
- Ne laissez pas l'appareil à la portée des enfants.- Ne placez pas l'appareil à proximité d'une cuisinière à gaz ou d'un brûleur électrique ou dans un four chauffé.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou à des fins commerciales.
- Ne surchauffez jamais l'huile/la graisse, car elle pourrait prendre feu. N'éteignez jamais un feu dans une huile de friture avec de l'eau.
- Ne laissez jamais la friteuse sans surveillance pendant son utilisation. Veillez toujours à la sécurité des enfants lorsqu'ils se trouvent à proximité de la friteuse.

- Si la friteuse et/ou le câble sont endommagés, ils doivent être réparés par un professionnel.
- N'essayez pas de réparer vous-même l'appareil ou de remplacer un câble endommagé. Des outils spéciaux sont nécessaires pour cela.
- Veillez à ne pas endommager l'élément chauffant. (Ne le pliez pas ou ne l'enfonchez pas.)
- Le composant électrique est équipé d'un arrêt de sécurité qui garantit que l'élément chauffant ne fonctionne que si l'élément est correctement placé sur la friteuse.
- En cas de surchauffe, le dispositif de protection thermique arrête automatiquement la friteuse. Ce dispositif peut être réactivé en appuyant sur le bouton à l'aide d'un objet pointu (par exemple un stylo à bille) à travers un trou situé à l'arrière du compartiment de rangement du cordon et marqué du mot « redémarrage ». Avant de réactiver la friteuse, débranchez le cordon d'alimentation et attendez que le système refroidisse.

Description de la friteuse double Sommertal

- 1 Couverture
- 2 Panier à friture (grand)
- 3 Panier à friture (petit)
- 4 Poignée du panier à friture
- 5 Panneau de commande
- 6 Témoin de fonctionnement (rouge)
- 7 Témoin de température (vert)
- 8 Bouton de thermostat
- 9 Élément chauffant
- 10 Réservoir d'huile
- 11 Boîtier
- 12 Poignée du boîtier



Utilisation de la friteuse

- 1 Ce type de friteuse ne doit être utilisé qu'avec de l'huile ou de la graisse liquide et ne convient pas à une utilisation avec de la graisse solide. La graisse solide peut contenir de l'eau, ce qui peut entraîner des projections de graisse chaude lors du chauffage.
2. ne mettez jamais la friteuse en marche sans huile ou graisse, car cela pourrait endommager la machine. Ne versez pas non plus d'autres liquides comme de l'eau ou d'autres substances dans la friteuse.
3. placez la friteuse sur une surface sèche et stable.
4. comme la friteuse devient chaude pendant l'utilisation, assurez-vous qu'elle n'est pas trop proche d'autres objets.
5. enlevez le couvercle de la friteuse et retirez le panier.
6. remplissez la friteuse avec la quantité d'huile ou de graisse souhaitée. Veillez à ce que la quantité de remplissage ne soit pas inférieure au niveau minimum ni supérieure au niveau maximum, comme indiqué à l'intérieur de l'appareil. Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons de ne pas mélanger différents types d'huile.
7. choisissez la température qui convient pour la friture. Consultez le tableau des températures.
8. utilisez la poignée pour placer le panier dans la friteuse.
9. placez les aliments à frire dans le panier.
10. Pour de meilleurs résultats, placez des aliments secs dans le panier.
11. abaissez lentement le panier dans l'huile afin d'éviter tout bouillonnement excessif.
12. l'huile doit être préchauffée. Le voyant rouge s'allume lorsque la friteuse est branchée sur le secteur.
13. soulevez à nouveau le panier lorsque le temps de friture est écoulé.
14. débranchez la fiche de la prise de courant.
15. dès que la friteuse a complètement refroidi, vous pouvez remettre le panier dans l'appareil et le ranger. Rangez la friteuse avec le couvercle fermé dans un endroit sombre et sec. De cette manière, vous pouvez laisser l'huile et le panier dans la friteuse lorsque vous la rangez.
16. si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

ATTENTION : Afin d'éviter tout risque de réinitialisation accidentelle du limiteur de température, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ni raccordé à un circuit régulièrement mis en marche et arrêté par la compagnie d'électricité. Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé. Cet appareil ne doit pas être immergé dans l'eau. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants âgés de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus s'ils sont surveillés en permanence. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques associés. Gardez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants. L'appareil de cuisson doit être placé de manière stable, les poignées (le cas échéant) étant positionnées de manière à éviter le renversement de liquides chauds.

CONSEILS FUITE

Cette friteuse peut contenir au maximum 1,6 kg d'aliments, mais pour obtenir un bon résultat de friture, nous recommandons d'utiliser 200 grammes de frites par litre d'huile.

Pour les produits surgelés, nous recommandons d'utiliser 150 grammes par litre d'huile, car ils refroidissent rapidement. Secouez les produits surgelés au-dessus de l'évier pour éliminer l'excès de glace.

Pour les frites de pommes de terre fraîches : essuyez les frites après les avoir lavées pour éviter que de l'eau ne pénètre dans l'huile.

Faire frire les frites en deux étapes. Première étape (pré-friture) : 5 à 10 minutes à 170 °C. Deuxième étape (friture finale) 2 à 4 minutes à 190 degrés °C. Bien égoutter.

Remplacement de l'huile

Avant de remplacer l'huile, s'assurer que la friteuse et l'huile ont complètement refroidi (débrancher la prise !). Changer l'huile régulièrement. Cela est absolument nécessaire lorsque l'huile devient sombre ou prend une autre odeur. Dans tous les cas, l'huile doit être changée une fois après 10 utilisations. Changer l'huile en une seule fois ; ne pas mélanger l'ancienne et la nouvelle huile. L'huile usagée pollue l'environnement. Ne la jetez pas dans la poubelle normale, mais suivez les directives de l'entreprise communale de traitement des déchets de votre région.

Nettoyage et entretien

Nettoyez régulièrement la friteuse, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur. Nettoyez l'extérieur de la friteuse avec un chiffon humide et séchez-le avec un chiffon doux et propre. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou d'éponges.

Le panier et la poignée peuvent être nettoyés à l'eau chaude savonneuse. Lors du remplacement de l'huile, vous pouvez également nettoyer l'intérieur de la friteuse. Videz la friteuse et nettoyez d'abord l'intérieur avec une serviette en papier, puis avec un chiffon trempé dans de l'eau savonneuse. Essuyez ensuite avec un chiffon humide et laissez la friteuse sécher soigneusement. Tous les composants, à l'exception des parties électriques, peuvent être nettoyés à l'eau chaude savonneuse. Le nettoyage au lave-vaisselle n'est pas recommandé.

Caractéristiques techniquesModèle :

Sommertal double friteuse

Volume : 5 litres

Puissance : 230V~ 50-60Hz, 3000W

GARANTIE



Les composants sont des produits de qualité. Ils ont été conçus en tenant compte des connaissances techniques actuelles et ont été construits avec soin en utilisant des matériaux habituels de bonne qualité.

La période de garantie est de 24 mois et commence au moment de la livraison, qui doit être prouvée par le ticket de caisse, la facture ou le bon de livraison. Pendant la période de garantie, notre service après-vente élimine tous les défauts de fonctionnement des composants dont il est prouvé qu'ils sont dus à des défauts de matériel, malgré une manipulation prudente, conforme à notre mode d'emploi.

La garantie s'exerce de telle sorte que les pièces défectueuses soient, à notre choix, réparées gratuitement ou remplacées par des pièces en parfait état. Les pièces remplacées deviennent notre propriété. La réparation ou le remplacement de certaines pièces ne prolonge pas la période de garantie et ne fait pas courir une nouvelle période de garantie pour les différents composants. Les pièces de rechange installées ne bénéficient pas d'une période de garantie propre. Nous n'assumons aucune garantie pour les dommages et les défauts des composants ou de leurs pièces dus à une utilisation excessive, à une manipulation et à un entretien incorrects. Cela vaut également en cas de non-respect du mode d'emploi et de montage de pièces de rechange et d'accessoires qui ne sont pas mentionnés dans notre programme. Toute intervention ou modification de composants par des personnes non autorisées par nous annule le droit à la garantie.

La garantie ne s'applique pas aux pièces qui s'usent naturellement.

En cas de recours en garantie, de panne, de besoin de pièces de rechange ou d'accessoires, veuillez vous adresser au centre de service après-vente suivant :

Centre de service après-vente

Albatros International GmbH
Konrad-Zuse-Str. 3
D-54552 Nerdlen (Allemagne)

Tél. : +49 (0)6592-1730200

Fax : +49 (0)6592-1730209

www.albatros-international.de
info@albatros-international.eu

Sous réserve de modifications.

Modèle:

Acheté chez:

À (ville, rue):

Nom de l'acheteur:

Numéro, rue:

Code postal, ville:

Téléphone:

Date, signature:

Description du problème:

Déclaration de conformité CE

Nous déclarons sous notre seule responsabilité que le produit désigné ci-après, double friteuse Sommertal, variantes ID : 4347, est conforme aux normes, conformément aux dispositions des directives avec rapport d'essai établi par l'organisme de contrôle.

Voici le lien vers la déclaration de conformité CE :

<https://ce.albatros-international.eu/4347.pdf>

Instructions pour l'élimination

Dès qu'un produit électrique n'est plus en état de fonctionner, il doit être mis au rebut afin de minimiser son impact sur l'environnement, conformément aux réglementations de votre autorité locale. Dans la plupart des cas, vous pouvez apporter de tels produits au centre de recyclage local.



Recyclage - Directive européenne 2012/19 2012/19/UE

Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers.

Afin d'éviter tout dommage potentiel à l'environnement ou à la santé humaine dû à une élimination incontrôlée des déchets, recyclez-le de manière responsable afin d'encourager la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou vous adresser au revendeur auprès duquel le produit a été acheté. Ce produit peut y être recyclé dans le respect de l'environnement.



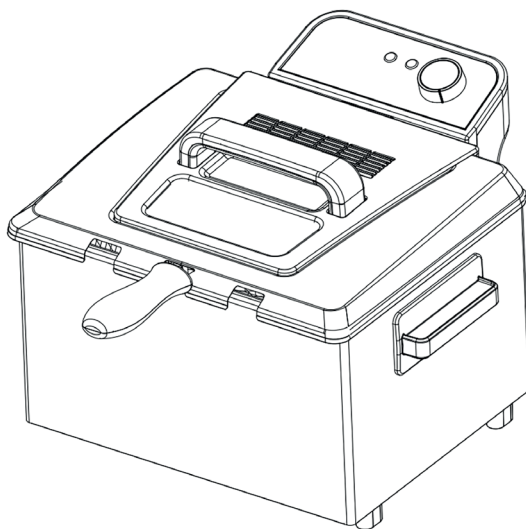
Sommertal Friggitrice doppia

Istruzioni operative
VAR.ID.: 4347



Leggere e comprendere completamente queste istruzioni prima di completamente prima di utilizzarlo per la prima volta!

Osservare le istruzioni di sicurezza!



Albatros International GmbH, Konrad-Zuse-Str. 3, D-54552 Nerdlen
Email: info@albatros-international.eu

Conservare le presenti istruzioni per l'uso, il certificato di garanzia, la prova d'acquisto e, se possibile, la scatola di vendita con l'imballaggio interno per la garanzia.



Istruzioni di sicurezza

Solo per uso domestico interno

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario osservare sempre le precauzioni di sicurezza di base:

Prima dell'uso, leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso.

Prima dell'uso, leggere attentamente tutte le istruzioni e conservarle per riferimento futuro.

Prima del primo utilizzo, rimuovere il materiale di imballaggio e strappare la pellicola protettiva del coperchio e dell'involucro esterno (fare attenzione a proteggere l'ambiente!). Lavare quindi gli accessori e la vasca interna in acqua calda. Asciugare bene prima dell'uso. Assicurarsi che le parti elettriche rimangano asciutte. La friggitrice è dotata di un termostato regolabile e di spie luminose. Il sistema di frittura "aperto" garantisce ottimi risultati professionali e una facile pulizia.

Collegare l'apparecchio solo a una presa con messa a terra.

Questo apparecchio è destinato all'uso domestico.

Conservare le presenti istruzioni per future consultazioni!

IMPORTANTE!

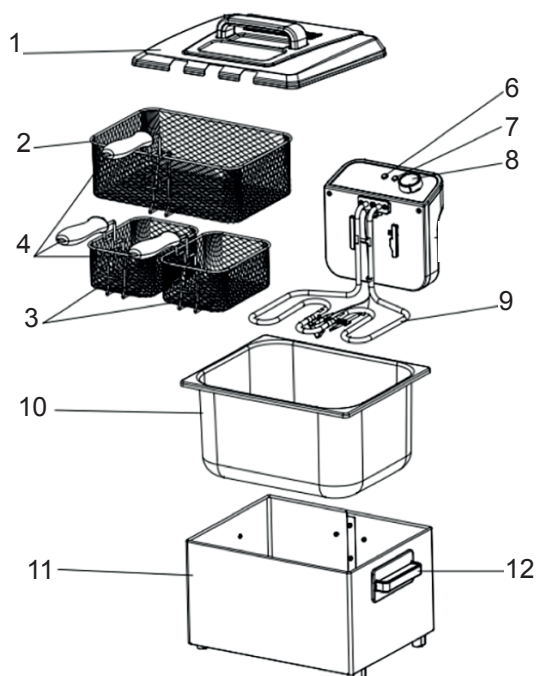
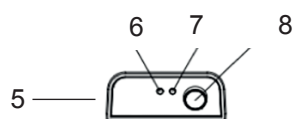
- Posizionare sempre la friggitrice su una superficie stabile e tenere lontano tutti i materiali infiammabili.
- Assicurarsi che la friggitrice non si trovi vicino o su una piastra accesa.
- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, accertarsi che sia rispettata la tensione indicata sulla targhetta.
- Prima dell'uso, la friggitrice deve essere riempita con la quantità di olio o grasso necessaria.
- Non utilizzare mai la friggitrice senza olio o grasso per non danneggiare l'apparecchio.

- Non spostare mai la friggitrice durante l'uso. L'olio diventa molto caldo e ci si può scottare. Prima di spostare la friggitrice, attendere che l'olio si sia raffreddato.
- Questa friggitrice è dotata di un dispositivo di sicurezza termica che spegne automaticamente l'apparecchio in caso di surriscaldamento.
- Non immergere mai il comando e l'elemento riscaldante in acqua e non pulire queste parti sotto l'acqua corrente.
- Non accendere mai la friggitrice se non è riempita di olio o di grasso liquido.
- Utilizzare solo olio o grasso che non faccia schiuma e che sia adatto alla frittura.
- Superficie calda: la temperatura della superficie metallica che può diventare calda quando l'apparecchio è in funzione. Non toccare le superfici metalliche dell'apparecchio durante l'uso.
- Non inserire nella friggitrice alimenti di dimensioni eccessive.
- Consultare i suggerimenti per la frittura per informazioni sulle quantità di ciascun alimento da friggere.
- Durante la frittura si sprigiona vapore caldo. Tenersi a distanza di sicurezza dal vapore per evitare ustioni e altre lesioni.
- Dopo l'uso, impostare il termostato al livello più basso (girare il termostato completamente in senso antiorario). Scollegare l'apparecchio e lasciare raffreddare l'olio o il grasso. Non spostare la friggitrice finché il suo contenuto non si è raffreddato.
- Non utilizzare accessori non inclusi nell'apparecchio.
- Tenere l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
- Non collocare l'apparecchio vicino a un piano di cottura a gas o a un bruciatore elettrico o in un forno riscaldato.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto o per scopi commerciali.
- Non surriscaldare mai l'olio/il grasso per evitare che prenda fuoco. Non spegnere mai un incendio nell'olio di frittura con acqua.
- Non lasciare mai la friggitrice incustodita durante l'uso. Garantire sempre la sicurezza dei bambini quando si trovano nelle vicinanze della friggitrice.
- Se la friggitrice e/o il cavo sono danneggiati, devono essere riparati da un tecnico specializzato.

- Non tentare di riparare l'apparecchio da soli o di sostituire un cavo danneggiato. A tal fine sono necessari strumenti specializzati.
- Fare attenzione a non danneggiare l'elemento riscaldante. (Non piegarlo o ammaccarlo).
- Il componente elettrico è dotato di un'esclusione di sicurezza che garantisce il funzionamento dell'elemento riscaldante solo quando questo è posizionato correttamente sulla friggitrice.
- In caso di surriscaldamento, il dispositivo di protezione termica spegne automaticamente la friggitrice. Questo dispositivo può essere riattivato premendo il pulsante con un oggetto appuntito (ad esempio una biro) attraverso un foro sul retro del vano portacavi contrassegnato dalla scritta "Restart". Prima di riattivarlo, scollegare la friggitrice dalla rete elettrica e attendere che il sistema si sia raffreddato.

Descrizione della friggitrice doppia Sommertal

- 1 Coperchio
- 2 Cestello per frittura (grande)
- 3 Cestelli per frittura (piccoli)
- 4 Maniglie del cestello di frittura
- 5 Pannello di controllo
- 6 Indicatore di funzionamento (rosso)
- 7 Indicatore di temperatura (verde)
- 8 Manopola del termostato
- 9 Elemento riscaldante
- 10 Contenitore dell'olio
- 11 Alloggiamento
- 12 Maniglia dell'alloggiamento



Funzionamento della friggitrice

1. Questo tipo di friggitrice può essere utilizzato solo con olio o grasso liquido e non è adatto all'uso con grasso solido. Il grasso solido può contenere acqua, che può causare schizzi di grasso caldo quando viene riscaldato.
2. Non accendere mai la friggitrice senza olio o grasso per non danneggiare la macchina. Non aggiungere alla padella altri liquidi come acqua o altre sostanze.
3. posizionare la friggitrice su una superficie asciutta e stabile.
4. Poiché la friggitrice si riscalda durante l'uso, assicurarsi che non sia troppo vicina ad altri oggetti.
5. rimuovere il coperchio della friggitrice ed estrarre il cestello.
6. Riempire la friggitrice con la quantità di olio o di grasso desiderata. Assicurarsi che il livello di riempimento non sia inferiore al livello minimo e non superi il livello massimo, come indicato all'interno dell'apparecchio. Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di non mescolare tipi diversi di olio.
7. Selezionare la temperatura adatta alla frittura. Consultare la tabella delle temperature.
8. posizionare il cestello nella friggitrice utilizzando la maniglia.
9. posizionare il cibo da friggere nel cestello.
10. per ottenere risultati ottimali, inserire nel cestello alimenti secchi.
11. Abbassare lentamente il cestello nell'olio per evitare un'eccessiva formazione di bolle.
12. L'olio deve essere preriscaldato. La spia rossa si accende quando la friggitrice è collegata all'alimentazione.
13. sollevare nuovamente il cestello al termine del tempo di frittura.
14. estrarre la spina dalla presa.
15. Non appena la friggitrice si è raffreddata completamente, è possibile reinserire il cestello nell'apparecchio e riporlo. Conservare la friggitrice con il coperchio. La friggitrice con il coperchio chiuso è conservata in un luogo buio e asciutto. In questo modo è possibile lasciare l'olio e il cestello nella friggitrice quando la si ripone riporre la friggitrice.
16. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da una persona altrettanto qualificata per evitare pericoli.

ATTENZIONE: Per evitare rischi dovuti al ripristino accidentale del limitatore di temperatura, questo apparecchio non deve essere alimentato da un dispositivo di commutazione esterno, come un timer, o collegato a un circuito che viene regolarmente acceso e spento dall'azienda elettrica.

L'apparecchio non è destinato a funzionare tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.

L'apparecchio non deve essere immerso nell'acqua.

Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini di età compresa tra 0 e 8 anni. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni, a condizione che siano sempre sorvegliati. Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli connessi. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano dai bambini di età inferiore agli 8 anni. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite dai bambini. L'apparecchio di cottura deve essere collocato in una posizione stabile con le maniglie (se presenti) posizionate in modo da evitare la fuoriuscita di liquidi caldi.

C

Questa friggitrice può contenere un massimo di 1,6 kg di alimenti, ma per un buon risultato di frittura si consiglia di utilizzare 200 grammi di patatine per litro di olio.

Per i prodotti surgelati, si consiglia di utilizzare 150 grammi per litro di olio, poiché si raffreddano rapidamente. Agitare i prodotti surgelati sul lavandino per rimuovere il ghiaccio in eccesso.

Per le patatine fritte fatte con patate fresche: asciugare le patatine dopo il lavaggio per evitare che l'acqua finisca nell'olio.

Friggere le patatine in due fasi. Prima fase (pre-frittura): 5-10 minuti a 170 °C

Seconda fase (frittura finale): da 2 a 4 minuti a 190 °C. Scolare bene.

Sostituzione dell'olio

Prima di sostituire l'olio, assicurarsi che la friggitrice e l'olio si siano raffreddati completamente (staccare la spina!). Cambiare l'olio regolarmente. È assolutamente necessario se l'olio diventa scuro o assume un odore diverso. In ogni caso, l'olio dovrebbe essere cambiato una volta dopo 10 utilizzi. Cambiare l'olio tutto in una volta; non mescolare l'olio vecchio con quello nuovo. L'olio usato inquina l'ambiente. Non smaltirlo nel normale cassonetto dei rifiuti, ma seguire le linee guida del servizio di smaltimento dei rifiuti urbani della propria regione.

Pulizia e manutenzione

Pulire regolarmente la friggitrice, sia all'interno che all'esterno.

Pulire l'esterno della friggitrice con un panno umido e asciugarlo con un panno morbido e pulito.

Non utilizzare mai detergenti o spugne abrasive.

Il cestello e il manico possono essere puliti con acqua calda e sapone. Asciugare bene prima di riutilizzarli.

Quando si sostituisce l'olio, è possibile pulire anche l'interno della friggitrice. Svuotare la friggitrice e pulire l'interno prima con un panno di carta e poi con un panno imbevuto di acqua saponata. Passare quindi un panno umido e lasciare che la friggitrice si asciughi completamente.

Tutti i componenti, ad eccezione delle parti elettriche, possono essere puliti con acqua calda e sapone. Asciugare accuratamente prima dell'uso.

Si sconsiglia la pulizia in lavastoviglie.

Dati tecnici

Modello: friggitrice doppia Sommertal

Volume: 5 litri

Potenza: 230V~ 50-60Hz, 3000W

GARANZIA

I

I componenti sono prodotti di qualità. Sono stati progettati in base alle conoscenze tecniche attuali e costruiti con cura utilizzando un consueto materiale di buona qualità.

Il periodo di garanzia è di 24 mesi e decorre dal momento della consegna, di cui deve essere data evidenza con uno scontrino, una fattura o una bolla/un DDT. All'interno del periodo di garanzia il nostro servizio di assistenza clienti provvederà a eliminare tutti i difetti di funzionamento dei componenti che siano imputabili in modo dimostrabile a vizi del materiale e si siano presentati nonostante un utilizzo attento e conforme alle nostre istruzioni per l'uso.

La garanzia verrà applicata in una delle modalità indicate di seguito, a nostra discrezione: riparando gratuitamente le parti difettose oppure sostituendole con parti perfettamente funzionanti. Le parti sostituite diventeranno di nostra proprietà. La riparazione o la sostituzione di singole parti non comporta l'estensione del periodo di garanzia né l'applicazione di un nuovo periodo di garanzia per i singoli componenti. Per le parti di ricambio montate non decorre un periodo di garanzia separato. Non ci assumiamo alcuna garanzia per danni o difetti dei componenti o di altre parti causati da una sollecitazione eccessiva, una gestione o una manutenzione inadeguate. Quanto sopra si applica anche in caso di mancata osservanza delle istruzioni per l'uso e al montaggio di parti di ricambio o accessori che non appartengono alla nostra gamma di prodotti. Interventi o modifiche da parte di persone non autorizzate da noi faranno decadere la garanzia.

La garanzia non copre le parti danneggiate in seguito alla normale usura. **Per esercitare il proprio diritto alla garanzia o in caso di anomalie, richiama di parti di ricambio o accessori, si prega di contattare la centrale del servizio di assistenza clienti all'indirizzo indicato di seguito:**

Centrale del servizio di assistenza clienti:

Albatros International GmbH

Konrad-Zuse-Str. 3

D-54552 Nerdlen (Germania)

Tel: +49 (0) 6592-1730200

Fax: +49 (0) 6592-1730209

www.albatros-international.de

info@albatros-international.eu

Con riserva di modifica.

Modello:

Acquistato presso:

A (località, via):

Nome dell'acquirente:

Via, numero civico:

CAP, località:

Telefono:

Data, firma:

Descrizione del difetto:

Dichiarazione di conformità CE

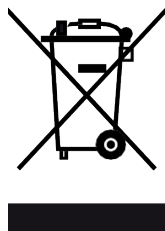
Dichiariamo sotto la nostra esclusiva responsabilità che il seguente prodotto Som-mertal Double Deep Fat Fryer variante ID: 4347 è conforme alle norme, secondo le disposizioni delle direttive con rapporto di prova rilasciato dall'organismo notificato.

Ecco il link alla dichiarazione di conformità CE:

<https://ce.albatros-international.eu/4347.pdf>

Istruzioni per lo smaltimento

Una volta che un prodotto elettrico non è più funzionante, deve essere smaltito in modo da ridurre al minimo l'impatto ambientale, in conformità con le norme delle autorità locali. Nella maggior parte dei casi, è possibile portare tali prodotti al centro di riciclaggio locale.



Riciclaggio - Direttiva Europea 2012/19/UE

Questo marchio indica che questo prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici.

Per evitare possibili danni all'ambiente o alla salute umana dovuti allo smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclarli in modo responsabile per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire l'apparecchio usato, utilizzare i sistemi di restituzione e raccolta o contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto. Il prodotto può essere riciclato nel rispetto dell'ambiente.



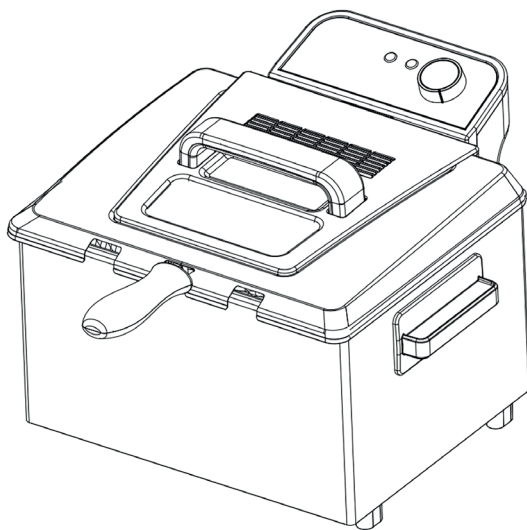
Sommertal Doppel-Fritteuse

Instrucciones de uso
VAR.ID.: 4347

ES



Lea y comprenda completamente estas instrucciones
antes de
¡completamente antes de utilizarlo por primera vez!
Observe las instrucciones de seguridad.



Albatros International GmbH, Konrad-Zuse-Str. 3, D-54552 Nerdlen
Email: info@albatros-international.eu

Conserve este manual de instrucciones, el certificado de garantía, el comprobante de compra y, si es posible, la caja de venta con el embalaje interior para la garantía.



Instrucciones de seguridad

Sólo para uso doméstico en interiores

Deben observarse siempre las precauciones básicas de seguridad al utilizar aparatos eléctricos:

Lea atentamente estas instrucciones de uso antes de utilizar el aparato.

Lea atentamente todas las instrucciones antes de utilizar el aparato y consérvelas para futuras consultas.

Antes de utilizarlo por primera vez, retire el material de embalaje y arranque la película protectora de la tapa y la carcasa exterior (¡tenga cuidado de proteger el medio ambiente!). A continuación, lave los accesorios y la cubeta interior con agua tibia. Séquelos bien antes de utilizarlos. Asegúrese de que las piezas eléctricas permanezcan secas. La freidora está equipada con un termostato regulable y luces indicadoras. El sistema de fritura «abierto» garantiza excelentes resultados profesionales y una fácil limpieza.

Conecte este aparato únicamente a un enchufe con toma de tierra.

Este aparato está destinado al uso doméstico.

Conserve estas instrucciones para futuras consultas.

IMPORTANTE

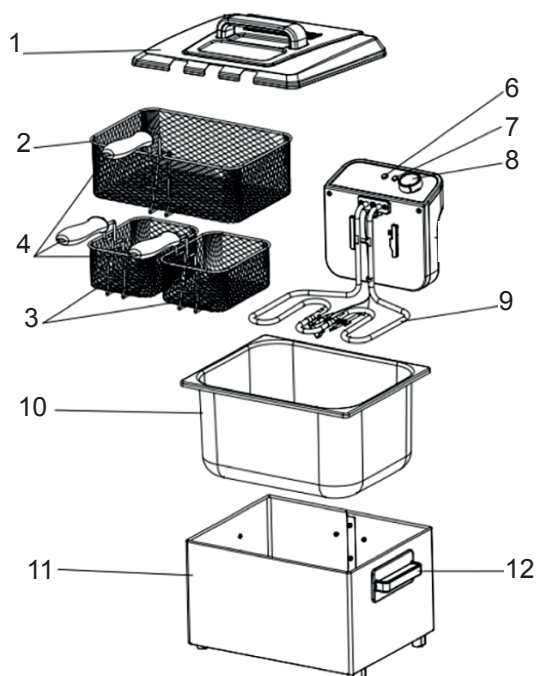
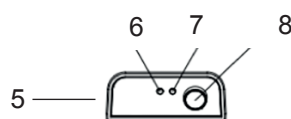
- Coloque siempre la freidora sobre una superficie estable y mantenga alejados todos los materiales inflamables.
- Asegúrese de que la freidora no esté cerca o sobre una placa de cocción encendida.
- Asegúrese de que se respeta el voltaje especificado en la placa de características antes de conectar el aparato a la red eléctrica.
- Antes de su uso, la freidora debe llenarse con la cantidad necesaria de aceite o grasa.
- No utilice nunca la freidora sin aceite o grasa, ya que podría dañar el aparato.

- No mueva nunca la freidora durante su uso. El aceite se calienta mucho y podría quemarse. Espere a que el aceite se haya enfriado antes de mover la freidora.
 - Esta freidora está equipada con un dispositivo térmico de seguridad que desconecta automáticamente el aparato si se sobrecalienta.
 - No sumerja nunca el mando ni la resistencia en agua y no limpie estas piezas bajo el grifo.
 - No encienda nunca la freidora si no está llena de aceite o grasa líquida.
- Utilice únicamente aceite o grasa que no forme espuma y que sea adecuado para freír.
- Superficie caliente: La temperatura de la superficie metálica que puede calentarse cuando el aparato está en funcionamiento. No toque las superficies metálicas del aparato durante su uso.
 - No coloque alimentos demasiado grandes en la freidora.
 - Consulte los consejos para freír para obtener información sobre las cantidades de cada alimento a freír.
 - Durante la fritura se libera vapor caliente. Manténgase a una distancia segura del vapor para evitar quemaduras y otras lesiones.
 - Ajuste el termostato al nivel más bajo después de su uso (gire el termostato completamente en sentido antihorario). Desenchufe el aparato y deje que se enfríe el aceite o la grasa. No mueva la freidora hasta que ésta y su contenido se hayan enfriado.
 - No utilice accesorios no incluidos con el aparato.
 - Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
 - No coloque el aparato cerca de una encimera de gas, un quemador eléctrico o un horno caliente.
 - No utilice el aparato al aire libre ni con fines comerciales.
 - No sobrecaliente nunca el aceite/la grasa, ya que podría incendiarse. No apague nunca el fuego del aceite de freír con agua.
 - Nunca deje la freidora desatendida durante su uso. Asegúrese siempre de la seguridad de los niños cuando estén cerca de la freidora.
 - Si la freidora y/o el cable están dañados, deben ser reparados por un especialista.

- No intente reparar el aparato usted mismo ni sustituir un cable dañado. Para ello se necesitan herramientas especializadas.
- Tenga cuidado de no dañar la resistencia. (No la doble ni la abolla).
- El componente eléctrico está equipado con una desconexión de seguridad que garantiza que la resistencia sólo funcione cuando la resistencia esté correctamente colocada en la freidora.
- En caso de sobrecalentamiento, el dispositivo de protección térmica desconecta automáticamente la freidora. Este dispositivo puede reactivarse pulsando el botón con un objeto puntiagudo (por ejemplo, una birome) a través de un orificio situado en la parte posterior del compartimento para guardar los cables y etiquetado con la palabra «Restart». Desconecte la freidora de la red eléctrica antes de reactivarlo y espere hasta que el sistema se haya enfriado.

Descripción de la freidora doble Sommertal

- 1 Tapa
- 2 Cesta para freír (grande)
- 3 Cestas de freír (pequeñas)
- 4 Asas de la cesta
- 5 Panel de mandos
- 6 Indicador de funcionamiento (rojo)
- 7 Indicador de temperatura (verde)
- 8 Pomo del termostato
- 9 Elemento calefactor
- 10 Recipiente de aceite
- 11 Carcasa
- 12 Asa de la carcasa



Funcionamiento de la freidora

1. Este tipo de freidora sólo puede utilizarse con aceite o grasa líquida y no es adecuada para su uso con grasa sólida. La grasa sólida puede contener agua, lo que puede hacer que la grasa caliente salpique al calentarse.
2. No encienda nunca la freidora sin aceite o grasa, ya que podría dañar la máquina. No añada otros líquidos como agua u otras sustancias a la sartén.
3. Coloque la freidora sobre una superficie seca y estable.
4. Como la freidora se calienta durante su uso, asegúrese de que no está demasiado cerca de otros objetos.
5. Retire la tapa de la freidora y saque la cesta.
6. Llene la freidora con la cantidad deseada de aceite o grasa. Asegúrese de que el nivel de llenado no está por debajo del nivel mínimo ni por encima del nivel máximo, tal y como se indica en el interior del aparato. Para obtener mejores resultados, le recomendamos que no mezcle diferentes tipos de aceite.
7. Seleccione la temperatura adecuada para freír. Consulte la tabla de temperaturas.
8. Utilice el asa para colocar la cesta en la freidora.
9. Coloque el alimento a freír en la cesta
10. Para obtener mejores resultados, coloque alimentos secos en la cesta.
11. Baje lentamente la cesta en el aceite para evitar el burbujeo excesivo.
12. El aceite debe estar precalentado. El indicador luminoso rojo se enciende cuando la freidora está conectada a la red eléctrica.
13. Vuelva a levantar la cesta una vez transcurrido el tiempo de fritura.
14. Saque el enchufe de la toma de corriente.
15. En cuanto la freidora se haya enfriado por completo, puede volver a colocar la cesta en el aparato y guardarlo. Guarde la freidora con la tapa cerrada en un lugar oscuro y seco. De esta forma, podrá dejar el aceite y la cesta en la freidora cuando la guarde. Guárdela.
16. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o una persona con cualificación similar para evitar peligros.

PRECAUCIÓN: Para evitar el riesgo de un reajuste accidental del limitador de temperatura, este aparato no debe alimentarse mediante un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito que sea encendido y apagado regularmente por la compañía eléctrica.

El aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

El aparato no debe sumergirse en agua.

Este aparato no debe ser utilizado por niños de 0 a 8 años. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años si están supervisados en todo momento. Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que conlleva. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños. El aparato de cocción debe colocarse en una posición estable con las asas (si las tiene) colocadas de forma que se evite el derrame de líquidos calientes.

CONSEJOS PARA FREÍR

Esta freidora puede contener un máximo de 1,6 kg de alimentos, pero para obtener un buen resultado de fritura recomendamos utilizar 200 gramos de patatas fritas por litro de aceite.

Para productos congelados, recomendamos utilizar 150 gramos por litro de aceite, ya que se enfrían rápidamente. Agite los productos congelados sobre el fregadero para eliminar el exceso de hielo.

Para las patatas fritas hechas con patatas frescas: seque las patatas fritas después de lavarlas para evitar que entre agua en el aceite.

Fría las patatas fritas en dos pasos. Primer paso (prefritura): 5 a 10 minutos a 170 °C

Segundo paso (fritura final): de 2 a 4 minutos a 190 °C. Escurrir bien.

Sustitución del aceite

Antes de cambiar el aceite, asegúrese de que la freidora y el aceite se han enfriado completamente (¡desenchufe el cable de alimentación!). Cambie el aceite regularmente. Esto es absolutamente necesario si el aceite se oscurece o adquiere un olor diferente. En cualquier caso, el aceite debe cambiarse una vez después de 10 usos. Cambie el aceite de una vez; no mezcle aceite nuevo y usado. El aceite usado contamina el medio ambiente. No lo tire al contenedor de basura normal, sino que siga las directrices del servicio municipal de eliminación de residuos de su región.

Limpieza y mantenimiento

Limpie la freidora con regularidad, tanto por dentro como por fuera.

Limpie el exterior de la freidora con un paño húmedo y séquelo con un paño suave y limpio.

Nunca utilice limpiadores abrasivos o esponjas.

La cesta y el asa pueden limpiarse con agua tibia y jabón. Séquelos bien antes de volver a utilizarlos.

Cuando cambie el aceite, también puede limpiar el interior de la freidora. Vacíe la freidora y limpie el interior primero con una toalla de papel y luego con un paño humedecido en agua jabonosa. A continuación, limpie con un paño húmedo y deje que la freidora se seque bien.

Todos los componentes, a excepción de las piezas eléctricas, pueden limpiarse con agua tibia jabonosa. Séquelos bien antes de utilizarlos.

No se recomienda la limpieza en el lavavajillas.

Datos técnicos

Modelo: Freidora doble Sommertal

Volumen: 5 litros

Potencia: 230V~ 50-60Hz, 3000W

GARANTÍA

ES

Los componentes son un producto de calidad. Han sido diseñados de conformidad con los conocimientos técnicos actuales y fabricados cuidadosamente utilizando materiales de uso habitual de primera calidad. El período de garantía es de 24 meses y comienza en el momento de la entrega, la cual deberá acreditarse mediante recibo, factura o albarán. Dentro del período de garantía, nuestro Servicio de Atención al Cliente subsanará todos los fallos de funcionamiento de los componentes que se pueda demostrar que se deben a defectos del material a pesar de haber realizado un uso cuidadoso de acuerdo con nuestras instrucciones de uso. La garantía se otorga de forma que las piezas defectuosas se reparan gratuitamente o se sustituyen por piezas sin defectos, a nuestra discreción. Las piezas sustituidas pasan a ser de nuestra propiedad. La reparación o la sustitución de piezas individuales no ampliará el período de garantía ni dará lugar a un nuevo período de garantía para los componentes individuales. No existe un período de garantía independiente para las piezas de recambio instaladas. La garantía no cubre los daños y defectos de los componentes o de sus piezas que se produzcan debido a un uso excesivo, una manipulación y un mantenimiento inadecuados. Esto también se aplica en caso de incumplimiento de las instrucciones de uso, así como también en caso de instalación de piezas de repuesto y accesorios que no figuran en nuestro programa. La intervención o modificación de los componentes por parte de personas no autorizadas por nosotros invalidará la garantía.

La garantía no cubre las piezas que se desgastan por el uso natural. En caso de reclamaciones de garantía, fallos de funcionamiento o necesidad de piezas de repuesto o accesorios, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente indicado a continuación:

Servicio de Atención al Cliente:

Albatros International GmbH
Konrad-Zuse-Str. 3
D-54552 Nerdlen (Alemania)

Tel: +49 (0)6592-1730200
Fax: +49 (0)6592-1730209

www.albatros-international.de
info@albatros-international.eu

Sujeto a cambios sin notificación previa.

Modelo:

comprado en:

en (ciudad, calle):

Nombre del comprador:

Calle, casa nº:

Código postal, ciudad:

Teléfono:

Fecha, firma:

Descripción del problema:

Declaración de conformidad CE

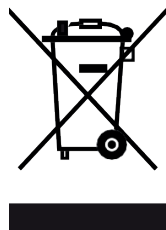
Declaramos bajo nuestra exclusiva responsabilidad que el siguiente producto Freidora doble Sommertal variante ID: 4347 es conforme a las normas, según las disposiciones de las directivas con informe de ensayo emitido por el organismo notificado.

Aquí está el enlace a la Declaración CE de Conformidad:

<https://ce.albatros-international.eu/4347.pdf>

Instrucciones de eliminación

Cuando un producto eléctrico deja de funcionar, debe eliminarse de forma que se reduzca al mínimo su impacto ambiental, de acuerdo con la normativa de las autoridades locales. En la mayoría de los casos, puede llevar estos productos a su centro de reciclaje local.



Reciclaje - Directiva Europea 2012/19/UE

Esta marca indica que este producto no debe desecharse con otros residuos domésticos.

Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana derivados de la eliminación incontrolada de residuos, recíclelo de forma responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su aparato usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o póngase en contacto con el establecimiento donde adquirió el producto. Allí podrá reciclar este producto de forma respetuosa con el medio ambiente.