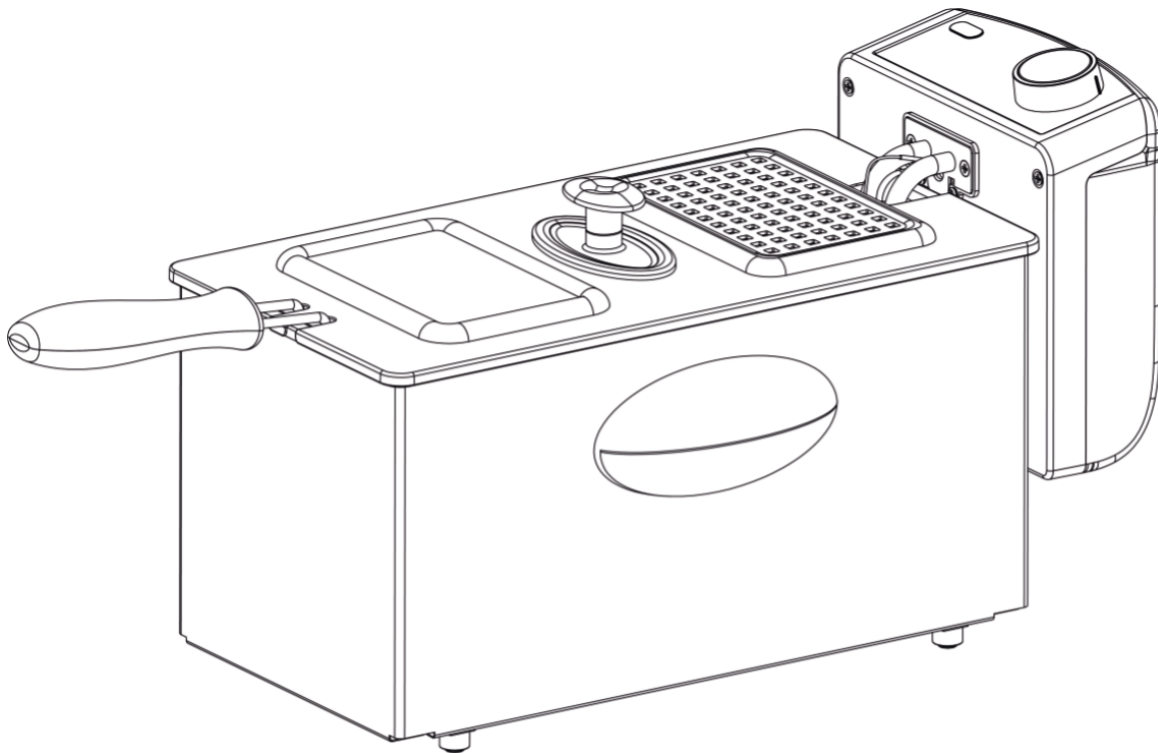




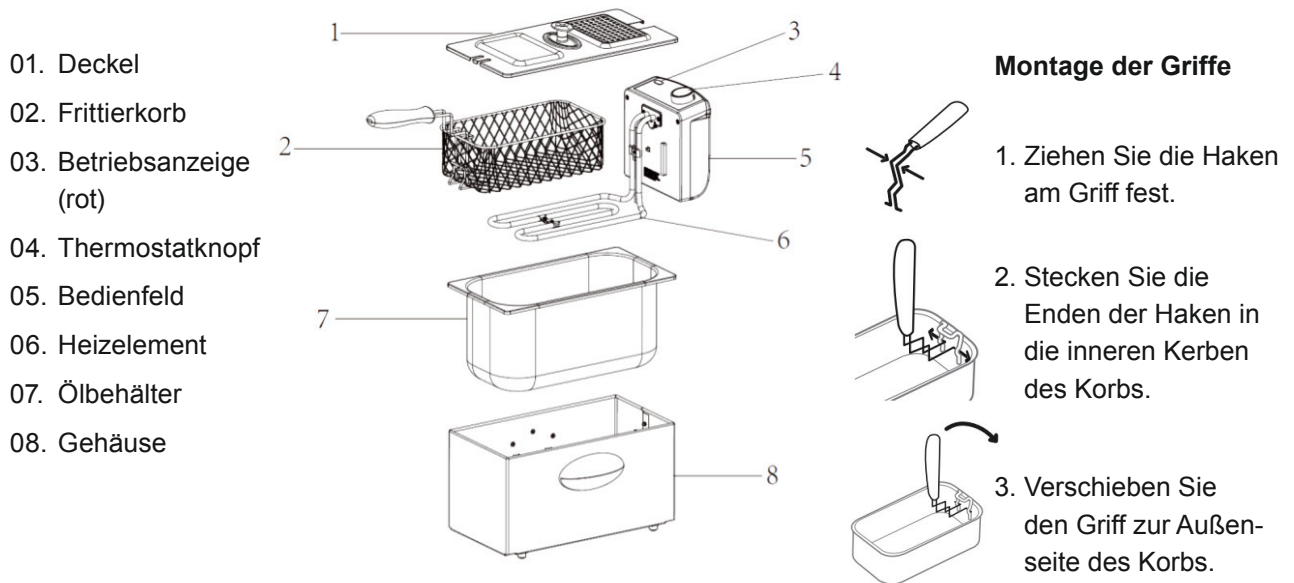
# Fritteuse Modell EF2000

Bedienungsanleitung  
VAR.ID.: 4766



Vielen Dank, dass Sie sich für unsere Fritteuse entschieden haben.  
Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Verwendung sorgfältig durch.  
Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.

## Beschreibung der Sommertal-Fritteuse



## Allgemeine Sicherheitshinweise – Warnung

### Nur für den Hausgebrauch in Innenräumen

01. Stellen Sie die Fritteuse immer auf eine stabile Oberfläche und halten Sie alle brennbaren Materialien fern.
02. Stellen Sie sicher, dass sich die Fritteuse nicht in der Nähe oder auf einer eingeschalteten Kochplatte befindet.
03. Vergewissern Sie sich, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung eingehalten wird, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.
04. Bevor Sie die Fritteuse verwenden, muss sie mit der erforderlichen Menge Öl oder Fett befüllt werden.
05. Verwenden Sie die Fritteuse niemals ohne Öl oder Fett, da dies zu Schäden am Gerät führen kann.
06. 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.
07. Diese Fritteuse ist mit einer thermischen Sicherheitseinrichtung geschützt, die das Gerät bei Überhitzung automatisch abschaltet.
08. Tauchen Sie das Steuer- und Heizelement niemals in Wasser und reinigen Sie diese Teile nicht unter fließendem Wasser.
09. Schalten Sie die Fritteuse niemals ein, wenn sie nicht mit Öl oder flüssigem Fett gefüllt ist.
10. Verwenden Sie nur Öl oder Fett, das nicht schäumt und zum Frittieren geeignet ist.
11. Die Temperatur der Metalloberfläche kann während des Betriebs des Geräts sehr hoch werden. Berühren Sie die Metalloberflächen des Geräts während des Betriebs nicht.
12. Legen Sie keine übergroßen Lebensmittel in die Fritteuse.
13. Informationen zu den Mengen der einzelnen zu frittierenden Lebensmittel finden Sie in den Frittiertipps.
14. Beim Frittieren entsteht heißer Dampf. Halten Sie einen sicheren Abstand zum Dampf, um Verbrennungen und andere Verletzungen zu vermeiden.

## Allgemeine Sicherheitshinweise – Warnung

15. Stellen Sie den Thermostat nach Gebrauch auf die niedrigste Stufe (drehen Sie den Thermostat vollständig 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.
16. Verwenden Sie keine Zubehörteile, die nicht im Lieferumfang enthalten sind.
17. Halten Sie das Gerät von Kindern fern.
18. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe eines Gasherds oder einer Elektroherdplatte oder in einem beheizten Backofen auf.
19. Nicht im Freien oder für gewerbliche Zwecke verwenden.
20. Überhitzen Sie das Öl/Fett niemals, da es sonst Feuer fängt. Verwenden Sie niemals Wasser, um ein Speiseölfeuer zu löschen.
21. Lassen Sie die Fritteuse während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt. Achten Sie immer auf die Sicherheit von Kindern, wenn diese sich in der Nähe der Fritteuse aufhalten.
22. Wenn die Fritteuse und/oder das Kabel beschädigt sind, müssen sie von einem professionellen Kundendienst repariert werden.
23. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren oder ein beschädigtes Kabel zu ersetzen. Dazu sind Spezialwerkzeuge erforderlich.
24. Achten Sie darauf, das Heizelement nicht zu beschädigen. (Nicht verbiegen oder verbeulen.)
25. Die elektrische Komponente ist mit einer Sicherheitsabschaltung ausgestattet, die sicherstellt, dass das Heizelement nur funktioniert, wenn es korrekt auf der Fritteuse platziert ist.
26. Bei Überhitzung schaltet die thermische Schutzvorrichtung die Fritteuse automatisch aus. Diese Vorrichtung kann durch Drücken des Knopfes mit einem spitzen Gegenstand (z. B. einem Kugelschreiber) durch eine Öffnung auf der Rückseite des Kabelaufbewahrungsfachs, die mit dem Wort „Restart“ gekennzeichnet ist, wieder aktiviert werden. Trennen Sie das Gerät vor der Reaktivierung vom Stromnetz und warten Sie, bis das System vollständig abgekühlt ist.
27. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
28. Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

**VORSICHT: Um Gefahren durch unbeabsichtigtes Zurücksetzen des Thermoschalters zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht über ein externes Schaltgerät, wie z. B. eine Zeitschaltuhr, mit Strom versorgt oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der regelmäßig vom Energieversorger ein- und ausgeschaltet wird.**

29. Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.
30. Das Gerät darf nicht in Wasser getaucht werden.
31. Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren benutzt werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren unter ständiger Aufsicht benutzt werden. Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie eine Einweisung in die sichere Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf. Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf 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.

## Allgemeine Sicherheitshinweise – Warnung

32. Kochgeräte sollten stabil aufgestellt werden, wobei die Griffe (falls vorhanden) so positioniert werden sollten, dass das Verschütten heißer Flüssigkeiten vermieden wird.
33. Der Stecker muss vor der Reinigung des Geräts entfernt werden, und der Einlass des Geräts muss vor der erneuten Verwendung des Geräts getrocknet werden.
34. Dieses Gerät ist für den Gebrauch in Haushalten und ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie z. B.:
  - Küchenbereiche für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen
  - Bauernhöfen
  - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen
  - Bed & Breakfast-Umgebungen.

## Vor Gebrauch

Lesen Sie vor der Verwendung 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 vom Deckel und Gehäuse ab (bitte achten Sie auf den Umweltschutz!). Waschen Sie anschließend das Zubehör und den Ölbehälter in warmem Wasser. Trocknen Sie alles gut ab, bevor Sie es verwenden. Achten Sie darauf, dass die elektrischen Teile trocken bleiben. Die Fritteuse ist mit einem einstellbaren Thermostat und Kontrollleuchten ausgestattet. Das „offene“ Frittier-System sorgt für hervorragende professionelle Ergebnisse und eine einfache Reinigung. Schließen Sie dieses Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.

## Bedienung der Fritteuse

**HINWEIS: 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 beim Erhitzen heißes Fett verspritzen kann.**

01. Schalten Sie die Fritteuse niemals ohne Öl oder Fett ein, da dies das Gerät beschädigen könnte. Geben Sie auch keine anderen Flüssigkeiten wie Wasser oder andere Substanzen in die Pfanne.
02. Stellen Sie die Fritteuse auf eine trockene, stabile Oberfläche.
03. Da die Fritteuse während des Gebrauchs heiß wird, achten Sie darauf, dass sie nicht zu nahe an anderen Gegenständen steht.
04. Nehmen Sie den Deckel von der Fritteuse ab und entnehmen Sie das Zubehör.
05. Füllen Sie die Fritteuse mit der gewünschten Menge Öl oder Fett. Achten Sie darauf, dass der Füllstand nicht unter dem Mindestfüllstand und nicht über dem Höchstfüllstand liegt, der auf der Innenseite des Geräts angegeben ist. Für beste Ergebnisse empfehlen wir, keine verschiedenen Ölsorten miteinander zu mischen.
06. Wählen Sie die für das Frittieren geeignete Temperatur. Beachten Sie die Temperaturtabelle.
07. Setzen Sie den Korb mit dem Griff in die Fritteuse ein.
08. Legen Sie die zu frittierenden Lebensmittel in den Korb.
09. Für beste Ergebnisse legen Sie trockene Lebensmittel in den Korb.
10. Senken Sie den Korb langsam in das Öl, um übermäßiges Sprudeln zu vermeiden.

# Bedienung der Fritteuse

11. Stecken Sie die Fritteuse in eine Steckdose, drehen Sie den Timer-Knopf, und die rote Lampe leuchtet auf. Drehen Sie den Thermostat-Knopf, die grüne Lampe leuchtet, dann beginnt der Aufheizvorgang. Warten Sie, bis die grüne Lampe erlischt (dies bedeutet, dass die eingestellte Temperatur erreicht ist). Die rote Kontrollleuchte ist eine Betriebsanzeige, die während der Betriebszeit leuchtet und nach Ablauf der Zeit erlischt. Die grüne Kontrollleuchte leuchtet, wenn die Fritteuse erhitzt wird. Sie schaltet sich ein und aus, um das Öl während des Garvorgangs auf der richtigen Temperatur zu halten.
12. Heben Sie den Korb nach Ablauf der Frittierzeit wieder an.
13. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
14. Spülen Sie den Griff und den Korb nach Gebrauch ab und trocknen Sie sie gründlich.
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 während der Lagerung in der Fritteuse lassen.

## Tipps zum Frittieren

Verwenden Sie maximal 200 Gramm Pommes frites pro Liter Öl; bei Tiefkühlprodukten maximal 150 Gramm, da diese schnell abkühlen. Schütteln Sie Tiefkühlprodukte über dem Waschbecken, um überschüssiges Eis zu entfernen. Bei Verwendung von Pommes frites aus frischen Kartoffeln: Trocknen Sie die Pommes frites nach dem Waschen, damit kein Wasser ins Öl gelangt. Frittieren Sie die Pommes frites in 2 Schritten. Erster Schritt (Vorfrittieren): 5 bis 10 Minuten bei 170 °C; zweiter Schritt (Fertigfrittieren): 2 bis 4 Minuten bei 190 °C. Gut abtropfen lassen.

## Ölwechsel

- Vergewissern Sie sich, dass die Fritteuse und das Öl vollständig abgekühlt sind, bevor Sie das Öl wechseln (ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose!). Wechseln Sie das Öl regelmäßig.
- Dies ist unbedingt erforderlich, wenn das Öl dunkel wird oder einen anderen Geruch annimmt. Wechseln Sie das Öl in jedem Fall nach jeweils 10 Benutzungen.
- Wechseln Sie das Öl auf einmal; mischen Sie kein altes und neues Öl.
- Altöl belastet die Umwelt.
- Werfen Sie es nicht in den normalen Hausmüll, sondern befolgen Sie die Richtlinien der kommunalen Abfallentsorgung in Ihrer Region.

## Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Fritteuse regelmäßig innen und außen.
- Reinigen Sie die Außenseite der Fritteuse mit einem weichen, mit milder Seife angefeuchteten Tuch und wischen Sie sie anschließend mit einem trockenen Tuch nach.
- Verwenden Sie niemals Scheuermittel oder Scheuerschwämme.
- Der Korb und der Griff können in warmem Seifenwasser gereinigt werden. Trocknen Sie sie vor dem erneuten Gebrauch gut ab.
- Beim Ölwechsel können Sie auch das Innere der Fritteuse reinigen. Leeren Sie die Fritteuse und reinigen Sie das Innere zunächst mit einem Papiertuch und anschließend 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. Trocknen Sie sie vor der Verwendung gründlich ab.
- Die Reinigung in der Spülmaschine wird nicht empfohlen.

## Nicht von der Garantie abgedeckt

### **GARANTIE:**

**Die Garantie deckt nur Herstellungsfehler ab und gilt nicht in den folgenden Fällen:**

01. Verwendung des Geräts in anderen Bereichen als denen, für die es vorgesehen ist.
02. Schäden, die durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung entstehen.
03. Verwendung des Geräts für kommerzielle Zwecke.
04. Versuch, das Gerät zu Hause oder durch nicht autorisierte Servicestellen anstelle der autorisierten Servicestelle (Vertreter) zu reparieren.
05. Eintauchen des Geräts oder des Netzkabels in Wasser.
06. Versuch, Teile des Geräts zu modifizieren oder zu verändern.
07. Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Geräts entstehen.
08. Schäden, die durch Stromschwankungen und eine für das Gerät ungeeignete Stromversorgung im Haus des Kunden entstehen.
09. Schäden, die durch Nichtbeachtung der korrekten Bedienungs- oder Pflege- und Reinigungsanweisungen in der Bedienungsanleitung entstehen.
10. Defekte, die auf Unkenntnis der korrekten Bedienung und Handhabung des Geräts zurückzuführen sind.
11. Unsachgemäße Verwendung, z. B. Überlastung des Geräts oder Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller oder Kundendienst zugelassen ist.
12. Austausch des Netzkabels durch nicht qualifizierte Personen, durch nicht autorisierte Kundendienstzentren oder durch den Kunden selbst.
13. Verwendung des Geräts an anderen als den in der Bedienungsanleitung angegebenen Orten.
14. Nichtvorlage der Original-Kaufrechnung und des Kaufdatums.
15. Gewaltanwendung gegenüber dem Gerät.
16. Schäden, die durch äußere Einflüsse wie Unfälle, Katastrophen und Naturereignisse wie Blitzschlag, Donner, Vulkanausbrüche, Erdbeben und Brände verursacht wurden.
17. Schäden, die durch Herunterfallen des Geräts auf den Boden oder ins Wasser entstanden sind.

## Technical data

Modell: EF2000, VAR.ID.: 4766

Volumen: 3 L

Spannung: 230 V ~ 50–60 Hz

Nennleistung: 2000 W

# EG KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Wir erklären in alleiniger Verantwortlichkeit, dass nachfolgend bezeichnetes Produkt

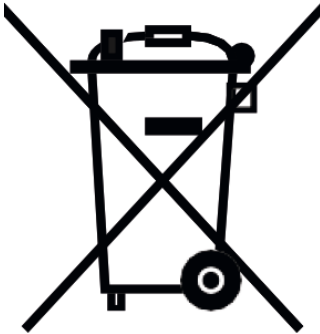
## **Sommertal Fritteuse Modell EF2000**

mit den Normen übereinstimmt, gemäß den Bestimmungen der Richtlinien mit Prüfbericht ausstellende Prüfstelle.

Die vollständige EG-Konformitätserklärung kann auf unserem FTP-Server unter folgendem Link abgerufen werden: <https://ce.albatros-international.eu/4766.pdf>

Bitte kopieren Sie den Link in Ihren Webbrowser, um die Konformitätserklärung aufzurufen.

# 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.

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 Zubehörteilen, 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:

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

**Tel: +49 (0)6592-1730 200**

**Fax: +49 (0)6592-1730 209**

**[www.albatros-international.de](http://www.albatros-international.de)**  
**[info@albatros-international.eu](mailto:info@albatros-international.eu)**

Änderungen vorbehalten.

## Modell:

gekauft bei:

in (Ort, Straße):

Name d. Käufers:

Straße, Haus-Nr.:

PLZ, Ort :

Telefon:

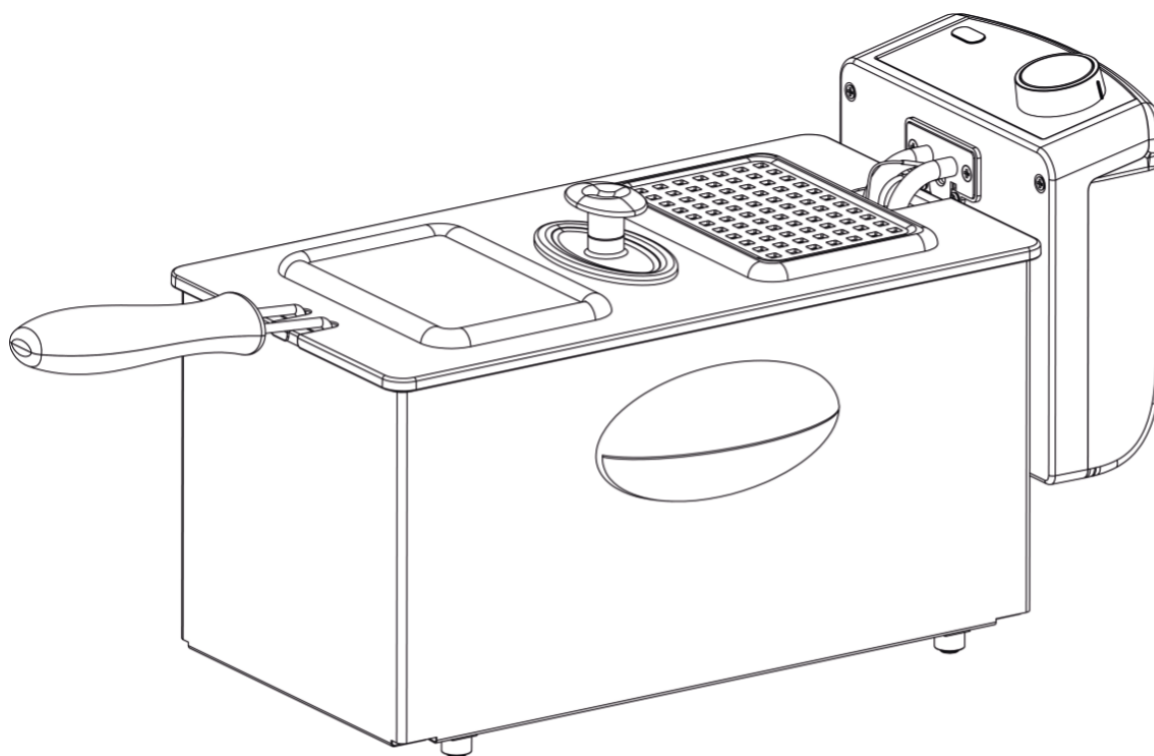
Datum, Unterschrift:

Fehlerbeschreibung:



# Deep fryer Model EF2000

User manual  
VAR.ID.: 4766

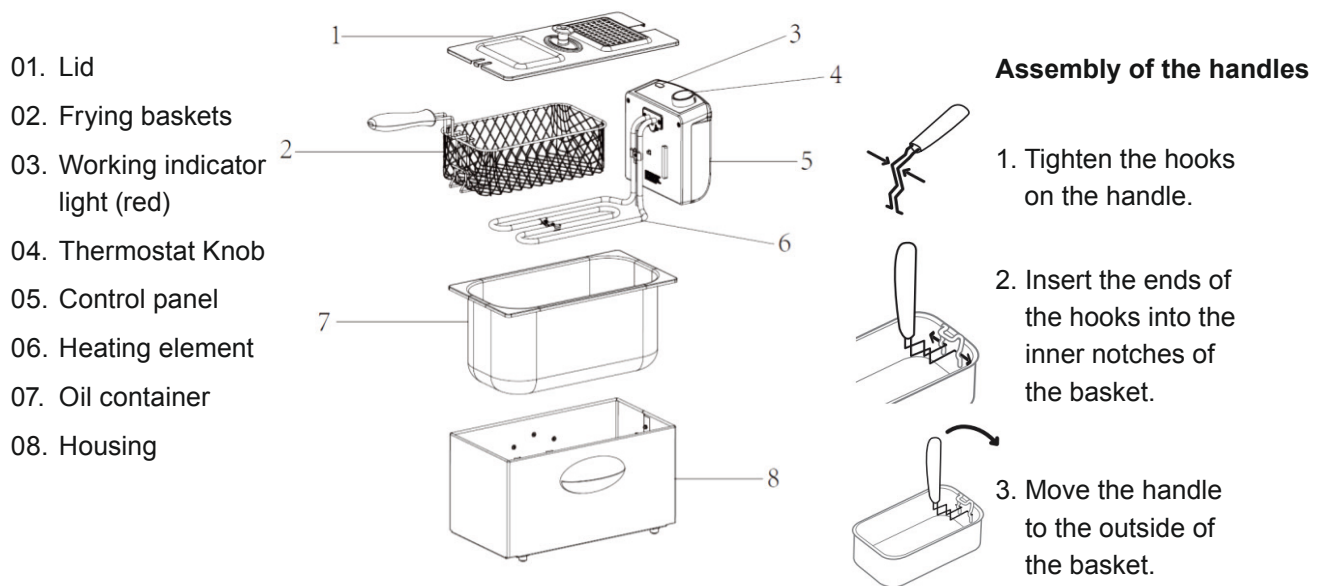


Thank you for purchasing our deep fryer.  
Please read these instructions carefully before use.  
Please keep these instructions for future reference.

Albatros International GmbH, Konrad-Zuse-Str. 3, D-54552 Nerdlen (Germany)  
[info@albatros-international.eu](mailto:info@albatros-international.eu) | [www.albatros-shop.de](http://www.albatros-shop.de)

EN

## Description of the Sommertal deep fryer



## General safety instructions – Warning

### For household indoor use only

01. Always place the deep fryer on a stable surface and keep all flammable materials away.
02. Make sure that the deep fryer is not near or on a switched on hot plate.
03. Make sure that the voltage indicated on the rating plate is followed before connecting the unit to the mains supply.
04. Before you use the deep fryer it must be filled with the required amount of oil or fat.
05. Never use the deep fryer without oil or fat because this could damage the unit.
06. Never move the deep fryer during use. The oil becomes very hot and you can get burned. Wait to move the deep fryer until the oil has cooled off.
07. This deep fryer is protected with a thermal safety device, which switches the machine off automatically if it overheats.
08. Never immerse the control and heating element in water and don't clean these parts under running water.
09. Never switch on the deep fryer if it is not filled with oil or liquid fat.
10. Only use oil or fat that does not foam and is suitable for frying.
11. The temperature of the metal surface liable to get hot when the appliance is operating. Don't touch the appliance's metal surfaces during use.
12. Do not put oversized food into the deep fryer.
13. Please see the frying tips for information on the quantities of each food items to be fried.

## General safety instructions – Warning

14. Hot steam is released during frying. Keep a safe distance away from the steam to avoid burns and other injuries.
15. After use set the thermostat to the lowest setting (turn the thermostat fully anticlockwise). Disconnect the mains plug and allow the oil or fat to cool down. Do not move the deep fryer until it and its contents have cooled down.
16. Do not use attachments not included in the appliance.
17. Keep the appliance away from children.
18. Do not place the appliance near a gas stove or electric burner or in a heated oven.
19. Do not use outdoors or for commercial purpose.
20. Never overheat the oil/fat otherwise it catches fire. Never use water to extinguish a cooking oil fire.
21. Never leave the deep fryer unattended while in use. Always ensure the safety of children if they are near the deep fryer.
22. If the deep fryer and/or cord are damaged, they must be repaired by a professional service department.
23. Do not try to repair the unit by yourself, neither to replace a damaged cord. This requires special tools.
24. Be sure not to damage the heating element. (Do not bend or dent.)
25. The electrical component is equipped with a safety cut off, which ensures that the heating element can only function when the element is correctly placed on the fryer.
26. In the case of overheating, the thermal protective device will switch off the fryer automatically. This device can be reactivated again by pushing the button with a pointed object (e.g. a ball pen) through a hole on the back of cord storage compartment, signed with a word of "Restart" . Before reactivation, disconnect it from mains and wait a while for system cooling down.
27. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
28. Children should be supervised not to play with the appliance.

**CAUTION: In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cutout, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.**

29. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
30. The appliance must not be immersed in water.
31. This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they are continuously supervised. This appliance can be used by people 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 appliance in a safe way and understand the hazards involved. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children. Cooking appliance should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.
32. Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.

## General safety instructions – Warning

33. The connector must be removed before the appliance is cleaned and that the appliance inlet must be dried before the appliance is used again.
34. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments
  - farmhouses
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments
  - Bed and breakfast type environments.

## Before use

First read carefully all instructions before use and retain for later reference.

Before first use, remove the packing materials; tear down the protection films on the lid, housing (please pay attention to environment protection!). Then, wash the accessories and the oil container in warm water. Dry well before use. Make sure that the electrical parts remain dry. The deep fat fryer is equipped with an adjustable thermostat and indicator lamps. The “open” frying system ensures excellent professional results and easy cleaning.

Plug this appliance into an earthed socket only.

## How to operate the deep fryer

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

01. Never switch on the deep fryer without oil or fat, as this could damage the machine.  
Also, do not place any other liquids such as water or other substances in the pan.
02. Place the deep fryer on a dry, stable surface.
03. Since the deep fryer becomes hot during use, make sure that it is not too close to other objects.
04. Remove the lid from the deep fryer and take out the accessories.
05. Fill the deep fryer with the desired amount of oil or fat. Make sure that it is filled not less than minimum level and not higher than the maximum level as indicated on the inside of the appliance.  
For best results, we recommend that you do not mix different kinds of oil together.
06. Choose the temperature, which is suitable for what you are frying. Consult the temperature table.
07. Use the handle to place the basket in the deep fryer.
08. Place the food to be deep fried into the basket.
09. For best results, put dry food into the basket.
10. Lower the basket into the oil slowly to prevent excessive bubbling.

## How to operate the deep fryer

11. Plug the fryer into a wall socket, turn the timer knob, and the red light comes on. Turn the thermostat knob, the green light is on, then start heating, wait until the green light is off (this means that the set temperature has been reached); The red indicator light is a power lamp, during the working time will light up, the end of the timing will be extinguished; the green light goes on when the fryer is on heat; It switches on and off to keep the oil at the right temperature while cooking is going on.
12. Raise the basket again when the frying time has elapsed.
13. Remove the plug from the outlet.
14. Rinse the handle and the basket after use, and dry thoroughly.
15. Once the deep fryer has completely cooled off, you can replace the basket in the appliance and store it. Store the deep fryer, with the lid close, in a dark, dry place. In this way, you can leave the oil and the basket in the deep fryer when storing.

### Frying tips

Use a maximum of 200 grams of french fries per liter of oil; with deepfreeze products, use a maximum of 150 grams because they quickly cool off. Shake deepfreeze products above the sink to remove excess ice.

When using fries made from fresh potatoes: dry the fries after washing so that no water will go into the oil. Deep fry the fries in 2 stages. First stage (pre-frying): 5 to 10 minutes at 170C°; second stage (final frying) 2 to 4 minutes at 190C°. Drain well.

### Replace the oil

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

### Cleaning and maintenance

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

## Not covered by warranty

### WARRANTY:

**Covers manufacturing defects only and the warranty does not cover the following cases:**

01. Using the device in areas other than its use.
02. Damages resulting from non-compliance with the instructions for use.
03. Using the device for commercial purposes.
04. Attempting to repair the device at home or through unauthorized service centers in contrast to the authorized service center (agent).
05. Submerge the device or the power cord in water.
06. Attempting to modify or change any part of the device.
07. Damage resulting from misuse of the device.
08. Damages resulting from the fluctuation of electricity and the inappropriateness of the electric current in the customer's house to classify the electricity of the device.
09. Damages resulting from non-compliance with the correct operation method or the method of care and cleaning in instructions manual.
10. The defect resulting from not understanding the correct way to operate and deal with the device.
11. Improper use such as overloading the device or using accessories not approved by the manufacturer or the service agent.
12. Changing the power supply cord by unqualified persons or through unauthorized service centers or through the customer himself.
13. If the device is used in places other than those specified in Instruction's manual.
14. Failure to bring the original purchase invoice and purchase date.
15. Use of force with the device.
16. Damage resulting from external factors such as accidents, catastrophes and natural phenomena such as lightning, thunder, volcanoes, earthquakes and fires.
17. Damage resulting from the device falling on the ground or in the water.

## Technical data

Model: EF2000, VAR.ID.: 4766

Volume: 3 L

Voltage: 230 V ~ 50–60 Hz

Rated power: 2000 W

## EC DECLARATION OF CONFORMITY

We declare under our sole responsibility that the product described below

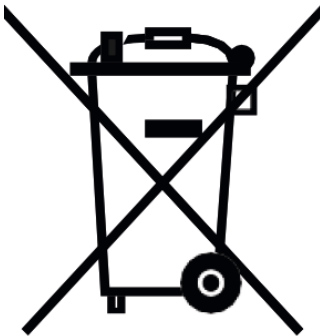
### **Sommertal deep fryer model EF2000**

complies with the standards, in accordance with the provisions of the directives, with test report issued by a testing laboratory.

The complete EC declaration of conformity can be downloaded from our FTP server at the following link:  
<https://ce.albatros-international.eu/4766.pdf>

Please copy the link into your web browser to access the declaration of conformity.

## DISPOSAL INSTRUCTIONS



Once an electrical product is no longer functional, it should be disposed of in a manner that minimizes environmental impact, in accordance with your local authority's regulations. In most cases, you can take such products to your local recycling center.

### **Recycling – European Directive 2012/19/EU**

This label indicates that this product should not be disposed of with other household waste.

To prevent potential damage 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 device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. There, this product can be recycled in an environmentally friendly manner.

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:

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

**Phone: +49 (0)6592-1730 200**

**Fax: +49 (0)6592-1730 209**

**[www.albatros-international.de](http://www.albatros-international.de)**  
**[info@albatros-international.eu](mailto: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:

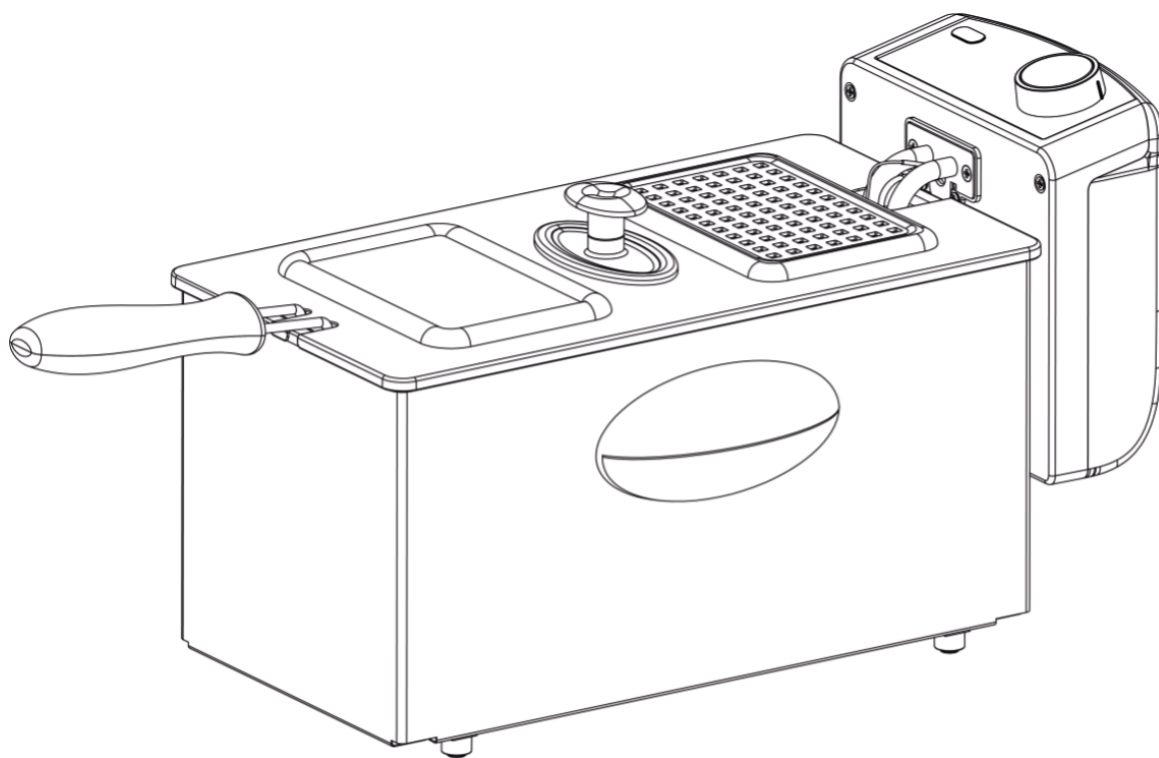


# Friteuse

Modèle EF2000

Manuel d'utilisation

VAR.ID.: 4766

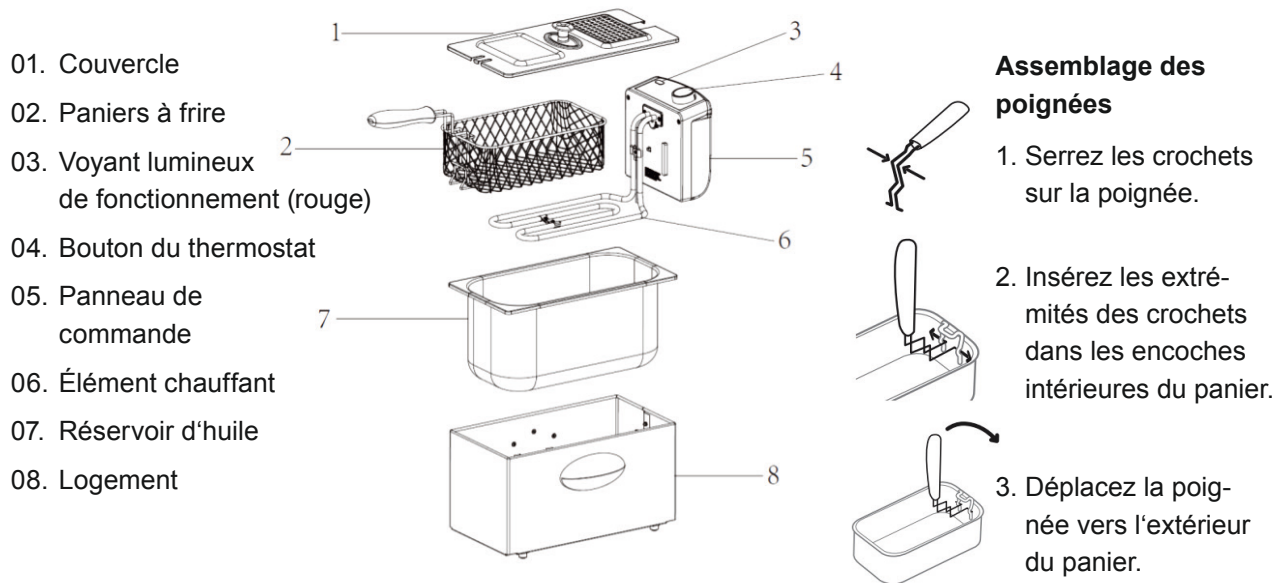


Merci d'avoir acheté notre friteuse.  
Veuillez lire attentivement ces instructions avant utilisation.  
Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

Albatros International GmbH, Konrad-Zuse-Str. 3, D-54552 Nerdlen (Germany)  
[info@albatros-international.eu](mailto:info@albatros-international.eu) | [www.albatros-shop.de](http://www.albatros-shop.de)



## Description de la friteuse Sommertal



## Consignes générales de sécurité – Avertissement

### Pour usage domestique à l'intérieur uniquement

01. Placez toujours la friteuse sur une surface stable et éloignez-la de tout matériau inflammable.
02. Assurez-vous que la friteuse n'est pas à proximité ou sur une plaque chauffante allumée.
03. Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique est respectée avant de brancher l'appareil sur le secteur.
04. Avant d'utiliser la friteuse, vous devez la remplir avec la quantité d'huile ou de graisse requise.
05. N'utilisez jamais la friteuse sans huile ou graisse, car cela pourrait endommager l'appareil.
06. 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.
07. Cette friteuse est protégée par un dispositif de sécurité thermique qui l'éteint automatiquement en cas de surchauffe.
08. Ne plongez jamais le élément de commande et l'élément chauffant dans l'eau et ne nettoyez pas ces pièces sous l'eau courante.
09. N'allumez jamais la friteuse si elle n'est pas remplie d'huile ou de graisse liquide.
10. Utilisez uniquement de l'huile ou de la graisse qui ne mousse pas et qui convient à la friture.
11. La température de la surface métallique est susceptible d'augmenter lorsque l'appareil est en marche. Ne touchez pas les surfaces métalliques de l'appareil pendant son utilisation.
12. Ne mettez pas d'aliments trop volumineux dans la friteuse.
13. Veuillez consulter les conseils de friture pour obtenir des informations sur les quantités de chaque aliment à frire.
14. De la vapeur chaude s'échappe pendant la friture. Gardez une distance de sécurité avec la vapeur pour éviter les brûlures et autres blessures.

## Consignes générales de sécurité – Avertissement

15. Après utilisation, réglez le thermostat sur la position la plus basse (tournez le thermostat à fond dans le sens inverse des aiguilles d'une montre). Débranchez la fiche secteur et laissez refroidir l'huile ou la graisse. Ne déplacez pas la friteuse tant qu'elle n'est pas refroidie, ainsi que son contenu.
16. N'utilisez pas d'accessoires non fournis avec l'appareil.
17. Tenez l'appareil hors de portée des enfants.
18. Ne placez pas l'appareil à proximité d'une cuisinière à gaz ou d'une plaque électrique, ni dans un four chauffé.
19. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou à des fins commerciales.
20. Ne surchauffez jamais l'huile/la graisse, sinon elle prendra feu. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre un feu d'huile de cuisson.
21. Ne laissez jamais la friteuse sans surveillance pendant son utilisation. Veillez toujours à la sécurité des enfants s'ils se trouvent à proximité de la friteuse.
22. Si la friteuse et/ou le cordon d'alimentation sont endommagés, ils doivent être réparés par un service après-vente professionnel.
23. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même, ni de remplacer un cordon endommagé. Cela nécessite des outils spéciaux.
24. Veillez à ne pas endommager l'élément chauffant. (Ne le pliez pas et ne le cabossez pas.)
25. Le composant électrique est équipé d'un dispositif de coupure de sécurité qui garantit que l'élément chauffant ne peut fonctionner que lorsqu'il est correctement placé sur la friteuse.
26. En cas de surchauffe, le dispositif de protection thermique éteindra 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, marqué du mot « Restart » . Avant la réactivation, débranchez l'appareil du secteur et attendez qu'il refroidisse complètement.
27. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes qualifiées afin d'éviter tout danger.
28. Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

**ATTENTION : Afin d'éviter tout danger lié à une réinitialisation involontaire du disjoncteur thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ni être connecté à un circuit régulièrement activé et désactivé par le fournisseur d'électricité.**

29. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
30. L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau.
31. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus s'ils sont surveillés en permanence. Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Gardez l'appareil et son cordon 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 dans une position stable, les poignées (le cas échéant) étant positionnées de manière à éviter tout déversement de liquides chauds.
32. Les appareils de cuisson doivent être placés dans une position stable, les poignées (le cas échéant) étant positionnées de manière à éviter tout déversement de liquides chauds.

## Consignes générales de sécurité – Avertissement

33. Le connecteur doit être retiré avant de nettoyer l'appareil et l'entrée de l'appareil doit être séchée avant de réutiliser l'appareil.
34. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :
  - les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail
  - les fermes
  - par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel
  - les environnements de type chambres d'hôtes.

## Avant utilisation

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

Avant la première utilisation, retirez les matériaux d'emballage ; déchirez les films de protection sur le couvercle et le boîtier (veillez à respecter l'environnement !). Lavez ensuite les accessoires et le réservoir d'huile à l'eau chaude. Séchez-les bien avant utilisation. Assurez-vous que les pièces électriques restent sèches. La friteuse est équipée d'un thermostat réglable et de voyants lumineux. Le système de friture « ouvert » garantit d'excellents résultats professionnels et un nettoyage facile.

Branchez cet appareil uniquement sur une prise avec mise à la terre.

## Comment utiliser la friteuse

**REMARQUE : ce type de friteuse ne peut 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 provoquer des projections de graisse chaude lorsqu'elle est chauffée.**

01. Ne mettez jamais la friteuse en marche sans huile ou graisse, car cela pourrait endommager l'appareil. Neversez pas non plus d'autres liquides tels que de l'eau ou d'autres substances dans la cuve.
02. Placez la friteuse sur une surface sèche et stable.
03. La friteuse devenant très chaude pendant son utilisation, veillez à ce qu'elle ne soit pas trop proche d'autres objets.
04. Retirez le couvercle de la friteuse et sortez les accessoires.
05. Remplissez la friteuse avec la quantité d'huile ou de graisse souhaitée. Assurez-vous que le niveau ne soit pas inférieur au niveau minimum et ne dépasse pas le niveau maximum indiqué à l'intérieur de l'appareil. Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons de ne pas mélanger différents types d'huile.
06. Choisissez la température adaptée à ce que vous faites frire. Consultez le tableau des températures.
07. Utilisez la poignée pour placer le panier dans la friteuse.
08. Placez les aliments à frire dans le panier.
09. Pour obtenir les meilleurs résultats, mettez les aliments secs dans le panier.
10. Abaissez lentement le panier dans l'huile pour éviter un bouillonnement excessif.

## Comment utiliser la friteuse

11. Branchez la friteuse à une prise murale, tournez le bouton de la minuterie et le voyant rouge s'allume. Tournez le bouton du thermostat, le voyant vert s'allume, puis commencez le chauffage, attendez que le voyant vert s'éteigne (cela signifie que la température réglée a été atteinte) ; Le voyant rouge est un voyant d'alimentation qui s'allume pendant le temps de fonctionnement et s'éteint à la fin du temps de cuisson ; le voyant vert s'allume lorsque la friteuse est en cours de chauffage ; il s'allume et s'éteint pour maintenir l'huile à la bonne température pendant la cuisson.
12. Relevez le panier lorsque le temps de cuisson est écoulé.
13. Débranchez la fiche de la prise.
14. Rincez la poignée et le panier après utilisation, puis séchez-les soigneusement.
15. Une fois que la friteuse a complètement refroidi, vous pouvez replacer le panier dans l'appareil et le ranger. Rangez la friteuse, avec le couvercle fermé, dans un endroit sombre et sec. De cette façon, vous pouvez laisser l'huile et le panier dans la friteuse lors du rangement.

### Conseils de friture

Utilisez au maximum 200 grammes de frites par litre d'huile ; avec les produits surgelés, utilisez au maximum 150 grammes car ils refroidissent rapidement. Secouez les produits surgelés au-dessus de l'évier pour éliminer l'excès de glace.

Si vous utilisez des frites à base de pommes de terre fraîches : séchez les frites après les avoir lavées afin qu'aucune eau ne se retrouve dans l'huile. Faites 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 °C. Égouttez bien.

### Remplacer l'huile

- Assurez-vous que la friteuse et l'huile ont complètement refroidi avant de remplacer l'huile (débranchez la fiche de la prise !).
- Remplacez l'huile régulièrement.
- Cela est absolument nécessaire si l'huile devient foncée ou dégage une odeur différente. Dans tous les cas, remplacez l'huile une fois toutes les 10 utilisations.
- Remplacez l'huile en une seule fois ; ne mélangez pas l'ancienne huile et la nouvelle.
- L'huile usagée est nocive pour l'environnement.
- Ne la jetez pas dans la poubelle normale, mais suivez les directives du service municipal de collecte des déchets de votre région.

### Nettoyage et entretien

- Nettoyez régulièrement l'intérieur et l'extérieur de la friteuse.
- Nettoyez l'extérieur de la friteuse avec un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse, puis essuyez-la à nouveau avec un chiffon sec.
- N'utilisez jamais de nettoyeurs abrasifs ni d'éponges.
- Le panier et la poignée peuvent être nettoyés à l'eau chaude savonneuse. Séchez-les bien avant de les réutiliser.
- Lorsque vous remplacez l'huile, vous pouvez également nettoyer l'intérieur de la friteuse. Videz la friteuse et nettoyez d'abord l'intérieur avec un essuie-tout, puis avec un chiffon imbibé d'eau savonneuse. Essuyez ensuite avec un chiffon humide et laissez sécher complètement.
- Tous les composants, à l'exception des pièces électriques, peuvent être nettoyés à l'eau chaude savonneuse. Séchez-les soigneusement avant de les réutiliser.
- Dishwasher cleaning is not recommended.

## Non couvert par la garantie

### **GARANTIE :**

**Couvre uniquement les défauts de fabrication. La garantie ne couvre pas les cas suivants :**

01. Utilisation de l'appareil dans des zones autres que celles prévues à cet effet.
02. Dommages résultant du non-respect des instructions d'utilisation.
03. Utilisation de l'appareil à des fins commerciales.
04. Tentative de réparation de l'appareil à domicile ou par des centres de service non agréés, contrairement au centre de service agréé (agent).
05. Immersion de l'appareil ou du cordon d'alimentation dans l'eau.
06. Tentative de modification ou de changement de toute partie de l'appareil.
07. Dommages résultant d'une mauvaise utilisation de l'appareil.
08. Dommages résultant de fluctuations de courant et d'une alimentation électrique inadaptée au domicile du client pour classer l'électricité de l'appareil.
09. Dommages résultant du non-respect de la méthode de fonctionnement correcte ou de la méthode d'entretien et de nettoyage indiquée dans le manuel d'instructions.
10. Défaut résultant d'une mauvaise compréhension du mode d'emploi et de manipulation corrects de l'appareil.
11. Utilisation inappropriée, telle que la surcharge de l'appareil ou l'utilisation d'accessoires non approuvés par le fabricant ou le service après-vente.
12. Remplacement du cordon d'alimentation par des personnes non qualifiées, par des centres de service non agréés ou par le client lui-même.
13. Utilisation de l'appareil dans des lieux autres que ceux spécifiés dans le manuel d'instructions.
14. Non-présentation de la facture d'achat originale et de la date d'achat.
15. Utilisation forcée de l'appareil.
16. Dommages résultant de facteurs externes tels que des accidents, des catastrophes et des phénomènes naturels tels que la foudre, le tonnerre, les volcans, les tremblements de terre et les incendies.
17. Dommages résultant de la chute de l'appareil sur le sol ou dans l'eau.

## Données techniques

Modèle : EF2000, VAR.ID. : 4766

Volume : 3 L

Tension : 230 V ~ 50–60 Hz

Puissance nominale : 2000 W

## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

Nous déclarons sous notre seule responsabilité que le produit désigné ci-dessous

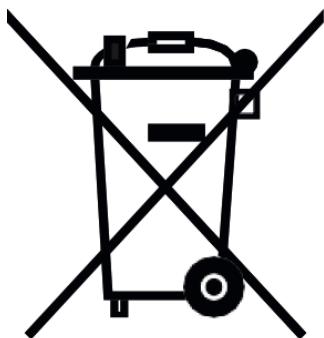
### **Friteuse Sommertal modèle EF2000**

est conforme aux normes, conformément aux dispositions des directives avec rapport d'essai délivré par un organisme de contrôle.

La déclaration de conformité CE complète peut être téléchargée sur notre serveur FTP à l'adresse suivante : <https://ce.albatros-international.eu/4766.pdf>

Veuillez copier le lien dans votre navigateur Web pour accéder à la déclaration de conformité.

## CONSEILS POUR L'ÉLIMINATION



Une fois qu'un produit électrique n'est plus en état de fonctionner, il doit être mis au rebut de manière à minimiser son impact sur l'environnement, conformément à la réglementation de votre autorité locale. Dans la plupart des cas, vous pouvez apporter ces produits au centre de recyclage local.

### **Recyclage - Directive européenne 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 pour l'environnement ou 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.

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:

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

**Tél: +49 (0)6592-1730 200**

**Fax: +49 (0)6592-1730 209**

**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:

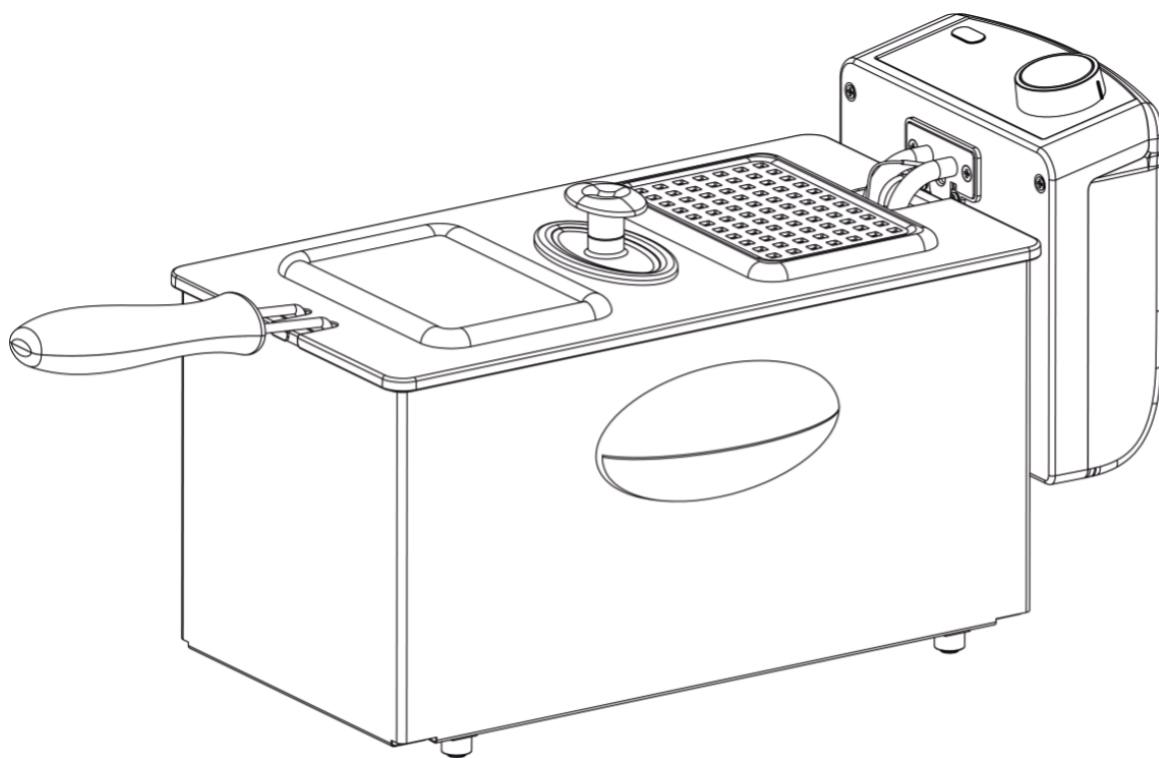
Date, signature:

Description du problème:



# Friggitrice Modello EF2000

Manuale d'uso  
VAR.ID.: 4766

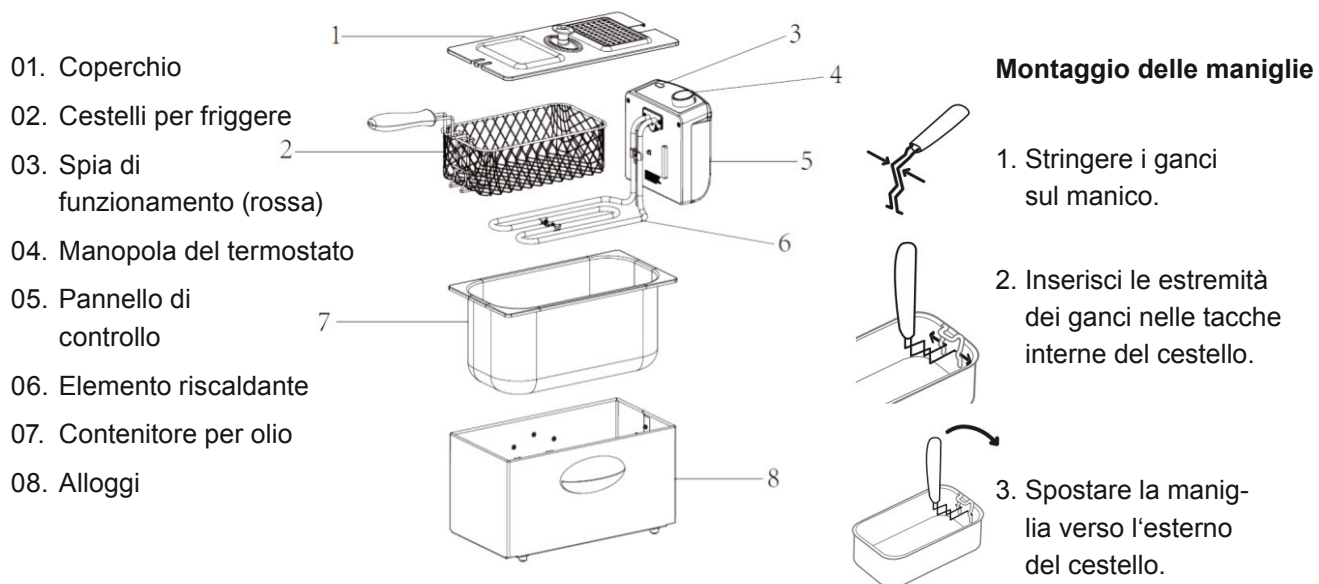


Grazie per aver acquistato la nostra friggitrice.  
Leggere attentamente queste istruzioni prima dell'uso.  
Conservare queste istruzioni per riferimento futuro.

Albatros International GmbH, Konrad-Zuse-Str. 3, D-54552 Nerdlen (Germania)  
[info@albatros-international.eu](mailto:info@albatros-international.eu) | [www.albatros-shop.de](http://www.albatros-shop.de)

IT

## Descrizione della friggitrice Sommertal



## Istruzioni generali di sicurezza – Avvertenza

### Solo per uso domestico in ambienti interni

01. Posizionare sempre la friggitrice su una superficie stabile e tenere lontani tutti i materiali infiammabili.
02. Assicurarsi che la friggitrice non sia vicina o sopra una piastra elettrica accesa.
03. Assicurarsi che la tensione indicata sulla targhetta sia quella corretta prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
04. Prima di utilizzare la friggitrice, è necessario riempirla con la quantità richiesta di olio o grasso.
05. Non utilizzare mai la friggitrice senza olio o grasso, poiché ciò potrebbe danneggiare l'apparecchio.
06. Non spostare mai la friggitrice durante l'uso. L'olio diventa molto caldo e si rischia di scottarsi. Attendere che l'olio si sia raffreddato prima di spostare la friggitrice.
07. Questa friggitrice è protetta da un dispositivo di sicurezza termico che spegne automaticamente la macchina in caso di surriscaldamento.
08. Non immergere mai il comando e l'elemento riscaldante in acqua e non pulire queste parti sotto l'acqua corrente.
09. Non accendere mai la friggitrice se non è riempita con olio o grasso liquido.
10. Utilizzare solo olio o grasso che non fa schiuma e che è adatto alla frittura.
11. La superficie metallica può diventare molto calda durante il funzionamento dell'apparecchio. Non toccare le superfici metalliche dell'apparecchio durante l'uso.
12. Non mettere alimenti di grandi dimensioni nella friggitrice.
13. Per informazioni sulle quantità di ciascun alimento da friggere, consultare i consigli per la frittura.

## Istruzioni generali di sicurezza – Avvertenza

14. Durante la frittura viene rilasciato vapore bollente. Mantenere una distanza di sicurezza dal vapore per evitare ustioni e altre lesioni.
15. Dopo l'uso, impostare il termostato sulla posizione più bassa (ruotare il termostato completamente in senso antiorario). Scollegare la spina di alimentazione e lasciare raffreddare l'olio o il grasso. Non spostare la friggitrice fino a quando non si è raffreddata completamente.
16. Non utilizzare accessori non inclusi nell'apparecchio.
17. Tenere l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
18. Non collocare l'apparecchio vicino a fornelli a gas o elettrici o in un forno riscaldato.
19. Non utilizzare all'aperto o per scopi commerciali.
20. Non surriscaldare mai l'olio/grasso, altrimenti potrebbe prendere fuoco. Non utilizzare mai acqua per spegnere un incendio causato dall'olio da cucina.
21. Non lasciare mai la friggitrice incustodita durante l'uso. Assicursi sempre della sicurezza dei bambini se si trovano vicino alla friggitrice.
22. Se la friggitrice e/o il cavo sono danneggiati, devono essere riparati da un servizio di assistenza professionale.
23. Non tentare di riparare l'unità da soli, né di sostituire un cavo danneggiato. Ciò richiede attrezzi speciali.
24. Assicursi di non danneggiare l'elemento riscaldante. (Non piegare o ammaccare.)
25. Il componente elettrico è dotato di un dispositivo di sicurezza che garantisce che l'elemento riscaldante possa funzionare solo quando è posizionato correttamente sulla friggitrice.
26. In caso di surriscaldamento, il dispositivo di protezione termica spegnerà automaticamente la friggitrice. Questo dispositivo può essere riattivato premendo il pulsante con un oggetto appuntito (ad esempio una penna a sfera) attraverso un foro sul retro del vano porta cavo, contrassegnato con la parola "Restart". Prima della riattivazione, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica e attendere che il sistema si raffreddi completamente.
27. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da persone qualificate in modo simile, al fine di evitare pericoli.
28. I bambini devono essere sorvegliati affinché non giochino con l'apparecchio.

**ATTENZIONE: Per evitare pericoli dovuti al ripristino involontario del dispositivo termico, questo apparecchio non deve essere alimentato tramite un dispositivo di commutazione esterno, come un timer, né collegato a un circuito che viene regolarmente acceso e spento dall'azienda elettrica.**

29. L'apparecchio non è destinato ad essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di telecomando separato.
30. L'apparecchio non deve essere immerso in acqua.
31. Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini di età compresa tra 0 e 8 anni. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni se costantemente sorvegliati. Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, se sono state fornite loro istruzioni o supervisione relative all'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se comprendono i pericoli connessi. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini. L'apparecchio di cottura deve essere posizionato in modo stabile con le maniglie (se presenti) posizionate in modo da evitare la fuoriuscita di liquidi caldi.
32. Gli apparecchi di cottura devono essere posizionati in modo stabile con le maniglie (se presenti) posizionate in modo da evitare la fuoriuscita di liquidi caldi.

## Istruzioni generali di sicurezza – Avvertenza

33. Il connettore deve essere rimosso prima di pulire l'apparecchio e l'ingresso dell'apparecchio deve essere asciugato prima di riutilizzarlo.
34. Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e in applicazioni simili, quali:
  - cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro
  - agriturismi
  - da parte di clienti in alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale
  - ambienti di tipo bed and breakfast.

## Prima dell'uso

Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso e conservarle per riferimento futuro.

Prima del primo utilizzo, rimuovere i materiali di imballaggio; strappare le pellicole protettive dal coperchio e dall'alloggiamento (prestare attenzione alla tutela dell'ambiente!). Quindi, lavare gli accessori e il contenitore dell'olio 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 risultati professionali eccellenti e una facile pulizia.

Collegare questo apparecchio solo a una presa con messa a terra.

## Come utilizzare la friggitrice

**NOTA: questo tipo di friggitrice può essere utilizzato solo con olio o grassi liquidi e non è adatto all'uso con grassi solidi. I grassi solidi possono contenere acqua, che può causare la fuoriuscita di grasso bollente quando vengono riscaldati.**

01. Non accendere mai la friggitrice senza olio o grasso, poiché ciò potrebbe danneggiare la macchina. Inoltre, non versare altri liquidi come acqua o altre sostanze nella padella.
02. Posizionare la friggitrice su una superficie asciutta e stabile.
03. Poiché la friggitrice diventa calda durante l'uso, assicurarsi che non sia troppo vicina ad altri oggetti.
04. Rimuovere il coperchio dalla friggitrice e estrarre gli accessori.
05. Riempire la friggitrice con la quantità desiderata di olio o grasso. Assicurarsi che il livello non sia inferiore al minimo e non superiore al massimo indicato all'interno dell'apparecchio. Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di non mescolare diversi tipi di olio.
06. Scegliere la temperatura adatta a ciò che si sta friggendo. Consultare la tabella delle temperature.
07. Utilizzare la maniglia per posizionare il cestello nella friggitrice.
08. Mettere il cibo da friggere nel cestello.
09. Per ottenere risultati ottimali, mettere il cibo asciutto nel cestello.
10. Abbassare lentamente il cestello nell'olio per evitare un'eccessiva formazione di bolle.

## Come utilizzare la friggitrice

11. Collegare la friggitrice a una presa a muro, ruotare la manopola del timer e la spia rossa si accenderà. Ruotare la manopola del termostato, la spia verde si accenderà, quindi avviare il riscaldamento, attendere fino a quando la spia verde si spegnerà (ciò significa che la temperatura impostata è stata raggiunta); La spia rossa è una spia di alimentazione, durante il funzionamento si accenderà, al termine del tempo impostato si spegnerà; la spia verde si accende quando la friggitrice è in funzione; si accende e si spegne per mantenere l'olio alla giusta temperatura durante la cottura.
12. Al termine del tempo di frittura, sollevare nuovamente il cestello.
13. Scollegare la spina dalla presa.
14. Sciacquare il manico e il cestello dopo l'uso e asciugarli accuratamente.
15. Una volta che la friggitrice si è completamente raffreddata, è possibile riposizionare il cestello nell'apparecchio e riporlo. Conservare la friggitrice, con il coperchio chiuso, in un luogo buio e asciutto. In questo modo, è possibile lasciare l'olio e il cestello nella friggitrice durante la conservazione.

### Consigli per friggere

Utilizzare al massimo 200 grammi di patatine fritte per litro di olio; con i prodotti surgelati, utilizzare al massimo 150 grammi perché si raffreddano rapidamente. Scuotere i prodotti surgelati sopra il lavandino per rimuovere il ghiaccio in eccesso.

Quando si utilizzano patatine fritte preparate con patate fresche: asciugare le patatine dopo averle lavate in modo che l'acqua non finisca nell'olio. Friggere le patatine in 2 fasi. Prima fase (pre-frittura): da 5 a 10 minuti a 170 °C; seconda fase (frittura finale) da 2 a 4 minuti a 190 °C. Scolare bene.

### Sostituire l'olio

- Assicurarsi che la friggitrice e l'olio si siano completamente raffreddati prima di sostituire l'olio (staccare la spina dalla presa!).
- Sostituire l'olio regolarmente.
- Ciò è assolutamente necessario se l'olio diventa scuro o assume un odore diverso. In ogni caso, sostituire l'olio una volta ogni 10 utilizzi.
- Sostituisci l'olio tutto in una volta; non mescolare olio vecchio e nuovo.
- L'olio esausto è un peso per l'ambiente.
- Non gettarlo nel normale bidone della spazzatura, ma segui le linee guida del servizio di raccolta rifiuti della tua zona.

### Pulizia e manutenzione

- Pulire regolarmente la friggitrice sia all'interno che all'esterno.
- Pulire l'esterno della friggitrice con un panno morbido inumidito con sapone neutro, quindi utilizzare un panno asciutto per pulirlo nuovamente.
- Non utilizzare mai detergenti abrasivi o spugne.
- 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. Svotare la friggitrice e pulire prima l'interno con un tovagliolo di carta e poi con un panno imbevuto di acqua saponata. Quindi asciugare con un panno umido e lasciare asciugare completamente.
- Tutti i componenti, ad eccezione delle parti elettriche, possono essere puliti con acqua calda e sapone. Asciugare accuratamente prima dell'uso.
- Si sconsiglia il lavaggio in lavastoviglie.

## Non coperto dalla garanzia

### **GARANZIA:**

#### **Copre solo i difetti di fabbricazione e non copre i seguenti casi:**

01. Utilizzo del dispositivo in aree diverse da quelle previste.
02. Danni derivanti dal mancato rispetto delle istruzioni per l'uso.
03. Utilizzo del dispositivo per scopi commerciali.
04. Tentativo di riparare il dispositivo a casa o tramite centri di assistenza non autorizzati, anziché rivolgersi al centro di assistenza autorizzato (agente).
05. Immergere il dispositivo o il cavo di alimentazione in acqua.
06. Tentativo di modificare o sostituire qualsiasi parte del dispositivo.
07. Danni derivanti da un uso improprio del dispositivo.
08. Danni derivanti da fluttuazioni di corrente elettrica e dall'inadeguatezza della corrente elettrica nell'abitazione del cliente rispetto alla classificazione elettrica del dispositivo.
09. Danni derivanti dal mancato rispetto delle corrette modalità di funzionamento o delle modalità di cura e pulizia indicate nel manuale di istruzioni.
10. Difetti derivanti dalla mancata comprensione del corretto funzionamento e utilizzo del dispositivo.
11. Uso improprio, come il sovraccarico del dispositivo o l'utilizzo di accessori non approvati dal produttore o dall'assistenza tecnica.
12. Sostituzione del cavo di alimentazione da parte di persone non qualificate, centri di assistenza non autorizzati o dal cliente stesso.
13. Utilizzo del dispositivo in luoghi diversi da quelli specificati nel manuale di istruzioni.
14. Mancata presentazione della fattura di acquisto originale e della data di acquisto.
15. Uso della forza con il dispositivo.
16. Danni derivanti da fattori esterni quali incidenti, catastrofi e fenomeni naturali quali fulmini, tuoni, vulcani, terremoti e incendi.
17. Danni derivanti dalla caduta del dispositivo a terra o in acqua.

## Dati tecnici

Modello: EF2000, VAR.ID.: 4766

Volume: 3 l

Tensione: 230 V ~ 50-60 Hz

Potenza nominale: 2000 W

## DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

Dichiariamo sotto la nostra esclusiva responsabilità che il prodotto di seguito indicato

### **Friggitrice Sommertal modello EF2000**

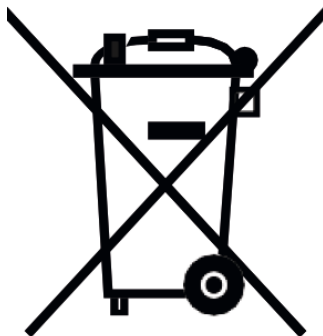
conforme alle norme, secondo le disposizioni delle direttive con rapporto di prova rilasciato da un organismo di controllo.

La dichiarazione di conformità CE completa è disponibile sul nostro server FTP al seguente link:

<https://ce.albatros-international.eu/4766.pdf>

Copiare il link nel browser web per visualizzare la dichiarazione di conformità.

## 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**

Questa etichetta 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, riciclateli 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. Questo prodotto può essere riciclato nel rispetto dell'ambiente.

I componenti sono prodotti di qualità. Sono stati progettati secondo le attuali conoscenze tecniche e costruiti con cura utilizzando i soliti materiali di alta qualità.

Il periodo di garanzia è di 24 mesi e decorre dalla data di consegna, che deve essere comprovata da ricevuta, fattura o bolla di consegna. Entro il periodo di garanzia, il nostro servizio clienti provvederà a eliminare tutti i difetti di funzionamento dei componenti che, nonostante l'uso accurato e conforme alle nostre istruzioni per l'uso, si dimostrino dovuti a difetti di materiale.

La garanzia sarà fornita in modo tale che le parti difettose saranno riparate gratuitamente o sostituite con parti non difettose a nostra discrezione. Le parti sostituite nostra proprietà. La riparazione o la sostituzione di singole parti non prolungherà il periodo di garanzia né darà inizio a un nuovo periodo di garanzia per i singoli componenti. Non è previsto un periodo di garanzia separato per i pezzi di ricambio installati. Non si accettano garanzie per danni e difetti ai componenti o alle loro parti causati da un uso eccessivo, da una manipolazione e da una manutenzione inadeguate. Ciò vale anche per l'inosservanza delle istruzioni per l'uso e per l'installazione di parti di ricambio e accessori non elencati nel nostro programma. Qualsiasi intervento o modifica ai componenti da parte di persone non autorizzate da noi invalida la garanzia.

La garanzia non si applica alle parti usurate a causa naturale usura. In caso di richieste di garanzia, malfunzionamenti, parti di ricambio o accessori, rivolgersi al centro di assistenza clienti qui indicato:

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

**Tel: +49 (0)6592-1730 200**

**Fax: +49 (0)6592-1730 209**

**[www.albatros-international.de](http://www.albatros-international.de)**  
**[info@albatros-international.eu](mailto:info@albatros-international.eu)**

Soggetto a modifiche senza preavviso.

## Modello:

Acquistato presso:

A (località, via):

Nome dell'acquirente:

Via, numero civico:

CAP, località:

Telefono:

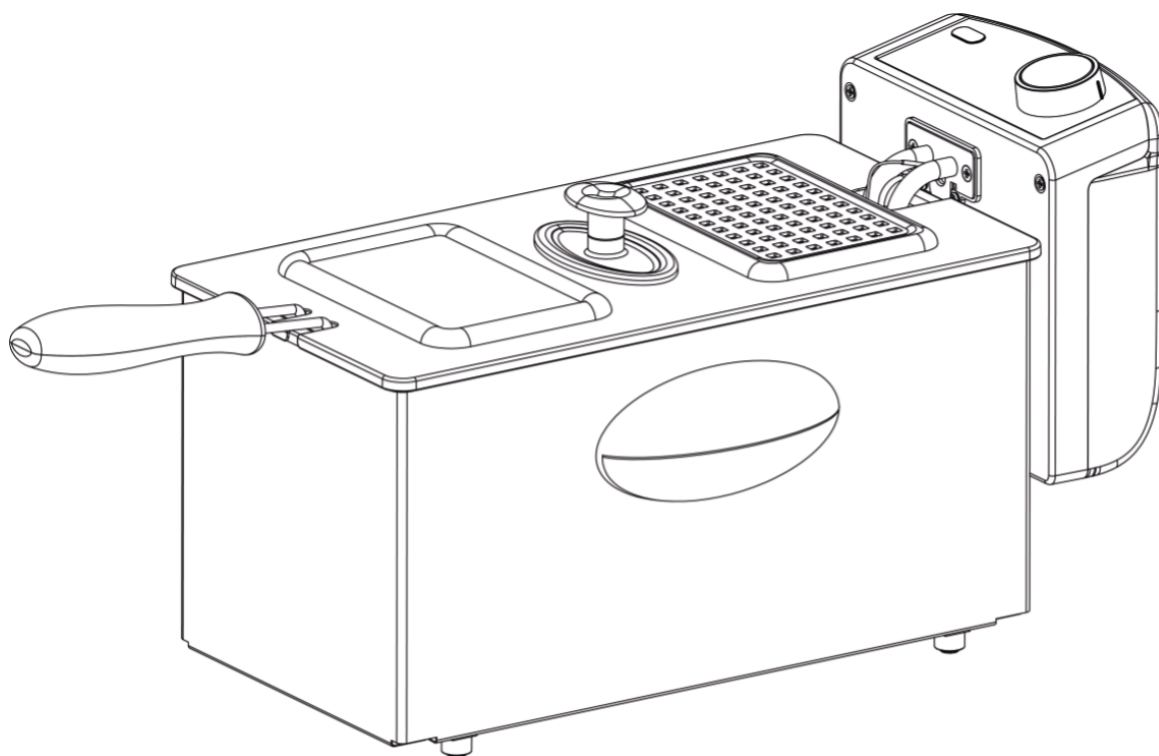
Data, firma:

Descrizione del difetto:



# Freidora Model EF2000

User manual  
VAR.ID.: 4766

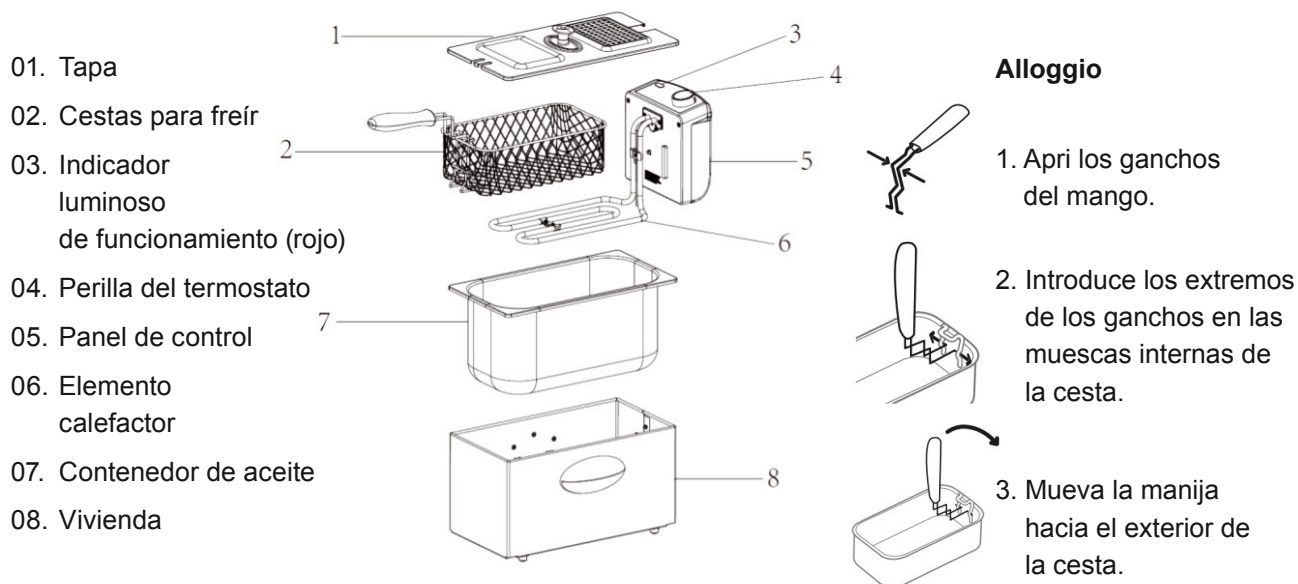


Gracias por adquirir nuestra freidora.  
Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizarla.  
Conserve estas instrucciones para futuras consultas.

Albatros International GmbH, Konrad-Zuse-Str. 3, D-54552 Nerdlen (Alemania)  
[info@albatros-international.eu](mailto:info@albatros-international.eu) | [www.albatros-shop.de](http://www.albatros-shop.de)



## Descripción de la freidora Sommertal



## Instrucciones generales de seguridad – Advertencia

### Solo para uso doméstico en interiores.

01. Coloque siempre la freidora sobre una superficie estable y mantenga alejados todos los materiales inflamables.
02. Asegúrese de que la freidora no esté cerca o sobre una placa eléctrica encendida.
03. Asegúrese de que la tensión indicada en la placa de características sea la correcta antes de conectar el aparato a la red eléctrica.
04. Antes de utilizar la freidora, es necesario llenarla con la cantidad necesaria de aceite o grasa.
05. Nunca utilice la freidora sin aceite o grasa, ya que podría dañar el aparato.
06. Nunca mueva la freidora durante su uso. El aceite se calienta mucho y existe riesgo de quemaduras. Espere a que el aceite se enfríe antes de mover la freidora.
07. Esta freidora está protegida por un dispositivo de seguridad térmico que apaga automáticamente la máquina en caso de sobrecalentamiento.
08. Nunca sumerja el mando ni el elemento calefactor en agua y no limpie estas piezas bajo el grifo.
09. Nunca encienda la freidora si no está llena de aceite o grasa líquida.
10. Utilice únicamente aceite o grasa que no haga espuma y que sea apto para freír.
11. La superficie metálica puede calentarse mucho durante el funcionamiento del aparato. No toque las superficies metálicas del aparato durante su uso.
12. No introduzca alimentos de gran tamaño en la freidora.
13. Para obtener información sobre las cantidades de cada alimento que se va a freír, consulte los consejos para freír.

## Instrucciones generales de seguridad – Advertencia

14. Durante la fritura se libera vapor hirviendo. Mantenga una distancia de seguridad con respecto al vapor para evitar quemaduras y otras lesiones.
15. Después de su uso, ajuste el termostato a la temperatura mínima (gire el termostato completamente en sentido antihorario). Desenchufe el aparato de la toma de corriente y deje enfriar el aceite o la grasa. No mueva la freidora hasta que se haya enfriado completamente.
16. No utilice accesorios que no estén incluidos con el aparato.
17. Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
18. No coloque el aparato cerca de cocinas de gas o eléctricas ni en un horno caliente.
19. No utilice el aparato al aire libre ni con fines comerciales.
20. No sobrecaliente nunca el aceite o la grasa, ya que podrían incendiarse. No utilice nunca agua para apagar un incendio provocado por aceite de cocina.
21. No deje nunca la freidora sin vigilancia durante su uso. Asegúrese siempre de la seguridad de los niños si se encuentran cerca de la freidora.
22. Si la freidora y/o el cable están dañados, deben ser reparados por un servicio técnico profesional.
23. No intente reparar la unidad por su cuenta ni sustituir un cable dañado. Para ello se necesitan herramientas especiales.
24. Asegúrese de no dañar el elemento calefactor. (No lo doble ni lo abolle).
25. El componente eléctrico está equipado con un dispositivo de seguridad que garantiza que el elemento calefactor solo pueda funcionar cuando está colocado correctamente en la freidora.
26. En caso de sobrecalentamiento, el dispositivo de protección térmica apagará automáticamente la freidora. Este dispositivo se puede reactivar pulsando el botón con un objeto puntiagudo (por ejemplo, un bolígrafo) a través de un orificio situado en la parte posterior del compartimento del cable, marcado con la palabra «Restart» . Antes de reactivarlo, desconecte el aparato de la red eléctrica y espere a que el sistema se enfríe por completo.
27. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas cualificadas de forma similar para evitar peligros.
28. Se debe vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.

**ATENCIÓN: para evitar peligros debidos al restablecimiento involuntario del dispositivo térmico, este aparato no debe alimentarse mediante un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito que la compañía eléctrica encienda y apague regularmente.**

29. El aparato no está diseñado para ser accionado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
30. El aparato no debe sumergirse en agua.
31. Este aparato no debe ser utilizado por niños menores de 8 años. Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años si están bajo supervisión constante. Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, si se les ha proporcionado instrucciones o supervisión relativas al uso seguro del aparato y si comprenden los peligros asociados. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños. El aparato de cocción debe colocarse de forma estable con las asas (si las hay) colocadas de manera que se evite el derrame de líquidos calientes.
32. Los aparatos de cocción deben colocarse de forma estable, con las asas (si las hay) colocadas de manera que se evite el derrame de líquidos calientes.

## Instrucciones generales de seguridad – Advertencia

33. El conector debe retirarse antes de limpiar el aparato y la entrada del aparato debe secarse antes de volver a utilizarlo.
34. Este aparato está destinado al uso doméstico y en aplicaciones similares, tales como:
  - cocinas para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo
  - casas rurales
  - por parte de clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial
  - entornos de tipo bed and breakfast.

## Antes del uso

Lea atentamente todas las instrucciones antes de usar el aparato y guárdelas para futuras consultas.

Antes de utilizarlo por primera vez, retire los materiales de embalaje; retire las películas protectoras de la tapa y la carcasa (¡tenga cuidado con el medio ambiente!). A continuación, lave los accesorios y el recipiente de aceite con agua caliente. Seque bien antes de usar. Asegúrese de que las partes 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 una toma de corriente con conexión a tierra.

## Cómo utilizar la freidora

**NOTA: este tipo de freidora solo se puede utilizar con aceite o grasas líquidas y no es apta para grasas sólidas. Las grasas sólidas pueden contener agua, lo que puede provocar salpicaduras de grasa hirviendo al calentarlas.**

01. Nunca encienda la freidora sin aceite o grasa, ya que esto podría dañar la máquina. Además, no vierta otros líquidos como agua u otras sustancias en la sartén.
02. Coloque la freidora sobre una superficie seca y estable.
03. Dado que la freidora se calienta durante su uso, asegúrese de que no esté demasiado cerca de otros objetos.
04. Retire la tapa de la freidora y extraiga los accesorios.
05. Llene la freidora con la cantidad deseada de aceite o grasa. Asegúrese de que el nivel no sea inferior al mínimo ni superior al máximo indicado en el interior del aparato. Para obtener resultados óptimos, se recomienda no mezclar diferentes tipos de aceite.
06. Elija la temperatura adecuada para lo que va a freír. Consulte la tabla de temperaturas.
07. Utilice el asa para colocar la cesta en la freidora.
08. Coloque los alimentos que desea freír en la cesta.
09. Para obtener resultados óptimos, coloque los alimentos secos en la cesta.
10. Baje lentamente la cesta en el aceite para evitar la formación excesiva de burbujas.

## Cómo utilizar la freidora

11. Conecte la freidora a una toma de corriente, gire el mando del temporizador y se encenderá la luz roja. Gire el mando del termostato, se encenderá la luz verde, luego inicie el calentamiento, espere hasta que la luz verde se apague (esto significa que se ha alcanzado la temperatura establecida); La luz roja es una luz de encendido, se encenderá durante el funcionamiento y se apagará al finalizar el tiempo establecido; la luz verde se enciende cuando la freidora está en funcionamiento; se enciende y se apaga para mantener el aceite a la temperatura adecuada durante la cocción.
12. Al finalizar el tiempo de fritura, vuelva a levantar la cesta.
13. Desenchufe el aparato.
14. Enjuague el mango y la cesta después de su uso y séquelos bien.
15. Una vez que 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 manera, puede dejar el aceite y la cesta en la freidora durante el almacenamiento.

### Consejos para freír

Utilice como máximo 200 gramos de patatas fritas por litro de aceite; con los productos congelados, utilice como máximo 150 gramos, ya que se enfrían rápidamente. Sacuda los productos congelados sobre el fregadero para eliminar el exceso de hielo.

Cuando utilice patatas fritas preparadas con patatas frescas: seque las patatas después de lavarlas para que el agua no acabe en el aceite. Freír las patatas fritas en 2 fases. Primera fase (prefritura): de 5 a 10 minutos a 170 °C; segunda fase (fritura final) de 2 a 4 minutos a 190 °C. Escurrir bien.

### Reemplazar el aceite

- Asegúrese de que la freidora y el aceite se hayan enfriado completamente antes de cambiar el aceite (¡desenchufe la freidora!).
- Cambie el aceite con regularidad.
- Esto es absolutamente necesario si el aceite se oscurece o adquiere un olor diferente. En cualquier caso, cambie el aceite una vez cada 10 usos.
- Cambie todo el aceite de una sola vez; no mezcle aceite viejo con aceite nuevo.
- El aceite usado es perjudicial para el medio ambiente.
- No lo tire a la basura normal, sino que siga las directrices del servicio de recogida de residuos de su zona.

### Limpieza y mantenimiento

- Limpie regularmente la freidora por dentro y por fuera.
- Limpie el exterior de la freidora con un paño suave humedecido con jabón neutro y, a continuación, utilice un paño seco para limpiarla de nuevo.
- No utilice nunca detergentes abrasivos ni esponjas.
- La cesta y el mango se pueden limpiar con agua caliente y jabón. Secar bien antes de volver a utilizarlos.
- Al cambiar el aceite, también se puede limpiar el interior de la freidora. Vacíe la freidora y limpie primero el interior con una servilleta de papel y luego con un paño humedecido con agua jabonosa. A continuación, seque con un paño húmedo y deje secar completamente.
- Todos los componentes, excepto las partes eléctricas, se pueden limpiar con agua caliente y jabón. Secar bien antes de utilizarlos.
- No se recomienda lavar en el lavavajillas.

## No cubierto por la garantía

### **GARANTÍA:**

**Solo cubre defectos de fabricación y no cubre los siguientes casos:**

01. Uso del dispositivo en áreas distintas a las previstas.
02. Daños derivados del incumplimiento de las instrucciones de uso.
03. Uso del dispositivo con fines comerciales.
04. Intento de reparar el dispositivo en casa o a través de centros de asistencia no autorizados, en lugar de acudir al centro de asistencia autorizado (agente).
05. Sumergir el dispositivo o el cable de alimentación en agua.
06. Intento de modificar o cambiar cualquier parte del dispositivo.
07. Daños derivados de un uso inadecuado del dispositivo.
08. Daños derivados de fluctuaciones en la corriente eléctrica y de la inadecuación de la corriente eléctrica en el domicilio del cliente con respecto a la clasificación eléctrica del dispositivo.
09. Daños derivados del incumplimiento de las correctas modalidades de funcionamiento o de las modalidades de cuidado y limpieza indicadas en el manual de instrucciones.
10. Defectos derivados de la falta de comprensión del correcto funcionamiento y uso del dispositivo.
11. Uso inadecuado, como la sobrecarga del dispositivo o el uso de accesorios no aprobados por el fabricante o el servicio técnico.
12. Sustitución del cable de alimentación por parte de personas no cualificadas, centros de asistencia no autorizados o por el propio cliente.
13. Uso del dispositivo en lugares distintos a los especificados en el manual de instrucciones.
14. No presentar la factura de compra original y la fecha de compra.
15. Uso de la fuerza con el dispositivo.
16. Daños derivados de factores externos, como accidentes, catástrofes y fenómenos naturales, como rayos, truenos, volcanes, terremotos e incendios.
17. Daños derivados de la caída del dispositivo al suelo o al agua.

## Datos técnicos

Modelo: EF2000, VAR.ID.: 4766

Volumen: 3 l

Tensión: 230 V ~ 50-60 Hz

Potencia nominal: 2000 W

## DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

Declaramos bajo nuestra exclusiva responsabilidad que el producto descrito a continuación

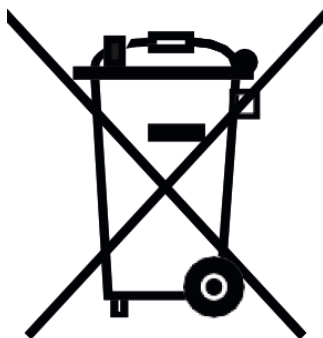
### **Freidora Sommertal modelo EF2000**

cumple con las normas, de conformidad con las disposiciones de las directivas, según el organismo de certificación que expide el informe de ensayo.

La declaración de conformidad CE completa se puede descargar de nuestro servidor FTP en el siguiente enlace: <https://ce.albatros-international.eu/4766.pdf>

Copie el enlace en su navegador web para acceder a la declaración de conformidad.

## INDICACIONES PARA LA ELIMINACIÓN



Una vez que un producto eléctrico deja de funcionar, debe eliminarse de forma que se minimice su impacto ambiental, de acuerdo con la normativa de su autoridad local. En la mayoría de los casos, puede llevar estos productos a su centro de reciclaje local.

### **Reciclado - Directiva europea 2012/19/UE**

Este etiquetado indica que este producto no debe eliminarse con otros residuos domésticos.

Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana por 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.

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 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:

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

**Tel: +49 (0)6592-1730 200**

**Fax: +49 (0)6592-1730 209**

**[www.albatros-international.de](http://www.albatros-international.de)**  
**[info@albatros-international.eu](mailto: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: