

| | | |
|----|---------|--------------------|
| EN | SF-4003 | DEEP FRYER |
| DE | SF-4003 | FRITTEUSE |
| FR | SF-4003 | DE FRITEUSE |
| IT | SF-4003 | FRIGGITRICE |
| NL | SF-4003 | FRITEUSE |
| SW | SF-4003 | FRITÖS |
| DK | SF-4003 | DYBSTEGER |
| RU | SF-4003 | ФРИТЮРНИЦА |
| RO | SF-4003 | FRITEUZĂ |
| HR | SF-4003 | FRITEZA |
| CZ | SF-4003 | FRITOVACÍ HRNEC |
| SK | SF-4003 | FRITO VACÍ HRN IEC |
| HU | SF-4003 | FRITTÖLŐ |
| PL | SF-4003 | FRYTKOWNICA |

| |
|----------------------------|
| Instruction for use |
| Bedienungshinweise |
| Mode d`emploi |
| Manuale d`uso |
| Gebruiksaanwijzing |
| Bruksanvisnin |
| Brugervejledning |
| Инструкции по эксплуатации |
| Instrucțiuni de utilizare |
| Uputa za uporabu |
| Návod k použití |
| Návod na použitie |
| Használati utasítás |
| Instrukcja użycia |



SF-4003

- EN:** For your own safety read these instructions carefully before using the appliances.
- DE:** Bitte lesen Sie diese Anleitungen vor Inbetriebnahme des Geräts aufmerksam durch.
- FR :** Avant que vous utiliser cet appareil, lisez bien ce mode d`emploi pour votre sécurité.
- IT:** Per garantire la sicurezza personale raccomandiamo leggere attentamente il presente Manuale, ancora prima dell`uso dell`apparecchio elettrodomestico
- NL:** Leest u voor het eerste gebruik zorgzaam de gebruiksaanwijzing door.
- SW:** För din egen säkerhet ska du läsa dessa instruktioner noga innan du använder apparaten.
- DK:** Af hensyn til din egen sikkerhed skal du læse disse instruktioner nøje, inden du bruger udstyret.
- RU:** В целях вашей безопасности внимательно прочитайте инструкции прежде, чем приступить к эксплуатации прибора.
- RO:** Pentru propria dvs. siguranță, citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de a utiliza aparatele.
- HR:** Radi vlastite sigurnosti prije uporabe uređaja pažljivo pročitajte ovu uputu.
- CZ:** Před použitím spotřebiče si kvůli své vlastní bezpečnosti důkladně přečtěte tento návod.
- SK:** V záujme vašej bezpečnosti si pozorne prečítajte tieto pokyny skôr, než začnete používať zariadenia.
- HU:** Kérjük a készülék első üzembhelyezése előtt saját biztonságá érdekében olvassa végig a használati utasítást és kövesse előírásait.
- PL:** Dla własnego bezpieczeństwa proszę uważnie przeczytać niniejszą instrukcję przed rozpoczęciem eksploatacji urządzenia.

Dear Customer,

Thank you for choosing this ALPINA home appliance. Your Alpina appliance comes with a 2 year warranty and will provide years of service if looked after properly. The ALPINA name brings you Quality, Reliability and Dependability. We hope you will continue to make ALPINA your first choice in home appliances.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions carefully.
2. Make sure the power supply corresponds to one on the rating label.
3. To avoid electrical shock, do not immerse electrical parts in water or other liquid.
4. Do not allow children to operate or play with the appliance.
5. Unplug from outlet when not in use, or before putting on/taking off parts.
6. Do not use with damaged electrical cord or plug.
7. If damaged or malfunction occurs, refer to an authorized service center only.
8. Do not place on or near hot surfaces.
9. Never pull the appliance by the power cord.
10. Do not use the appliance for other than intended household use.

HOW TO OPERATE

Before first use:

The Basket and the Oil Tank should be cleaned before first use: Take the basket from inside the oil tank and lift the electrical unit out vertically. Wash the oil tank and the basket with detergent and water. Rinse and dry them.

Warning: Never wet the electrical unit.

Refit all the components.

Fill the oil tank with oil or liquid fat to levels between the minimum and maximum level marks on the inside wall of the oil tank.

Using fresh solid frying fat:

1. Melt the fat in a saucepan over a low heat.
2. **Warning:** Supervise at all times and keep out of the reach of children.
3. Switch power off as soon as the fat is melted. Place the deep-fryer in the sink and carefully pour the melted fat into the oil tank.
4. Carefully carry the deep-fryer to the place where it is to be used.

Using solid fat which has hardened in the fryer:

1. Make holes in the fat first. **Warning:** Take care not to damage the element.
2. Close the fryer cover to prevent spitting and set the temperature control to 160°C. The temperature can be further increased once the fat has melted. **Warning:** Do not use other melting procedures.
3. Place the basket handle vertically and press the two buttons at the same time to fit it into the basket openings, pressing it down until correctly in position.
4. Plug in and turn the temperature control to the required setting, depending on the food to be fried.
5. Close the lid, turn on the Power ON/OFF switch and heat-up the oil/fat. The ON/OFF switch light and temperature control light will come on. When the oil/fat has reached the temperature selected, the temperature control light goes out. It will continue to come on and go off according to the thermostat cycles, during the whole frying time.
6. With the basket outside the deep-fryer, add the food to be fried. **Warning:** Do not fill to more than three-quarters.
7. Open the lid, place the basket gently into the oil by hooking the basket at the lower position, and ensure that the oil/fat have reached to the required temperature.

Warning: 1). Ensure the food is covered by oil.
2). Keep the lid open during frying to avoid overflowing and over frying.
8. When food is placed in the appliance, this will cool the oil and the temperature control light will turn on.
9. Once the food is fried, lift the basket and hook the basket at the upper position to drain the oil thoroughly.
10. Take the basket off the deep-fryer and turn out the food.
11. When not in use, set the ON/OFF switch to OFF. Even though the switch is turned off, the power supply will be disconnected only when the appliance is unplugged. It is highly recommended to unplug the appliance after finish using.



Warning:

This appliance is equipped with a grounded, Type G, 3-pin power supply cord. This is a safety feature. Do not attempt to defeat the safety purpose of this plug.

MAINTENANCE AND CLEANING

1. Before cleaning the appliance, unplug it and wait for it to cool down completely.
2. Remove the electrical unit.
3. **Warning:** Never submerge the electrical unit into water or wash it under the tap. Clean it with a damp-dry cloth.

ENGLISH

4. The lid, the baskets, the oil tank of the deep fryer can be cleaned with detergent and warm water. Rinse and dry them well.
5. Clean the wholly lid periodically to prevent anti-grease filter from becoming obstructed by a build-up grease. Proceed as following:
6. Remove the wholly lid by turning and lifting at proper angle, and clean with water and detergent, wipe over with a soft damp-dry cloth, once thoroughly dry, refit the wholly lid to the unit as previous.
7. Do not use solvent or abrasive products to clean.

HINTS and TIPS

Oil and fat

1. Use oil-fat suitable for frying at high temperatures. Namely, polyunsaturated oils or vegetable margarines.
2. Always filter the oil/fat if it is dirty. This will occur after it has been used several times, depending on the type of food fried. Proceed as follows:
3. Unplug the appliance when you finish frying and let the oil/fat cool down during a reasonable time.
4. Put a piece of cellulose or fine cotton cloth in a metal sieve or colander.
5. Pour the oil/fat from the tank through the sieve or colander into a container.
6. If you have used fat for frying, do not let it go completely cold, as it will then go hard. However, when filtering, ensure that the fat has cooled down enough to avoid the risk of burns.
7. Change the oil or fat regularly. Never add new oil to used oil.
8. Never leave oil/fat at a high temperature for longer than necessary. Set the temperature control knob to a low temperature if you are going to wait a fairly long time before frying again. Otherwise you will have to change the oil/fat more frequently.
9. In general, the oil or fat goes darker quicker when you fry foods rich in protein (meat or fish).
10. If you use it to fry chips (French fries) and you remove any loose particles after each use, the oil/fat should be able to used from 10 to 15 times. In any case, do not use it for more than 6 months. After this length of time, it must be thrown away.
11. In any case, change the oil if it begins to bubble when it is heated up, if it smells or tastes rancid, if it has gone dark or if it is not very fluid.
12. If you do not use the appliance very often, it is best to keep the oil or fat in closed glass containers, preferably in the fridge. It is not a good idea to leave oil in the appliance too long.
13. Foods with high water content, such as potatoes, are best fried twice with an interval in between.

Chips (French fries)

To get tasty, crisp chips (French fries), bear in mind the following recommendations:

1. Do not use very new potatoes (generally new potatoes do not give very good results). Cut them into stick shapes.
2. Rinse the cut chips (French fries) under the tap. This will prevent them from sticking during frying.
3. Dry them with a clean cloth or absorbent kitchen paper.

Frozen food

1. Frozen food will bring down the temperature of the oil quite a lot when put it into the oil.
2. Therefore, do not put big quantities of frozen food into the fryer.
3. Let the fryer get back to the optimum frying temperature, before putting any more frozen food in (when the temperature control light goes out).
4. Set the temperature control according to the indications given on the frozen food pack. If there are no such indications, set it to the highest temperature (190°C).
5. Frozen food often has a lot of ice on it. It is best to remove this before frying. It does not need refreezing, but should be cooked twice as above.

TROUBLE SHOOTING GUIDE

| PROBLEM | LIKELY CAUSED BY | TRY THIS SOLUTION |
|-------------------------------------|--|---|
| The appliance does not heat the oil | 1. At some point the electric circuit has malfunction. | 1. Contact your Technical Service. |
| The food does not turn golden | 1. There is too much food in the basket. 2. The temperature is too low. | 1. Adjust the quantity of food to the size of the basket. 2. Set a higher temperature. |
| The oil is overflowing | 1. The maximum level of the oil has been passed. 2. The food contained water on being submerged into the oil. 3. There is an excess of food. | 1. Adjust the oil level. 2. Dry the food with a cloth or absorbent paper. 3. Do not fill to more than three-quarters. |
| A bad smell | 1. Deteriorated oil. 2. Oil inappropriate for the appliance. | 1. Change the oil and clean the container. 2. Use quality oil and do not mix different types of oils. |

DISPOSAL OF YOUR OLD APPLIANCE

1. When this crossed-out wheeled bin symbol is attached to a product it means the product is covered by the European Directive 2002/96/EC.
2. All electrical and electronic products should be disposed of separately from the municipal waste stream via designated collection facilities appointed by the government or the local authorities.
3. The correct disposal of your old appliance will help prevent potential negative consequences for the environment and human health.
4. For more detailed information about disposal of your old appliance, please contact your city office, waste disposal service or the shop where you purchase the product.



SPECIFICATION

| | |
|-----------------------|-------------|
| Model no. | :SF-4003 |
| Voltage | :230 V~50Hz |
| Power | :2000 W |
| Maximum amount of oil | :3.5 L |

GUARANTEE

This product is guaranteed for a period of 2 years from the date of purchase against defects in materials and workmanship. Under this guarantee the manufacturer undertakes to repair or replace any parts found to be defective, provided the product is brought back to the purchase address. This guarantee is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorized person, or damaged through misuse.

This guarantee does not cover wear and tear, or breakables such as ceramic items, etc. If the product fails to operate and needs to be returned, pack it carefully, enclosing your name and address and the reason for return and bring it to the address of purchase. If within the guarantee period, please also provide the guarantee card and proof of purchase.

E-mail Service Address:

info@swisselektro.com

Sehr geehrter Kunde,

Vielen Dank, dass Sie sich für ein ALPINA Haushaltsgerät entschieden haben. Hiermit haben Sie sich für die besten Haushaltsgeräte mit einer 2-jährigen Garantie und vielen Jahren zuverlässiger Dienste entschieden. Mit ALPINA entscheiden Sie sich für Qualität, Zuverlässigkeit und Verlässlichkeit. Wir hoffen, dass Sie sich auch weiterhin für ALPINA Produkte bei der Auswahl Ihrer Haushaltsgeräte entscheiden werden.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**Bei der Benutzung von Elektrogeräten folgen Sie bitte stets diesen allgemeinen Sicherheitshinweisen:**

1. Lesen Sie alle Anleitungen aufmerksam durch.
2. Vergewissern Sie sich, dass Ihre Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.
3. Zur Vermeidung von Stromschlag tauchen Sie elektrische Bauteile keinesfalls in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten ein.
4. Lassen Sie Kinder das Gerät nicht bedienen und auch nicht damit spielen.
5. Ziehen Sie vor dem Anbau/Abbau von Zubehörteilen und bei Nichtbenutzung bitte den Netzstecker.
6. Benutzen Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Netzkabel oder -stecker.
7. Wenden Sie sich bei Beschädigung oder Fehlfunktion stets an einen autorisierten Kundendienst.
8. Nicht auf oder in unmittelbarer Nähe von heißen Oberflächen aufstellen.
9. Halten und ziehen Sie das Gerät nicht am Kabel.
10. Benutzen Sie das Gerät nur für seinen Bestimmungszweck im Haushalt.

WIE IST SIE ZU BEDIENEN**Vor dem ersten Gebrauch:**

Korb und Ölbehälter sollten vor dem ersten Gebrauch gespült werden: Nehmen Sie den Korb aus dem Ölbehälter und heben Sie das Elektro-Teil vertikal an. Reinigen Sie den Ölbehälter und den Korb mit einem Spülmittel und Wasser. Spülen Sie sie und trocknen Sie sie ab.

Warnhinweis: Lassen Sie das Elektro-Teil niemals nass werden.

Setzen Sie alle Bestandteile wieder ein.

Füllen Sie den Ölbehälter zwischen der Minimum- und Maximum-Markierung an der Innenwand des Ölbehälters mit Öl oder flüssigem Fett.

Verwendung von frischem Frittierfett:

1. Schmelzen Sie das Fett in einem Kochtopf bei niedriger Temperatur.
2. **Warnhinweis:** Halten Sie die Fritteuse immer unter Aufsicht und von Kindern entfernt.
3. Schalten Sie ihn aus, sobald das Fett geschmolzen ist. Stellen Sie die Fritteuse in einen Ausguss und schütten Sie das flüssige Fett vorsichtig in den Ölbehälter.
4. Bringen Sie die Fritteuse vorsichtig an den Ort, an dem Sie gebraucht werden soll.

Verwendung von Hartfett, das in der Fritteuse hart geworden ist:

1. Machen Sie zuerst Löcher in das Fett. **Warnhinweis:** Beschädigen Sie das Element nicht.
2. Schließen Sie die Fritteuse, damit das Fett nicht spritzt und stellen Sie die Temperatur auf 160°C. Ist das Fett geschmolzen, kann die Temperatur weiter erhöht werden. **Warnhinweis:** Gehen Sie beim Schmelzen nicht anders vor.
3. Platzieren Sie den Korbgriff vertikal und drücken Sie die beiden Knöpfe gleichzeitig, um ihn in die Korböffnungen einzusetzen. Drücken Sie ihn dabei herunter bis er sich in der richtigen Position befindet.
4. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und stellen Sie die gewünschte Temperatur je nach zu frittierendem Nahrungsmittel ein.
5. Schließen Sie den Deckel, schalten den AN/ AUS-Schalter ein und erhitzen das Öl/ Fett. Die Leuchtanzeige des AN/ AUS-Schalters und des Temperaturschalters leuchtet auf. Hat das Öl/ Fett die gewünschte Temperatur erreicht, schaltet sich die Leuchtanzeige des Temperaturschalters aus. Es schaltet sich während des gesamten Frittiervorgangs je nach Thermostatzyklen fortlaufend an und aus.
6. Nehmen Sie den Korb aus der Fritteuse und geben das zu frittierende Nahrungsmittel hinein. **Warnhinweis:** Befüllen Sie den Korb nicht mehr als bis zu zwei Dritteln.
7. Öffnen Sie den Deckel und hängen den Korb in einer niedrigeren Position hinein. Stellen Sie sicher, dass das Öl/ Fett die erforderliche Temperatur erreicht hat.

Warnhinweis: 1). Stellen Sie sicher, dass das zu frittierende Nahrungsmittel mit Öl bedeckt ist.

2). Lassen Sie den Deckel während des Frittiervorgangs offen, um ein Überlaufen und Überfrittieren zu vermeiden.

8. Befindet sich das zu frittierende Nahrungsmittel im Gerät, so wird dadurch das Öl abgekühlt und die Leuchtanzeige des Temperaturschalters leuchtet auf.

9. Ist das Nahrungsmittel fertig frittiert, heben Sie den Korb an und haken in einer höheren Position wieder ein, damit das Öl vollständig abläuft.

10. Nehmen Sie den Korb aus der Fritteuse und nehmen das Nahrungsmittel heraus.

11. Ist die Fritteuse nicht in Gebrauch, stellen Sie den AN/ AUS-Schalter auf AUS. Sogar bei ausgeschaltetem Schalter wird die Stromversorgung nur unterbrochen, wenn der Stecker aus der Steckdose gezogen ist. Wir empfehlen, nach Ende des Gebrauchs den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.

DEUTSCH



Warnung:

Dieses Gerät ist mit einem geerdeten Stecker ausgestattet und muss an einer geerdeten Steckdose angeschlossen werden.

WARTUNG UND REINIGUNG

1. Ziehen Sie vor der Reinigung des Gerätes den Stecker aus der Steckdose und warten Sie, bis es vollständig abgekühlt ist.
2. Entfernen Sie das Elektro-Teil.
3. **Warnhinweis:** Tauchen Sie das Elektro-Teil niemals in Wasser oder waschen es unter dem Wasserhahn. Reinigen Sie es mit einem feuchten – trockenen Tuch.
4. Der Deckel, die Körbe und der Ölbehälter der Fritteuse können mit einem Reinigungsmittel und warmem Wasser gereinigt werden. Spülen Sie sie und trocknen Sie sie ab.
5. Reinigen Sie den gesamten Deckel periodisch, damit der Anti-Fett-Filter nicht mit Fett verstopft wird. Gehen Sie wie folgt vor:
6. Entfernen Sie den gesamten Deckel, indem Sie ihn drehen und im geeigneten Winkel anheben. Reinigen Sie ihn mit Wasser und einem Reinigungsmittel, wischen Sie ihn mit einem weichen feuchten – trockenen Tuch ab. Ist er vollständig trocken, montieren Sie den Deckel wieder wie vorstehend beschrieben.
7. Benutzen Sie zur Reinigung kein Lösungs- oder Scheuermittel.

HINWEISE UND TIPPS

Öl und Fett

1. Verwenden für Frittieren bei hohen Temperaturen geeignetes Öl-Fett. Nämlich mehrfach ungesättigte Fette oder Pflanzenmargarine.
2. Filtern Sie das Öl/ Fett immer, wenn es unsauber ist. Das ist es bei mehrfachem Gebrauch, abhängig vom zu frittierenden Nahrungsmittel. Gehen Sie wie folgt vor:
3. Ziehen Sie, wenn der Frittiervorgang abgeschlossen ist, den Stecker des Gerätes aus der Steckdose und lassen Sie das Öl eine geeignete Zeit abkühlen.
4. Geben Sie ein Stück Zellulose oder feines Wolltuch in das Metallsieb oder Sieb.
5. Gießen Sie das Öl/ Fett aus dem Behälter durch das Sieb in den Behälter.
6. Haben Sie zum Frittieren bereits einmal verwendetes Fett benutzt, lassen Sie es nicht vollständig kalt werden, da es dann hart wird. Stellen Sie jedoch beim Filtern sicher, dass das Fett genügend abgekühlt ist, damit Sie sich nicht verbrennen.
7. Tauschen Sie das Öl oder Fett regelmäßig aus. Geben Sie niemals frisches zu gebrauchtem Öl.
8. Lassen Sie das Öl/ Fett niemals länger als notwendig bei höherer Temperatur. Warten Sie bis zum nochmaligen Frittieren eine ausreichend lange Zeit, stellen Sie den Temperaturschalter auf eine niedrige Temperatur. Sonst müssen Sie das Öl/ Fett häufiger austauschen.
9. Im Allgemeinen wird das Öl oder Fett schneller dunkler, wenn Sie proteinreiche Nahrungsmittel frittieren (Fisch).
10. Gebrauchen Sie es zum Frittieren von Pommes Frites (Französische Chips) und nehmen nach dem Gebrauch die noch im Öl/ Fett schwimmenden Reste heraus, kann das Öl/ Fett 10 –15-mal verwendet werden. Verwenden Sie es auf keinen Fall länger als 6 Monate. Nach dieser Zeit müssen Sie es wegschütten.
11. Tauschen das Öl auf jeden Fall aus, wenn beim Erhitzen Blasen entstehen, wenn es ranzig riecht oder schmeckt, dunkel oder nicht sehr flüssig ist.
12. Gebrauchen Sie das Gerät nicht sehr häufig, ist es das Beste, das Öl oder Fett in einem geschlossenen Behälter, vorzugsweise im Kühlschrank, aufzubewahren. Es ist nicht gut, das Öl zu lange in der Fritteuse zu lassen.
13. Nahrungsmittel mit einem hohen Wassergehalt, wie Kartoffeln frittiert man am besten zweimal in Intervallen.

Pommes Frites (Französische Chips)

Für wohlschmeckende knusprige Pommes Frites (Französische Chips) empfehlen wir folgendes:

1. Verwenden Sie keine neuen Kartoffeln (Neue Kartoffeln ergeben im Allgemeinen keine guten Pommes Frites.) Schneiden Sie sie in Streifen.
2. Spülen Sie die geschnittenen Pommes Frites (Französische Chips) unter dem Wasserhahn ab. Dadurch verhindern Sie, dass sie beim Frittieren aneinander kleben.
3. Trocknen Sie sie mit einem sauberen Tuch oder absorbierenden Küchentuch.

Gefrorene Nahrungsmittel

1. Wenn Sie gefrorene Nahrungsmittel ins Öl geben, wird sinkt die Öltemperatur sehr stark.
2. Geben Sie deshalb keine großen Mengen gefrorener Nahrungsmittel in die Fritteuse.
3. Lassen Sie die Fritteuse ihre optimale Temperatur erreichen, ehe Sie mehr gefrorene Nahrungsmittel hineingeben (wenn sich die Leuchtanzeige des Temperaturschalters ausschaltet).
4. Stellen Sie den Temperaturschalter entsprechend den Angaben auf der Verpackung des gefrorenen Nahrungsmittels ein. Gibt es keine Angaben, stellen Sie die höchste Temperatur (190°C) ein.
5. Auf gefrorenen Nahrungsmitteln befindet sich oft eine Menge Eis. Es ist das Beste, es vor dem Frittieren zu entfernen. Es muss nicht aufgetaut werden, sollte aber wie oben beschrieben zweimal frittiert werden.

| PROBLEMBEHEBUNG | | |
|---|---|--|
| PROBLEM | WAHRSCHEINLICH HERVORGERUFEN DURCH | PROBIEREN SIE DIESE LÖSUNG |
| Das Gerät erhitzt das Öl nicht. | 1. An einem bestimmten Punkt funktioniert der Stromkreislauf nicht richtig. | 1. Fragen Sie Ihren technischen Service. |
| Das Nahrungsmittel wird nicht goldbraun | 1. Es sind zuviel Nahrungsmittel im Korb. 2. Die Temperatur ist zu niedrig. | 1. Passen Sie die Nahrungsmittelmenge an die Korbgröße an. 2. Stellen Sie eine höhere Temperatur ein. |
| Das Öl läuft über. | 1. Der Maximal-Stand des Öls ist überschritten. 2. Das Nahrungsmittel enthielt Wasser, als es ins Öl getaucht wurde. 3. Die Menge der Nahrungsmittel ist zu groß. | 1. Passen Sie den Ölstand an. 2. Trocknen Sie das Nahrungsmittel mit einem Tuch oder absorbierenden Papiertuch ab. 3. Befüllen Sie den Korb nicht mehr als bis zu zwei Dritteln. |
| Ein schlechter Geruch | 1. Verdorbenes Öl. 2. Das Öl ist für das Gerät nicht geeignet | 1. Tauschen Sie das Öl aus und reinigen Sie den Behälter. 2. Verwenden Sie Qualitätsöl und vermischen Sie keine Unterschiedlichen Ölarten. |

Entsorgung von Altgeräten

1. Die durchkreuzte Mülltonne bedeutet, dass dieses Produkt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC unterliegt.
2. Alle elektrischen und elektronischen Geräte müssen getrennt vom Hausmüll über Sammelstellen entsorgt werden.
3. Die ordnungsgemäße Entsorgung Ihres Altgerätes hilft beim Umweltschutz.
4. Für weitere Informationen zur Entsorgung von Altgeräten wenden Sie sich bitte an Ihre Ortsverwaltung oder an Ihren Fachhändler.



Spezifikationen

Modellnummer : SF-4003
 Netzspannung : 230 V~50Hz
 Leistung : 2000W
 Maximale Ölmenge : 3,0 L

Garantie

Dieses Produkt kommt mit einer 2-jährigen Garantie ab Kaufdatum für Material- und Fertigungsfehler auf. Unter dieser Garantie repariert oder ersetzt der Hersteller fehlerhafte Komponenten, sofern das Gerät bei dem Fachhändler eingereicht wird, von dem es erworben wurde. Die Garantie gilt nur, sofern das Gerät entsprechend der Bedienungsanleitung benutzt, nicht verändert oder repariert wurde und auch nicht auf andere Weise, nicht autorisierten Eingriffen Dritter ausgesetzt war oder zweckentfremdet wurde.

Diese Garantie deckt keine Verschleißteile und keine leicht zerbrechlichen Teile wie Keramik ab. Zeigt das Gerät Fehlfunktionen und muss umgetauscht werden, so verpacken Sie es bitte ordnungsgemäß und fügen Ihren Namen und Ihre Anschrift sowie eine Problembeschreibung bei und geben Sie es an Ihren Fachhändler zurück. Bitte legen Sie während der Garantiezeit auch Garantiekarte und Kaufbeleg bei.

Serviceadresse (E-Mail):

info@swisselektro.com

Cher Client,

Merci pour le choix d'un appareil ménager ALPINA. Nous vous en offrons une garantie de 2 ans, un entretien adéquat de l'appareil garantira plusieurs années d'utilisation. ALPINA vous assure une bonne qualité et une fiabilité pour toujours. Nous espérons que vous continuez à faire des appareils électroménagers ALPINA votre premier choix.

CONSEILS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS

Lors de toute utilisation d'un appareil électrique, il est essentiel de prendre un certain nombre de précautions élémentaires, notamment :

1. Lisez attentivement toutes les instructions.
2. Vérifiez que votre tension secteur correspond bien à l'un des voltages indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil.
3. Pour éviter tout risque d'électrocution, ne plongez pas les parties électriques dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Veillez à ce que les enfants n'utilisent et ne jouent avec l'appareil.
5. Débranchez l'appareil lorsque n'est pas utilisé, avant de le nettoyer et avant tout entretien.
6. Ne pas s'en servir si le cordon ou la fiche sont abîmés.
7. Si l'appareil est endommagé ou ne fonctionne pas, confier toute réparation à un centre de service agréé.
8. Ne pas placer l'appareil au-dessus ou à proximité de surfaces chaudes.
9. Ne tirez jamais sur le cordon.
10. Cet appareil n'est destiné qu'à un usage domestique, ne l'utilisez pas à d'autres fins.

COMMENT OPÉRER

Avant la première utilisation :

La Corbeille et le Réservoir d'huile devraient être nettoyés avant la première utilisation: Prenez la corbeille de l'intérieur du réservoir d'huile et élevez l'unité électrique verticalement. Lavez le réservoir d'huile et la corbeille avec du détergent et de l'eau. Rincez et séchez.

Avertissement: Ne jamais mouiller l'appareil électrique.

Remplacez toutes les composantes.

Remplissez le réservoir d'huile entre les marques de niveau minimales et maximums à l'intérieur du réservoir d'huile.

L'utilisation du gras de friture frais :

1. Faire fondre le gras dans une casserole sur une chaleur basse.
2. **Avertissement :** Supervisez à tout moment et ne laissez pas à la portée des enfants.
3. Éteignez le courant aussitôt que le gras a fondu. Placez la friteuse dans l'évier et versez soigneusement le gras fondu dans le réservoir d'huile.
4. Placez soigneusement la friteuse à l'endroit où elle doit être utilisée.

L'utilisation du gras solide qui a durci dans la friteuse :

1. Faites d'abord des trous dans le gras. **Avertissement :** Faites attention à ne pas endommager l'appareil.
2. Fermez la couverture de la friteuse pour prévenir les éclatements d'huile et montez le contrôle de température à 160 °C. La température peut être augmentée davantage dès que le gras a fondu. **Avertissement :** n'utilisez aucune autre procédure.
3. Placez la poignée de la corbeille verticalement et appuyez sur les deux boutons en même temps pour la faire rentrer dans les ouvertures de la corbeille, en l'appuyant jusqu'à ce qu'elle soit correctement en position.
4. Branchez et tournez le contrôle de température au cadre voulu, selon les aliments à frire.
5. Fermez le couvercle, allumez l'interrupteur ARRET/MARCHE et chauffez l'huile. L'interrupteur de lumière ARRET/MARCHE et le contrôle de température s'allumeront. Quand l'huile a atteint la température choisie, la lumière de contrôle de température s'allume. Elle continuera de s'allumer et de s'éteindre selon les cycles du thermostat, pendant tout le temps de friture.
6. Avec la corbeille à l'extérieur de la friteuse, ajoutez les aliments à faire frire. **Avertissement :** ne remplissez pas à plus de trois quarts.
7. Ouvrez le couvercle, placez la corbeille doucement dans l'huile en accrochant la corbeille à la position la plus basse et en s'assurant que l'huile/le gras a atteint la température voulue.

Avertissement : 1). Assurez-vous que les aliments sont recouverts d'huile/gras.

2). Gardez le couvercle ouvert pendant la friture pour éviter de déborder et éviter un excès de friture.

8. Quand les aliments sont placés dans l'appareil, cela réduira la température de l'huile et la lumière de contrôle de température s'allumera.

9. Dès que les aliments sont froids, élevez la corbeille et le crochet la corbeille pour égoutter complètement l'huile/gras.

10. Prenez la corbeille de la friteuse et renversez les aliments.

11. Lorsque l'appareil n'est pas en utilisation, placez l'interrupteur ARRET/MARCHE sur la position ARRET. Bien que l'interrupteur soit éteint, l'alimentation électrique est interrompue seulement quand l'appareil est débranché. Il est hautement recommandé de débrancher l'appareil après l'utilisation.



Avertissement :

Cet appareil comprend un cordon muni d'une prise à 3 broches dont une de mise à la terre. C'est une mesure de sécurité. N'essayez pas de la modifier car elle ne deviendra d'aucune sécurité.

MAINTENANCE ET NETTOYAGE

1. Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le et attendez qu'il refroidisse complètement.
2. Retirez l'unité électrique.

FRANÇAIS

3. **Avertissement** : Ne submergez jamais l'unité électrique dans de l'eau et ne lavez pas l'appareil sous le robinet. Nettoyez-le avec un tissu humide et séchez.
4. Le couvercle, les corbeilles, le réservoir d'huile de la friteuse peuvent être nettoyés avec du détergent et de l'eau chaude. Rincez et séchez.
5. Nettoyez entièrement le couvercle périodiquement pour empêcher le filtre anti graisse d'être obstrué par une accumulation de gras. Procédez comme suivant :
6. Retirez entièrement le couvercle en tournant et en soulevant à l'angle nécessaire et nettoyez avec de l'eau et du détergent, essuyez avec un tissu sec, une fois tout à fait sec, remplacez entièrement le couvercle dans l'unité comme auparavant.
7. N'utilisez pas de produits solvables ou abrasifs pour le nettoyage.

IDÉES

Huile et graisse

1. Utilisez l'huile convenable de friture à une haute température. Comme, l'huile polyinsaturée ou les margarines végétales.
2. Filtrez toujours l'huile/graisse si elle est sale. Cela se produira après qu'elle ait été utilisée plusieurs fois, selon le type d'aliments fris. Procédez comme suivant :
3. Débranchez l'appareil quand vous finissez de frire et permettez à l'huile/graisse de refroidir pendant un temps raisonnable.
4. Mettez un morceau de cellulose ou de tissu cotonnier dans un tamis ou une passoire.
5. Reversez l'huile/graisse du réservoir au tamis ou à la passoire dans un récipient.
6. Si vous avez utilisé du gras pour la friture, ne le laissez pas complètement refroidir, car il durcira. Pourtant, en filtrant, assurez-vous que le gras a refroidi assez pour éviter le risque de brûlure.
7. Changez l'huile ou la graisse régulièrement. N'ajoutez jamais une nouvelle huile/graisse à celle déjà utilisée.
8. Ne laissez jamais l'huile/graisse à une haute température pour plus long que nécessaire. Mettez le bouton de commande de température à une température basse si vous allez attendre une longue période avant de faire frire à nouveau. Autrement vous devrez changer l'huile/graisse plus souvent.
9. En général, l'huile/la graisse devient plus sombre plus rapidement quand vous faites frire des aliments riches en protéine (la viande, le poisson).
10. Si vous l'utilisez pour faire frire des frites (les Frites) et vous enlevez n'importe quelles particules restantes après chaque utilisation, l'huile/la graisse pourrait être utilisée 10 à 15 fois. En tout cas, ne l'utilisez pas pendant plus de 6 mois. Après ce terme, elle doit être jetée.
11. En tout cas, changez l'huile si elle commence à mousser quand elle est chauffé, si elle sent ou a mauvais goût, si elle change de couleur ou si ce n'est pas très liquide.
12. Si vous n'utilisez pas l'appareil très souvent, il est préférable de garder l'huile/la graisse dans des récipients fermés en verre, de préférence dans le réfrigérateur. Ce n'est pas une bonne idée de laisser l'huile/la graisse dans l'appareil trop longtemps.
13. Pour les aliments avec un contenu d'eau élevé, comme les pommes de terre, il est préférable de les frire deux fois avec un intervalle entre les deux.

Frites

Pour obtenir des frites délicieuses, croustillantes, tenez compte des recommandations suivantes :

1. N'utilisez pas des pommes de terre très nouvelles (généralement de nouvelles pommes de terre ne donnent pas de très bons résultats). Coupez-les en formes de brindilles.
2. Rincez les frites découpées sous le robinet. Cela les empêchera de coller pendant la friture.
3. Les sécher avec un tissu propre ou un papier absorbant de cuisine.

Aliments congelés

1. Les aliments congelés feront baisser la température de l'huile quand ils seront placés dans l'huile.
2. Donc, ne mettez pas de grandes quantités d'aliments congelés dans la friteuse.
3. Permettez à la friteuse démonter à la température de friture optimale, avant de mettre des aliments congelés à l'intérieur (quand la lumière de contrôle de température s'allume).
4. Ajustez le contrôle de température selon les indications données sur le paquet des aliments congelés. S'il n'y a aucune indication, montrez-la à la plus haute température (190°C).
5. Les aliments congelés ont souvent beaucoup de glace. Il est préférable de l'enlever avant la friture. Il n'a pas besoin de décongeler, mais ils devraient être fait cuits deux fois comme cidessous.

TABLEAU DE DIAGNOSTIC DE PANNE

| PROBLEME | CAUSÉ PAR | ESSAYEZ CETTE SOLUTION |
|-----------------------------------|---|---|
| L'appareil ne chauffe pas l'huile | 1. À un certain point le circuit électrique a eu un mauvais fonctionnement. | 1. Contactez votre Service Technique. |
| Les aliments ne sont pas dorés | 1. Il y a trop d'aliments dans la corbeille. 2. La température est trop basse. | 1. Réglez la quantité d'aliments à la hauteur de la corbeille. 2. Mettez une température plus élevée. |
| L'huile déborde | 1. Le niveau maximum d'huile a été dépassé. 2. Les aliments contiennent de l'eau au moment où ils sont mis dans l'huile. 3. Il y a trop d'aliments. | 1. Ajustez le niveau de l'huile. 2. Séchez les aliments avec du papier absorbant. 3. Ne remplissez pas à plus de trois quart. |
| Une mauvaise odeur | 1. L'huile est détériorée. 2. L'huile est inappropriée pour l'appareil. | 1. Changez l'huile et nettoyez le conteneur. 2. Utilisez de l'huile de qualité et ne mixez pas différents types d'huile. |

Se débarrasser de votre appareil usagé

1. Lorsque ce symbole d'une poubelle à roue barrée est attaché à un produit, cela signifie que le produit est couvert par la Directive Européenne 2002/96/EC.
2. Tous les produits électriques et électroniques doivent être mis au rebut séparément des ordures ménagères mais dans des centres de collectes prévus à cet effet par les pouvoirs publics et les autorités locales.
3. La mise au rebut correcte de votre appareil usagé aidera à prévenir les conséquences négatives potentielles contre l'environnement et la santé humaine.
4. Pour plus d'informations sur le mode d'élimination de votre appareil usagé, veuillez prendre contact avec les pouvoirs publics locaux, le service de traitement des déchets, ou l'endroit où vous avez acheté le produit.



Spécifications

| | |
|--------------------------|--------------|
| N° du modèle | : SF-4003 |
| Tension | : 230 V~50Hz |
| Puissance | : 2000 W |
| Quantité Maximum d'huile | : 3.0 L |

Garantie

Ce produit est garanti pour une durée de 2 années à compter de votre date d'achat contre tout défaut de matériel et vice de fabrication. Pendant cette période de garantie, le fabricant s'engage à réparer le produit défectueux ou le remplacer, pourvu qu'il soit retourné à l'adresse où il a été acheté. Cette garantie s'applique uniquement au cas où l'appareil a été utilisé conformément aux consignes d'instructions et à condition qu'il n'ait pas fait l'objet d'une quelconque modification ou réparation par une personne non habilitée, ou pour toute mauvaise utilisation.

Cette garantie ne s'applique pas en cas d'usure normale du produit, ou dans l'éventualité d'une casse d'accessoires dits fragiles tels que des composants céramiques. Si le produit ne fonctionne plus, le ranger, l'emballer soigneusement, ajouter votre nom, adresse et indiquer le motif du retour et retourner le produit défectueux au lieu d'achat. Si le retour s'opère pendant la période de garantie, joindre la carte de garantie avec la preuve d'achat (facture ou reçu).

Service d'adresses e-mail:

info@swisselektro.com

Gentile utente,

Grazie per aver scelto l'elettrodomestico ALPINA. Il vostro Alpina è fornito di una garanzia di 2 anni e fornirà anni di servizio se ve ne prederete cura. Il nome ALPINA vi offre qualità, affidabilità e sicurezza. Speriamo che continuerà a scegliere i prodotti ALPINA come elettrodomestici per la sua casa.

AVVERTENZE IMPORTANTI

Quando si utilizza l'elettrodomestico, è necessario seguire le precauzioni di sicurezza:

1. Leggere le istruzioni attentamente.
2. Assicurarsi che l'alimentazione corrisponda a quella sull'etichetta.
3. Per evitare shock elettrico, non immergere parti elettriche in acqua o altri liquidi.
4. Non consentire ai bambini di giocare o usare l'elettrodomestico.
5. Scollegare dalla presa quando non in uso, o prima di staccare/mettere le parti.
6. Non adoperare la macchina con il cavo elettrico o la spina danneggiati.
7. Se si verifica guasto o danno, fare riferimento ad un centro d'assistenza autorizzato.
8. Non porre su superfici calde o vicine.
9. Non tirare l'apparecchio dal cavo elettrico.
10. Non utilizzare l'apparecchio oltre che per l'uso per il quale è ideato.

COME FARLA FUNZIONARE**Prima del Primo Uso:**

Il Cestino ed il Contenitore dell'Olio si devono pulire prima dell'uso dovrebbero essere puliti prima del primo uso: Prendete il cestino dall'interno del contenitore dell'olio ed alzate l'unità elettrica verticalmente. Lavate il serbatoio ed il cestino con detergente ed acqua. Sciacquateli ed asciugateli.

Attenzione: Non bagnate mai l'unità elettrica.

Riposizionate tutti le parti.

Riempite il contenitore dell'olio con olio o grasso liquido fino a livelli tra il livello minimo all'interno del contenitore dell'olio.

Uso di grassi freschi per la frittura:

1. Fondete il grasso in un pentolino su un calore basso.
2. **Attenzione:** Controllate tutto il tempo e tenetelo lontano dalla portata dei bambini.
3. Spegnete l'alimentazione immediatamente dopo lo scioglimento del grasso. Mettete la friggitrice nel lavandino e versate con attenzione il grasso fuso nel contenitore per l'olio.
4. Portate con attenzione la friggitrice nel luogo dove sarà usata.

Usare dei grassi solidi induriti nella friggitrice:

1. Fate prima dei buchi nel grasso. **Attenzione:** State attenti a non danneggiare l'elemento.
2. Chiudete il coperchio della friggitrice per impedire gli spruzzi e portate il controllo della temperatura su 160°C. La temperatura può essere ancora aumentata una volta che il grasso si è fuso. **Attenzione:** Non usate altri metodi di fusione.
3. Mettete verticalmente il manico del cestino e spingete i due pulsanti nello stesso tempo per adattarli nelle aperture del cestino, premendolo fino ad entrare correttamente nella posizione.
4. Connettete e portate il controllo della temperatura sulla preselezione richiesta dipendendo dagli alimenti che saranno fritti.
5. Chiudete il coperchio, girate il commutatore ACCESO/SPENTO e riscaldate l'olio/il grasso. Il commutatore ACCESO/SPENTO si accenderà ed anche la lucetta di controllo della temperatura si accenderà. Quando l'olio/il grasso ha raggiunto la temperatura prescelta, la lucetta per il controllo della temperatura si spegne. Continuerà ad accendersi e spegnersi secondo i cicli del termostato, durante tutto il tempo della frittura.
6. Con il cesto fuori della friggitrice, aggiungete gli alimenti da friggere. **Attenzione:** Non riempite per più di 3/4.
7. Aprite il coperchio, introducete gentilmente il cestino nell'olio appendendolo sulla posizione più bassa, ed assicurando che l'olio/il grasso abbia raggiunto la temperatura richiesta.

Attenzione: 1). Assicuratevi che gli alimenti siano ricoperti di olio.

2). Mantenete il coperchio aperto durante la frittura per evitare gli eccessi e la frittura in eccesso.

8. Quando il cibo è messo nell'apparato, questo raffredderà l'olio e la lucetta di controllo della temperatura si accenderà.

9. Una volta che gli alimenti sono stati fritti, alzate il cestino ed appendetelo verso giù per far scorrere l'olio completamente.

10. Togliete il cestino dalla friggitrice e rigirate gli alimenti.

11. Quando non è in uso, portate il commutatore ACCESO/SPENTO su SPENTO. Anche se il commutatore è spento, l'alimentazione elettrica sarà sconnessa solo quando l'apparato è sconnesso. È molto raccomandabile sconnettere l'apparato dopo aver finito l'uso.

**Avvertenza:**

Questo apparecchio è dotato di un cavo di alimentazione tipo G 3-pin. È una caratteristica di sicurezza. Non cercare di smontare la macchina.

MANUTENZIONE E PULIZIA

1. Prima di pulire l'apparato, sconnettetelo ed aspettate che si raffreddi completamente.
2. Togliete l'unità elettrica.

ITALIANO

3. **Attenzione:** Non immergete mai l'unità elettrica in acqua e non lavatelo sotto il rubinetto. Pulitelo con un panno umido-asciutto.
4. Il coperchio, i cestini, il contenitore dell'olio della friggitrice possono essere puliti con detergente ed acqua calda. Sciacquatele ed asciugatele bene.
5. Pulite periodicamente il coperchio per impedire che il filtro anti-grasso sia otturato da grumi di grasso. Procedete nel seguente modo:
6. Togliete tutto il coperchio rigirando ed alzando l'angolo adatto, e pulite con acqua e detergente, strofinate con un panno umido-asciutto morbido, una volta che si è asciugato bene, rimettete totalmente il coperchio sull'unità come prima.
7. Non usate prodotti solventi o abrasivi per pulire.

SUGGERIMENTI E CONSIGLI

Olio e grasso

1. Usate olio-grasso adatto per friggere ad alte temperature. Più precisamente oli polinsaturati o margarine vegetali.
2. Filtrate sempre l'olio oppure il grasso se è sporco. Questo succederà dopo alcuni usi, dipendendo dal tipo di alimento fritto. Procedete come segue:
3. Sconnettete l'apparato quando avete finito di friggere e permettete che l'olio/il grasso si raffreddi in tempo ragionevole.
4. Mettete un pezzo di cellulosa o un panno fine di cotone in un setaccio o scolapasta di metallo.
5. Versate l'olio/il grasso dal contenitore attraverso il setaccio o scolapasta.
6. Se avete usato grasso per friggere, non permettete che si raffreddi completamente, perché diventerà duro. Tuttavia, quando filtrate, assicuratevi che il grasso si sia raffreddato abbastanza per evitare il rischio di ustioni.
7. Cambiate regolarmente l'olio o il grasso. Non introducete mai olio nuovo su quello usato.
8. Non lasciate mai l'olio/il grasso ad alte temperature per più del necessario. Portate la manopola di controllo della temperatura su una temperatura bassa se aspetterete un tempo abbastanza lungo prima di friggere di nuovo. Altrimenti dovrete cambiare più frequentemente l'olio/il grasso.
9. Generalmente l'olio o il grasso diventano bruni più rapidamente quando friggete alimenti ricchi in proteine (carne o pesce).
10. Se siete abituati a friggere patatine (Patine fritte) e togliete i resti dopo ogni uso, l'olio/il grasso dovrebbero poter essere usati 10-15 volte. In ogni caso, non usatelo per più di 6 mesi. Dopo questo limite di tempo, deve essere gettato.
11. In ogni caso, cambiate l'olio se comincia a fare bolle quando è riscaldato, se comincia a puzzare o ha gusto rancido, se si è brunito oppure se non è molto fluido.
12. Se non usate molto spesso l'apparato, e meglio mantenere l'olio o il grasso chiuso in contenitori di vetro, preferibilmente nel frigorifero. Non è una buona idea lasciare l'olio nell'apparato per troppo tempo.
13. Gli alimenti con un alto contenuto di acqua, come le patate, si friggono meglio due volte con un intervallo tra le frittiture.

Patatine (Patine fritte)

Per ottenere patatine gustose, croccanti, tenete in mente i seguenti consigli:

1. Non usate patate molto nuove (generalmente le patate novelle non danno risultati buoni). Tagliatele in bastoncini.
2. Sciacquate le patatine tagliate (Patine Fritte) sotto il rubinetto. Questo impedirà che si attacchino durante la frittura.
3. Asciugatele con un panno asciutto oppure carta assorbente.

Alimenti surgelati

1. Gli alimenti surgelati abbasseranno molto la temperatura dell'olio se introdotti nell'olio.
2. Perciò, non introducete grandi quantità di alimenti nella friggitrice.
3. Permettete che la friggitrice ritorni alla temperatura ottima per la frittura, prima di mettere più alimenti surgelati (quando la lucetta per il controllo della temperatura si spegne).
4. Selezionate il controllo della temperatura secondo le indicazioni date sul pacchetto d'alimenti surgelati. Se non ci sono indicazioni, preselezionate la temperatura più alta (190°C).
5. Gli alimenti surgelati hanno molto ghiaccio su di essi. E meglio che sia tolto prima della frittura. Non ha bisogno di essere sbrinato, ma si deve friggere il doppio.

GUIDA ALLA SOLUZIONE DEI PROBLEMI

| PROBLEMA | CAUSATO POSSIBILMENTE DA | PROVATE QUESTA SOLUZIONE |
|--------------------------------|--|---|
| L'apparato non riscalda l'olio | 1. Ad un certo punto il circuito elettrico ha un malfunzionamento. | 1. Contattate il vostro Servizio Tecnico. |
| Il cibo non diventa dorato | 1. Ci sono troppi alimenti nel cestino. 2. La temperatura è troppo bassa. | 1. Regolate la quantità degli alimenti secondo le dimensioni del cestino. 2. Scegliete una temperatura più alta. |
| L'olio esce fuori | 1. Il livello massimo dell'olio è stato passato. 2. Gli alimenti contenevano acqua quando sono stati immersi nell'olio. 3. C'è un eccesso di alimenti. | 1. Regolate il livello dell'olio. 2. Asciugate il cibo con un panno o con carta assorbente. 3. Non riempite per più di 3/4. |
| Un odore cattivo | 1. Olio deteriorato. 2. Olio non adatto a questo apparato. | 1. Cambiate l'olio e pulite il contenitore. 2. Usate olio di qualità e non mischiate tipi diversi di olio. |

Rimozione dell'apparecchio vecchio

1. Quando questo simbolo del cestino sbarrato è attaccato ad un prodotto significa che esso è coperto dalla direttiva europea 2002/96/EC.
2. Tutti i prodotti elettrici ed elettronici dovrebbero essere eliminate separatamente dai rifiuti comunali attraverso le strutture di raccolta designate dal governo o autorità locali.
3. La rimozione corretta dell'apparecchio vecchio aiuta a evitare conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.
4. Per informazioni più dettagliate sulla rimozione del prodotto, contattare il comune locale, il servizio di rimozione dei rifiuti, il negozio dove avete acquistato il prodotto.



Specifiche tecniche

Modello Nr. : SF-4003
Tensione : 230 V~50Hz
Vattaggio : 2000 W
Quantità massima di olio : 3 L

GARANZIA

Questo prodotto è garantito per un periodo di 2 anni dalla data di acquisto contro difetti del materiale e mano d'opera. Con questa garanzia, il produttore è tenuto alla riparazione o sostituzione di qualsiasi parte che è difettosa se il prodotto viene portato dove è stato acquistato. Questa garanzia è valida solo se l'elettrodomestico è stato usato secondo le istruzioni e non è stato modificato, riparato o è stato modificato da persone non autorizzate, o danneggiato a causa di cattivo utilizzo.

Questa garanzia non copre logorio e rotture e porcellane. Se il prodotto non funziona e necessita di essere restituito, impacchettarlo attentamente accludendo il vostro nome e indirizzo e il motivo della restituzione e portatelo al luogo di acquisto. Se nel periodo di garanzia, fornite anche la scheda e la prova di acquisto/fattura/ricevuta di vendita.

Indirizzo e-mail assistenza:

info@swisselektro.com

Geachte klant,

Wij danken u voor de aankoop van dit ALPINA product.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

Bij het gebruik van elektrische producten moet u altijd bepaalde veiligheidsmaatregelen in acht nemen:

1. Lees alle instructies zorgvuldig door.
2. Verzeker u ervan dat de netvoeding overeenkomt met die op het gegevensplaatje.
3. Om een elektrische schok te voorkomen, adviseren wij u elektrische onderdelen niet in water of andere vloeistoffen onder te dompelen.
4. Laat kinderen nooit het apparaat bedienen of ermee spelen.
5. Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het product niet gebruikt wordt, of voordat er onderdelen af- of terug erop worden geplaatst.
6. Niet gebruiken met een beschadigd snoer of een beschadigde stekker.
7. Wanneer het apparaat beschadigd is of defect raakt, neem dan alleen contact op met een erkende reparatiedienst.
8. Plaats dit apparaat niet op of in de buurt van hete oppervlakken.
9. Trek nooit aan het apparaat met het netsnoer.
10. Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het bedoeld is.

GEBRUIKSAANWIJZING

Voor het eerste gebruik:

De korf en de oliebak moeten voor het eerste gebruik gereinigd worden: Haal de korf uit de oliebak en neem de elektrische eenheid verticaal weg. Was de korf met detergent en water af. Spoel af en droog ze.

Opgepast: Maak nooit de elektrische eenheid nat.

Zet alle delen opnieuw op hun plaats.

Vul de oliebak met olie of vloeibaar vet tot een niveau tussen de maximum- en minimumniveaulijn die zich aan de binnenkant aan de oliebak bevindt.

Bij het gebruik van vers vast bakvet:

1. Smelt het vet in een pan bij laag vuur.
2. **Opgepast:** Hou altijd toezicht en hou het buiten bereik van kinderen.
3. Zet de stroomschakelaar uit als het vet gesmolten is. Plaats de friteuse in de gootsteen en giet voorzichtig het gesmolten vet de oliebak.
4. Draag de friteuse voorzichtig naar de plaats waar ze gebruikt moet worden.

Bij het gebruik van vast vet dat gestold is in de friteuse:

1. Maak eerst gaatjes in het vet. **Opgepast:** Zorg ervoor dat u het element niet beschadigt.
2. Sluit het friteusedeksel om spatten te voorkomen en zet de temperatuurknop op 160 graden. De temperatuur kan verhoogd worden van zodra het vet gesmolten is. **Opgepast:** Smelt het vet op geen andere manier.
3. Zet het korfhandvat verticaal en duw op de twee knoppen terzelfdertijd zodat het in de korfopening past. Duw het naar beneden totdat het op de juiste manier op zijn plaats zit.
4. Stop de stekker in het stopcontact en zet de thermostaat op de gewenste temperatuur, afhankelijk van het voedsel dat U wenst te frituren.
5. Sluit het deksel, druk op de AAN/UIT knop in en verwarm de olie of het vet. Het AAN/UIT verklikkerlampje en het temperatuurverklikkerlampje gaan aan. Wanneer de olie of het vet de gewenste temperatuur bereikt heeft gaat het temperatuurverklikkerlampje uit. Het zal aan en uitgaan volgens de thermostaatcyclus tijdens de hele periode dat er gefrituurd wordt.
6. Haal de korf uit de friteuse en doe er het te frituren voedsel in. **Opgepast:** Vul de korf nooit voor meer dan drie vierden.
7. Open het deksel, laat de korf voorzichtig in de olie zakken door het aan de laagste positie vast te haken en zorg ervoor dat de olie of het vet de gewenste temperatuur bereikt heeft.

Opgepast: 1). Zorg ervoor dat het voedsel volledig bedekt is met olie.

2). Laat het deksel tijdens het frituren open om te vermijden dat de bak overloopt of dat er te hard gebakken wordt.

8. Wanneer het voedsel in het apparaat wordt geplaatst, zal het de olie afkoelen en het temperatuurverklikkerlampje zal aangaan.
9. Wanneer het voedsel gebakken is, haalt U de korf omhoog en haakt U de korf aan de bovenste positie zodat de olie grondig kan weglekken.
10. Haal de korf uit de friteuse en haal het voedsel uit de korf.
11. Wanneer de friteuse niet wordt gebruikt, zet de AAN/UIT knop op UIT. Zelfs als de knop uit staat, zal de stroom alleen maar uitstaan wanneer de stekker van het apparaat uit het stopcontact is. Na gebruik is het zeer aangeraden de stekker uit het stopcontact te halen.



Waarschuwing:

Dit apparaat is uitgerust met een geaarde stekker, type G. Dit is een veiligheidsonderdeel. Probeer het veiligheidsdoel van deze stekker niet te omzeilen.

ONDERHOUD EN REINIGING

1. Voordat U het apparaat reinigt, haal de stekker uit het stopcontact en wacht tot de friteuse volledig is afgekoeld.
2. Haal de elektrische eenheid weg.

NEDERLANDS

3. **Opgepast:** Dompel nooit de elektrische eenheid in water of reinig het nooit onder de kraan. Reinig het met een vochtige doek.
4. Het deksel, de korven en de oliebak van de friteuse kunnen gereinigd worden met warm water en een detergent. Spoel ze en droog ze goed af.
5. Reinig regelmatig het volledige deksel om te vermijden dat de werking van de antivet filter verhinderd wordt door opgehoopt vet. Ga zo te werk:
6. Haal het volledige deksel weg door het te draaien en op te heffen in de correcte hoek. Reinig het met detergent en water en veeg het schoon met een zachte droge doek. Wanneer het volledig droog is, plaats het volledige deksel opnieuw op de eenheid zoals ervoor.
7. Gebruik geen solvent of schuurmiddel om te reinigen.

AANWIJZINGEN EN TIPS

Olie en vet

1. Gebruik alleen vet of olie dat gebruikt kan worden voor het frituren bij hoge temperatuur, met name polyonverzadigde oliën of plantaardige vetten.
2. Filter altijd olie of vet wanneer het vuil is. Dit zal gebeuren wanneer het een aantal keren gebruikt is en is afhankelijk van het voedsel dat gefrituurd wordt. Ga als volgt te werk:
3. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact wanneer U gedaan heeft met frituren en laat olie of vet afkoelen gedurende een redelijke tijd.
4. Plaats een stuk cellulose of een fijne katoenen doek in een metalen zeef of vergiet.
5. Giet olie of vet van de bak door de zeef of vergiet in een bak.
6. Als u vet gebruikt om te frituren, laat het niet volledig koud worden aangezien het zal gaan stollen. Hoewel, als U aan het filteren bent, zorg ervoor dat het vet voldoende is afgekoeld om brandwonden te voorkomen.
7. Ververs vet of olie regelmatig. Voeg nooit nieuwe olie toe aan reeds gebruikte olie.
8. Verwarm olie of vet nooit langer dan noodzakelijk op een hoge temperatuur. Zet de thermostaat op een lagere temperatuur wanneer U van plan bent een redelijk lange tijd te wachten voordat u weer gaat frituren. Anders zal U het vet regelmatig moeten vervangen.
9. Over het algemeen wordt olie of vet sneller donker wanneer U proteïnerijk voedsel (vlees of fvisch) frituurt.
10. Indien u de friteuse gebruikt om frites te bakken en U verwijdert achtergebleven resten na elke bakbeurt, kan u olie of vet tussen de 10 en 15 keer hergebruiken. Gebruik het in ieder geval nooit langer dan 6 maanden. Na deze periode moet het weggegooid worden.
11. Ververs de olie in ieder geval als het tijdens het verwarmen luchtballen begint te produceren, als het geuren verspreidt, als het ranzig smaakt, als het donker wordt of als het niet erg vloeibaar meer is.
12. Als U het apparaat niet vaak gebruikt kan u het best de olie of het vet bewaren in een glazen bak. Het is geen goed idee om de olie te lang in het apparaat te laten staan.
13. Voedsel dat veel water bevat, zoals aardappelen, wordt best in twee keer en met een tussenpauze gefrituurd.

Frites

Om lekkere, knapperige frites te bekomen, neemt U best de volgende aanbevelingen in acht:

1. Gebruik geen nieuwe aardappelen (over het algemeen bekomt men geen goed resultaat met nieuwe aardappelen). Snij ze in staafjes.
2. Spoel de gesneden frites onder de kraan. Dit zal voorkomen dat de frites plakt tijdens het frituren.
3. Droog ze met een schone doek of absorberend keukenpapier.

Ingevroren voedsel

1. Ingevroren voedsel breng de temperatuur van de olie aanmerkelijk naar beneden wanneer het in de olie wordt gezet.
2. Doe daarom niet te grote hoeveelheden ingevroren voedsel in de friteuse.
3. Laat de friteuse terug naar de optimale frituurtemperatuur komen voordat u nog meer ingevroren voedsel toevoegt (wanneer het temperatuurverklipperlampje uitgaat).
4. Stel de temperatuur in volgens de aangegeven indicaties op de verpakking van het ingevroren voedsel. Als er geen indicaties zijn, stel de hoogste temperatuur in (190°C).
5. Ingevroren voedsel bevat veel ijs. Dit kan het best verwijderd worden voor men begint te frituren. Het voedsel moet niet ontdooid worden, maar kan best in twee fasen bereid worden, zoals hierboven beschreven.

| PROBLEMEN OPlossen | | |
|-------------------------------------|--|--|
| PROBLEEM | VERMOEDELIJKE OORZAAK | PROBEER DEZE OPLOSSING |
| Het apparaat verwarmt de olie niet. | 1. Het stroomkling is ergens defect. | 1. Contacteer de Technische Dienst. |
| Het voedsel wordt niet goudbruin. | 1. Er is te veel voedsel in de korf. 2. De temperatuur is te laag. | 1. Pas de hoeveelheid voedsel aan aan de grootte van de korf. 2. Verhoog de temperatuur. |
| De olie loopt uit de bak. | 1. Er is te veel olie in de bak. 2. Het voedsel bevat water wanneer het in de olie werd gedompeld. 3. Er is teveel voedsel in de korf. | 1. Pas de hoeveelheid olie aan. 2. Droog het voedsel met een doek of absorberend papier. 3. Vul de korf voor niet meer dan drie vierden. |
| Een slechte geur | 1. Verouderde olie. 2. Olie is niet geschikt voor het apparaat. | 1. Ververs de olie en reinig de bak. 2. Gebruik alleen kwaliteitsolie en vermeng geen verschillende soorten olie. |

WEGGOOIEN VAN UW APPARAAT

1. Wanneer dit doorgekruiste vuilnisbaksymbool zich op het product bevindt dan betekent het dat het valt onder Europese richtlijn 2002/96/EC.
2. Alle elektrische en elektronische producten dienen apart van de gemeentelijke afvalstroom weggegooid te worden via aangewezen inzamelfaciliteiten aangewezen door de overheid of lokale autoriteiten.
3. Het correct weggooien van uw oude apparaat zal bijdragen aan het voorkomen van potentiële negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid.
4. Voor meer gedetailleerde informatie over het weggooien van uw oude apparaat kunt u contact opnemen met uw gemeente, vuilnisdienst of de winkel waar u het product gekocht heeft.

**SPECIFICATIE**

| | |
|---------------------------|--------------|
| Modelnr. | : SF-4003 |
| Voltage | : 230 V~50Hz |
| Vermogen | : 2000 W |
| Maximale hoeveelheid olie | : 3.0 L |

GARANTIE

Dit product heeft een garantieperiode van 2 jaar tegen defecten in materialen en vakmanschap. Onder deze garantie is de fabrikant verplicht alle onderdelen met defecten te vervangen indien het product volgens de gebruiksaanwijzing werd gebruikt. Wanneer er handelingen door niet-erkende personen zijn verricht en/of het product door verkeerd gebruik beschadigd werd, geldt de garantie niet.

Verder geldt deze garantie niet voor slijtage of barsten en/of voor licht breekbare producten zoals ceramiek, enz. Wanneer het product niet functioneert en teruggebracht moet worden, pakt u het dan voorzichtig in, zet uw naam met adres erbij en de reden waarom u het product terugbrengt. Brengt u het daarna terug naar het adres waar u het product gekocht heeft. Let erop dat u het garantiekaartje en de kassabon erbij voegt.

E-mail serviceadres:

info@swisselektro.com

Bäste kund,

Tack för att du har valt ALPINA hemutrustning. Din Alpina-apparat levereras med 2 års garanti och kommer att fungera i många år om du tar hand om den. Namnet ALPINA ger dig Kvalitet, Pålitlighet och Säkerhet. Vi hoppas att du kommer att fortsätta att göra ALPINA till ditt förstahandsval för hemutrustning.

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER**Vid användning av elektriska apparater, måste grundläggande säkerhetsåtgärder följas:**

1. Läs alla instruktioner noga.
2. Kontrollera att elnätet motsvarar den på märkplåten.
3. För att undvika elektriska stötar, ska elektriska delar inte sänkas ner i vatten eller andra vätskor.
4. Låt inte barn använda eller leka med apparaten.
5. Dra ut kontakten när den inte används eller innan delar sätts på/tas av.
6. Använd inte med skadad elektrisk sladd eller kontakt.
7. Vid skada eller felfunktion kontakta ett auktoriserat servicecenter.
8. Placera inte apparaten på eller nära heta ytor.
9. Dra aldrig apparaten med hjälp av sladden.
10. Använd inte apparaten för andra ändamål än den är avsedd för.

MANÖVRERING**Före första användningstillfället:**

Korgen och oljecisternen ska rengöras innan de används för första gången: Greppa korgen från insidan av oljecisternen och lyft ut den elektriska enhet vertikalt. Rengör oljecisternen och korgen med rengöringsmedel och vatten. Skölj och torka dem.

Varning: Blöt aldrig ner den elektriska enheten.

Sätt tillbaka de olika delarna.

Fyll oljecisternen med olja eller flytande fett upp till nivån mellan min och max markeringen på insidan av oljecisternens vägg.

Använd färskt fast stekfett:

1. Smält fett i en kastrull på låg värme.
2. **Varning:** Ha under ständig uppsikt och håll utom räckhåll för barn.
3. Stäng av strömmen så snart fett smält. Placera fritösen i diskhon och håll försiktigt i det smälta fett i oljecisternen.
4. Bär försiktigt fritösen till den plats där den ska användas.

Använda fast fett som stelnat i fritösen:

1. Gör först några hål i fett. **Varning:** Se till att du inte skadar elementet.
2. Lägg på locket till fritösen för att förhindra fräsande och ställ in temperaturen till 160°. Temperaturen kan höjas ytterligare så snart fett är smält. **Varning:** Använd inte andra procedurer för att smälta fett.
3. Placera korgens handtag vertikalt och tryck på de två knapparna samtidigt för att passa in korgen, tryck ner tills den hamnat på plats.
4. Koppla in och vrid temperaturkontrollen till önskad inställning, beroende på den mat som ska friteras.
5. Lägg på locket, vrid strömomkopplaren PÅ/AV och hetta upp oljan/fettet. PÅ/AV omkopplarljus- och temperaturkontrollljus tänds. När oljan/fettet nåt den markerade temperaturen, släcks kontrollampen. Den fortsätter att slå på och av i enlighet med termostatsens cykler, under hela tillagningstiden.
6. Med korgen placerad utanför fritösen, lägg till mat som ska friteras. **Varning:** Fyll inte upp mer än tre fjärdedelar.
7. Öppna locket, sänk försiktigt ner korgen i oljan genom att haka fast korgen i den lägre positionen, och se till att oljan/fettet nått önskad temperatur.
Varning: 1). Se till att maten täcks av olja.
2). Lägg inte på locket under friteringen för att undvika att det svämmar över eller friteras för länge.
8. När mat placeras i utrustningen, kyler det ner oljan och temperaturkontroll lampen tänds.
9. När maten är friterad, lyft korgen och haka fast korgen i det övre läget för att låta olja rinna av ordentligt.
10. Grip tag i korgen och töm upp maten.
11. När oanvänd, ställ in AV/PÅ omkopplaren på AV. Trots att omkopplaren ställts in på av, kommer strömtilförseln kopplas ur först då maskinen kopplas ur. Vi rekommenderar att du kopplar ur apparaten när du använt den.

**Varning:**

Denna apparat är försedd med en jordad, 3-stifts strömkontakt av typ G. Detta är en säkerhetsfunktion. Förstör inte säkerhetssyftet med denna typ av kontakt.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

1. Innan du rengör apparaten, koppla ur den och låt den svalna helt.
2. Avlägsna den elektriska enheten.
3. **Varning:** Doppa inte den elektriska enheten i vatten eller rengör den under kranen. Rengör med lätt fuktad trasa.
4. Fritösens lock, korg och oljecistern kan rengöras med rengöringsmedel och varmt vatten. Skölj och torka dem ordentligt.

SVENSKA

5. Rengör locket med jämna mellanrum för att förhindra antifett filtret från att täppas till av ackumulerat fett. Gör på följande sätt:
6. Avlägsna locket genom att vrida och lyfta i en korrekt vinkel, och rengör med vatten och rengöringsmedel, torka med en lätt fuktad trasa. När locket är riktigt torrt, sätt tillbaka locket på plats.
7. Använd inte lösningsmedel eller slipmedel för rengöring.

TIPS OCH RÅD Olja och fett

1. Använd olja/fett lämpligt för fritering vid höga temperaturer. Speciellt fleromättade oljor eller vegetabiliska margariner.
2. Filtrera alltid oljan/fettet om den är smutsig. Detta sker när den används ett flertal gånger, beroende på den typ av mat som friteras. Gör på följande sätt:
3. Koppla ur apparaten när du friterat klart och låt oljan/fettet svalna under en rimlig tid
4. Lägg en bit cellulosa eller fin bomullstrasa i en metallsikt eller durkslag
5. Häll oljan/fettet från cisternen genom siktet eller durkslaget ner i en behållare.
6. Om du har använt fett vid fritering, låt det inte svalna helt eftersom det stelnar. Men när du filtrerar se till att fettet svalnat tillräckligt för att undvika brännskador.
7. Byt oljan eller fettet regelbundet. Häll aldrig på ny olja på använd olja.
8. Lämna inte olja/fett på höga temperaturer längre än nödvändigt. Ställ in temperaturknappen på en låg temperatur om du ska ta en längre paus innan du friterar igen. Annars kommer du att behöva byta olja/fett oftare.
9. I vanliga fall, blir olja/fett snabbare mörk när du friterar proteinrik mat (kött eller fisk).
10. Om du använder den för att fritera pommes frites och du plockar bort lösa partiklar efter varje användning, bör du kunna använda oljan/fettet 10-15 ggr. I vilket fall, använd inte längre än 6 månader. Efter denna tidslängd, måste den ändå kasseras.
11. I vilket fall som helst, byt oljan om den börja bubbla när den hettas upp, om den luktar eller smakar häsket, om den blivit mörk eller om den inte är helt flytande.
12. Använder du inte apparaten särskilt ofta är det bäst att förvara oljan/fettet i tillslutna glasbehållare, helst i kylskåpet. Vi rekommenderar inte att lämna oljan/fettet i apparaten för länge.
13. Mat med hög vattenhalt som potatis, friteras bäst två gånger med en intervall emellan.

Pommes frites

För att få goda, knapriga pommes frites, lägg följande rekommendationer på minnet:

1. Använd inte färskpotatis (generellt ger inte färskpotatis särskilt bra resultat). Skär dem i pommes frites form.
2. Skölj pommes frites under kranen. Detta kommer att förhindra att de klibbar samman under friteringen.
3. Torka dem med en ren trasa eller hushållspapper.

Frusen mat

1. Frusen mat sänker temperaturen på oljan en hel del när den läggs ner i oljan.
2. Lägg därför inte ner stora kvantiteter frusen mat i fritösen.
3. Låt fritösen komma upp i den optimala friteringstemperaturen innan du lägger ner ytterligare frusen mat (när temperaturkontrolllampan släcks).
4. Ställ in temperaturkontrollen i enlighet med indikationerna angivna på förpackningen. Saknas sådan indikation, ställ in på högsta temperatur (190°C).
5. Frusen mat är ofta täckt av is. Det är bäst att avlägsna den före fritering. Den behöver inte frysas om, men bör tillagas dubbelt så länge som ovan.

| FELSÖKNINGSGUIDE | | |
|----------------------------------|--|--|
| PROBLEM | SANNOLIK ORSAK | PROVA DEN HÄR LÖSNINGEN |
| Apparaten värmer inte upp oljan. | 1. Vid en viss punkt uppstår felfunktion i strömkretsen. | 1. Kontakta din tekniska service. |
| Maten blir inte gyllenbrun | 1. Det är för mycket mat i korgen. 2. Temperaturen är för låg. | 1. Anpassa kvantiteten mat efter korgens storlek. 2. Ställ in en högre temperatur. |
| Oljan kokar över | 1. Maxinivån för olja har passerats. 2. Maten innehåller vatten när den sänktes ner i oljan. 3. Det finns överdrivet mycket mat. | 1. Justera oljenivån. 2. Torka av maten med en trasa eller absorberande papper. 3. Fyll inte upp mer än tre fjärdedelar. |
| Dålig lukt | 1. Dålig olja. 2. Typ av olja olämplig för apparaten. | 1. Byt olja och rengör behållaren. 2. Använd kvalitativ olja och blanda inte olika typer av olja. |

KASSERA DIN APPARAT

1. När denna överkorsade soptunnesymbol sitter på en produkt betyder det att produkten sorterar under EU-direktiv 2002/96/EC.
2. Alla elektriska och elektroniska produkter bör sorteras och kasseras separat från kommunens sopor via särskilda insamlingsställen, statliga eller kommunala.
3. Korrekt kassering av er gamla apparat hjälper till med att förhindra potentiellt negativa effekter på miljön och människors hälsa.
4. För mer detaljerad information om kassering av er gamla apparat, kontakta ert kommunkontor, sopsorteringsstation eller butiken där ni köpte produkten.

**SPECIFIKATION**

| | |
|--------------------|-------------|
| Modell Nr. | :SF-4003 |
| Spänning | :230 V~50Hz |
| Effekt | :2000 W |
| Maximal mängd olja | :3.5 L |

GARANTI

Produkten har en garanti för 2 år från inköpsdatum gällande defekter i material och arbete. Under denna garanti åtar sig tillverkaren att reparera eller byta ut delar som befunnit sig vara felaktiga, under förutsättning att produkten tas tillbaka till inköpsadressen. Garantin är bara giltig om apparaten har använts i enlighet med instruktionerna och att ingen icke-auktorerad person har ändrat, reparerat eller mixtrat med den eller den har skadats genom felanvändning.

Garantin täcker inte vanligt slitage eller bräckligt gods som porslinsföremål etc. Om produkten inte fungerar och måste returneras, ska den packas försiktigt tillsammans med ditt namn, adress och skälet till varför den returneras and lämnas till inköpsstället. Är garantiperioden fortfarande giltig ska även garantikortet och kvitto medsändas.

E-postserviceadress:

info@swisselektro.com

Kære kunde,

Tak fordi du valgte dette ALPINA-produkt til hjemmet. Dit Alpina-produkt leveres med 2 års garanti og vil tjene dig i mange år, hvis du passer godt på det. Navnet ALPINA står for kvalitet, pålidelighed og troværdighed. Vi håber, at du Alpina fortsat vil være dit førstevalg ved anskaffelse af udstyr til hjemmet.

VIGTIGE SIKKERHEDSFORSKRIFTER

Ved brugen af elektrisk udstyr, skal basale sikkerhedsforskrifter følges:

1. Læs omhyggeligt alle instruktioner.
2. Kontroller, at strømforsyningen svarer til den, der er anført på mærkaten.
3. Kom ikke apparatet ned i vand eller anden væske. Det kan give elektrisk stød.
4. Børn må ikke betjene eller lege med apparatet.
5. Fjern ledningen fra stikkontakten, når apparatet ikke bruges eller, når dele monteres eller afmonteres.
6. Brug ikke apparatet, hvis ledningen eller kontakten er beskadiget.
7. Hvis apparatet beskadiges, eller der opstår en fejlfunktion, skal du kontakte et autoriseret serviceværksted.
8. Anbring den ikke på eller i nærheden af varme overflader.
9. Træk ikke apparatet i ledningen.
10. Brug ikke apparatet til andet end til det tilsigtede brug i husstanden.

SÅDAN BRUGES DEN

Inden brug første gang:

Kurven og oliebeholderen skal rengøres inden brugen første gang: Tag kurven ud af oliebeholderen og løft den elektriske enhed lodret ud. Vask oliebeholderen og kurven med opvaskemiddel og vand. Skyld delene af og tør dem.

Advarsel: Gør aldrig den elektriske del våd.

Genanbring alle delene.

Fyld olietanken op med olie eller flydende fedt til et sted mellem minimum- og maksimummærkerne på oliebeholderens inderside.

Brug af frisk, fast stegefedt:

1. Smelt fedtet på en sovsepande over svag varme.
2. **Advarsel:** Hold det hele tiden under opsyn og udenfor børns rækkevidde.
3. Sluk for varmen, så snart fedtet er smeltet. Anbring dybstegeeren i vasken og hæld forsigtigt det smeltede fedt ned i olietanken.
4. Bær forsigtigt dybstegeeren hen til, hvor den skal bruges.

Brug af fast fedt, som er størknet i stegeren:

1. Lav først huller i fedtet. **Advarsel:** Pas på ikke at beskadige elementet.
2. Luk stegerens dæksel for at undgå sprøjt og indstil temperaturknappen på 160°. Når fedtet er smeltet, kan temperaturen sættes yderligere op. **Advarsel:** Brug ikke andre smelteprocedurer.
3. Anbring kurvens håndtag lodret og tryk samtidigt på de to knapper for at anbringe håndtaget i kurveåbningerne. Tryk ned, indtil det sidder, som det skal.
4. Forbind til stikkontakten og drej temperaturknappen til den ønskede indstilling alt efter maden, der skal steges.
5. Luk låget, tænd for ON/OFF (TIL/FRA) kontakten og varm olien/fedt op. ON/OFF kontaktens lys og temperaturknappens lys tænder. Når olien/fedt har nået den valgte temperatur, slukker temperaturkontaktens lys. Lyset vil tænde og slukke under hele stegningen i henhold til termostatsens cyklus.
6. Fyld kurven op udenfor dybstegeeren med maden, der skal steges. **Advarsel:** Fyld ikke mere end $\frac{3}{4}$ op.
7. Åben låget, anbring kurven forsigtigt i olien ved at hænge kurven i den nederste position. Kontroller, at olien/fedt har nået den ønskede temperatur.
Advarsel: 1). Kontroller, at olien dækker maden.
2). Hold låget åbent under stegningen for at undgå overflydning og overstegning.
8. Når maden anbringes i apparatet, afkøles olien, hvorfor temperaturkontaktens lys tænder.
9. Når maden er stegt, skal du løfte kurven og hænge den i den øverste position, så olien kan løbe helt fra.
10. Tag kurven ud af dybstegeeren og kom maden ud.
11. Når apparatet ikke bruges, skal ON/OFF kontakten stilles på OFF. Selvom kontakten er slået fra, er strømforsyningen først frakoblet, når ledningen er fjernet fra stikkontakten. Det anbefales stærkt at fjerne kontakten fra stikkontakten efter brugen.



Advarsel

Af hensyn til sikkerheden er dette udstyr forsynet med en ledning med et Type G trebens jordstik. Omgå ikke dette stiks sikkerhedsformål.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

1. Inden rengøring af apparatet skal ledningen fjernes fra stikkontakten. Vent på, at apparatet er kølet helt af.
2. Fjern den elektriske enhed.
3. **Advarsel:** Kom aldrig den elektriske enhed ned i vand og vask den aldrig under hanen. Gør den ren med en fugtig klud.
4. Dybstegeeren, låg, kurve og oliebeholder kan rengøres med opvaskemiddel og varmt vand. Skyld delene af og tør dem.

DANSK

5. Rengør fra tid til anden låget for at forhindre fedtfilteret i at blive blokeret på grund af fedtansamlinger. Gør som følger:
6. Fjern låget ved at dreje og løfte i korrekt vinkel. Gør rent med vand og opvaskemiddel, tør over med en blød, tør klud. Når det hele er helt tørt, genanbring låget på apparatet som førud.
7. Rengør ikke med opløsningsmidler eller slibende produkter.

RÅD og TIP Olie og fedt

1. Brug olie/fedt beregnet til stegning ved høje temperaturer. Det vil sige poly-umættede olier og vegetabiliske margariner.
2. Filtrer olien/fedt, hvis det er blevet beskidt. Det vil ske, når olien/fedt har været brugt en række gange, ligesom det afhænger af typen på den stegte mad. Gør som følger:
3. Fjern ledningen fra stikkontakten, når du er færdig med at stege, og giv olien/fedt rimelig tid til at køle af i.
4. Anbring et stykke cellulose- eller fint bomuldsstof i en metalsi eller i et dørslag.
5. Hæld olien/fedt fra beholderen gennem sien eller dørslaget ned i en anden beholder.
6. Hvis du har brugt fedt til stegningen, så lad det ikke køle helt af, idet det så vil hærde. Når du filtrerer, skal du imidlertid kontrollere, at fedtet er kølet så meget af, at der ikke er risiko for forbrænding.
7. Skift jævnlige olie og fedt. Kom aldrig ny olie på gammel olie.
8. Lad aldrig olie/fedt forblive længere end nødvendigt på høj temperatur. Indstil temperaturknappen på lav temperatur, hvis du skal vente et stykke tid, inden du skal stege igen. Ellers skal olien/fedt bare skiftes hyppigere.
9. Oliens og fedtet bliver generelt hurtigere mørk/mørkt, hvis du steger proteinrig mad (kød og fisk).
10. Hvis du bruger olien/fedt til at stege chips (pomme frites) og fjerner alle løse partikler efter hver brug, skulle det være muligt at bruge olien/fedt 10 til 15 gange. Brug under alle omstændigheder ikke olien/fedt i mere end seks måneder. Efter dette tidsrum skal den kasseres.
11. Skift olien ud, hvis den begynder at boble, når den varmes op, hvis den lugter eller smager harsk, hvis den er blevet mørk eller, hvis den ikke mere er så flydende.
12. Hvis du ikke bruger apparatet ret ofte, er det bedst at opbevare olien eller fedtet i en lukket glasbeholder og helst i køleskab. Det er ikke godt at lade olien være for længe i apparatet.
13. Mad med stort vandindhold såsom kartofler har bedst af at blive stegt to gange med en pause ind i mellem.

Chips (pomme frites)

Gør som følger for at få velsmagende, sprøde chips (pomme frites):

1. Brug ikke helt nye kartofler (nye kartofler giver generelt ikke så gode resultater). Skær chipsene i stænger.
2. Skyl de udskårne chips (pomme frites) under hanen. Det forhindrer, at de sidder fast i hinanden under stegningen.
3. Tør dem med et rent stykke stof eller absorberende køkkenrulle.

Frossen mad

1. Når frossen mad kommer ned i olien, sænkes dennes temperatur ret meget.
2. Kom derfor ikke store mængder frossen mad i stegeren.
3. Lad stegeren nå op på den optimale stegetemperatur igen (temperaturknappens lys slukker), inden der kommer mere frossen mad i.
4. Indstil temperaturknappen i henhold til angivelserne på den frosne mads emballage. Hvis der ikke er sådanne anvisninger, skal du sætte den på højeste temperatur (190°C).
5. Der er ofte en masse is på frossen mad. Det er bedst af fjerne denne inden stegningen. Det behøver ikke genfrysning, men kan koges to gange som ovenfor anført.

| FEJLFINDINGSGUIDE | | |
|-------------------------------|---|---|
| PROBLEM | MULIG ÅRSAG | PRØV DENNE LØSNING |
| Apparatet opvarmer ikke olien | 1. Det er en fejlfunktion i det elektriske kredsløb. | 1. Kontakt din tekniske service. |
| Maden bliver ikke gylden | 1. Der er for megen mad i kurven. 2. Temperaturen er for lav. | 1. Tilpas mængden af mad til kurvens størrelse. 2. Indstil på højere temperatur. |
| Olien flyder over | 1. Maksimumstregen for olie er overskredet. 2. Maden indeholdt vand, da den kom ned i olien. 3. Der er for megen mad. | 1. Tilpas oliestanden. 2. Tør maden med et stykke stof eller sugende papir. 3. Fyld ikke mere end $\frac{3}{4}$ op. |
| Dårligt lugt | 1. Dårlig olie. 2. Olie ikke egnet til apparatet. | 1. Skift olie og rens beholderen. 2. Brug kvalitetsolie og bland ikke forskellige olietyper. |

BORTSKAFFELSE AF GAMMELT Udstyr

1. Når dette mærke med en overkrydset affaldsbeholder på hjul findes på produktet, betyder det, at produktet er dækket af europæisk direktiv 2002/96/EC.
2. Alle elektriske og elektroniske produkter skal bortskaffes adskilt fra kommunalt affald på dertil bestemte opsamlingssteder, udpeget af regeringen eller af de lokale myndigheder.
3. Korrekt bortskaffelse af gammelt udstyr er med til at forhindre mulige, negative påvirkninger af miljøet og den menneskelige sundhed.
4. Yderligere oplysninger om bortskaffelse af gammelt udstyr fås hos de lokale myndigheder, hos det lokale renholdningsselskab eller i forretningen, hvor produktet er købt.

**SPECIFIKATIONER**

| | |
|-----------------------|--------------|
| Modelnr | : SF-4003 |
| Spænding | : 230 V~50Hz |
| Watt | : 2000 W |
| Maksimalt olieindhold | : 3,5 liter |

GARANTI

Dette apparat er dækket af en 2 års garanti, gældende fra købsdagen, for materialefejl og forarbejdning. I henhold til denne garanti reparerer eller udskifter fabrikanten alle defekte dele under forudsætning af, at produktet returneres til det sted, hvor det blev købt. Garantien dækker kun, hvis produktet er brugt i henhold til instruktionerne og ikke er ændret, repareret eller skadet af nogen uautoriseret person eller er blevet skadet ved misbrug.

Garantien dækker ikke slid eller ting, der kan brække såsom keramik osv. Hvis apparatet ikke virker og skal returneres, skal du pakke det omhyggeligt ned, vedlægge dit navn og din adresse samt grunden til returneringen og bringe det til købsstedet. Inden for garantiperioden skal du også vedlægge garantibevis og købsbevis/faktura/kvittering.

E-mail-serviceadresse:

info@swisselektro.com

Уважаемый покупатель,

Благодарим вас за то, что вы выбрали этот качественный бытовой прибор ALPINA. Для вашего прибора Alpina мы предлагаем 2-годовую гарантию и при необходимости последующее сервисное обслуживание. Марка ALPINA – это Качество, Надежность. Надеемся, что вы продолжите использовать приборы марки ALPINA – лучший выбор бытовых приборов.

Важные замечания по технике безопасности

При использовании бытовой техники необходимо соблюдать следующие основные правила техники безопасности:

1. Внимательно прочитайте все инструкции.
2. Убедитесь в том, что характеристики сети соответствуют тем, что указаны на табличке с номинальными характеристиками прибора.
3. Во избежание поражения электрическим током не опускайте в воду или другие жидкости электрические детали приборов.
4. Не разрешайте детям работать и играть с бытовыми приборами.
5. Отключите прибор от сети, если не используете его или прежде, чем установить или снять принадлежности.
6. Не используйте прибор, если сетевой шнур поврежден или подключен к сети.
7. В случае повреждения прибора или его неисправности обращайтесь для ремонта только в сервисные центры.
8. Не оставляйте прибор на горячих поверхностях или вблизи них и не оставляйте приборы вне помещения.
9. Никогда не тяните прибор за сетевой шнур.
10. Используйте прибор только по назначению и только в качестве бытовой техники.

Принцип работы**Перед первым использованием:**

Перед первым использованием необходимо умыть корзину для обжаривания продуктов и масляный резервуар. Выньте корзину из масляного резервуара и вертикально поднимите электрическую часть. Масляный резервуар и корзину умойте водой с добавлением моющих средств. Потом их ополосните и просушите.

Внимание: Не подвергайте электрическую часть воздействию воды.

Установите все компоненты на свое место.

Наполните масляный резервуар растительным маслом или жидким жиром так, чтобы уровень находился между минимальной и максимальной отметками, указанными на внутренней поверхности резервуара.

Использование свежего твердого жира для обжаривания:

1. Вначале растопите жир в кастрюле на слабом огне.
2. **Внимание:** В течение нагревания жира не оставляйте его без присмотра и примите меры предосторожности по отношению к детям.
3. Выключите огонь сразу же после того, как жир растопится. Поместите фритюрницу в умывальник и осторожно перелейте растопленный жир в масляный резервуар.
4. Соблюдая необходимые меры предосторожности, установите фритюрницу там, где она будет использоваться.

Использование твердого жира, застывшего во фритюрнице:

1. Вначале сделайте отверстие в жире. **Внимание:** Будьте осторожны, чтобы Вы не повредили компоненты фритюрницы.
2. Закройте крышку фритюрницы, чтобы предотвратить разбрызгивание жира, и установите термостат на 160°. Температуру можете потом повысить только после того, как жир растопится. **Внимание:** Не пытайтесь растопить жир другими способами.
3. Ручку корзины поместите вертикально, и одновременно нажмите две кнопки так, чтобы ручка вошла в соответствующие гнезда корзины. Кнопки держите нажатыми до тех пор, пока ручка не займет свое правильное положение.
4. Подсоедините фритюрницу к сети и установите термостат на необходимое значение температуры, в зависимости от типа обжариваемого продукта.
5. Закройте крышку, включите переключатель ВКЛ/ВЫКЛ и нагревайте растительное масло/жир. Зажгутся индикаторы переключателя ВКЛ/ВЫКЛ и термостата. Когда температура масла/жира достигнет установленного значения, индикатор термостата погаснет. Далее, в течение всего процесса обжаривания, он будет зажигаться и гаснуть в зависимости от циклов термостата.
6. Вложите продукты, которые Вы собираетесь обжарить, в корзину. Корзина при этом должна быть вынута из фритюрницы. **Внимание:** Не наполняйте корзину более чем на три четверти ее объема.
7. Откройте крышку, аккуратно поместите корзину в масло, завесив ее в нижнем положении, и обеспечьте, чтобы масло/жир имели необходимую температуру.

Внимание: 1).беспечьте, чтобы продукты были покрыты растительным маслом.

2). При обжаривании оставьте крышку открыто, чтобы не произошло «вскипания» масла и пригорания продуктов.

8. При помещении продуктов в изделие падает температура масла и при этом зажигается индикатор термостата.
9. После того, как продукты прожарятся, поднимите корзину и повесьте ее в верхнем положении, чтобы стекло масло.
10. Выньте корзину и выньте из нее готовые продукты.
11. Если Вы не собираетесь использовать далее фритюрницу, переключите переключатель ВКЛ/ВЫКЛ в положение ВЫКЛ. Фритюрница находится под напряжением даже при выключенном переключателе. Для ее полного отсоединения от сети выньте вилку электрошнура из розетки. Настоятельно рекомендуем отсоединять изделия от сети после прекращения его использования.



Предупреждение.

Данное устройство имеет сетевой шнур с 3-штырьковой вилкой с заземляющим контактом типа G. Это защитная функция. Не убирайте функцию защиты с вилки.

УХОД И ЧИСТКА

1. Перед проведением чистки изделия, отсоедините его от сети и подождите, пока оно полностью охладится.
2. Выньте электрическую часть.
3. **Внимание:** Ни в коем случае не погружайте электрическую часть под воду и не умывайте ее под краном. В случае необходимости протрите ее полувлажной салфеткой.
4. Крышка, корзина, масляный резервуар фритюрницы можно умывать теплой водой с использованием моющих средств. После умывания ополосните компоненты и просушите их.
5. Периодически чистите целую крышку, чтобы не произошло засорения фильтра жировыми отложениями. Выполняйте это следующим образом:
6. Поворотом и подъемом на определенный угол снимите целую крышку. Умойте ее водой с добавлением моющих средств, протрите мягкой влажной салфеткой, после чего основательно просушите. После этого верните крышку на ее место.
7. При чистке не используйте растворители или абразивные моющие средства.

СОВТЫ и РЕКОМЕНДАЦИИ

Растительное масло и жир

1. Используйте растительное масло/жир, которые предназначены для обжаривания продуктов при высоких температурах. Это могут быть, например, полиненасыщенные растительные масла или растительные маргарины.
2. В случае появления загрязнения профильтруйте масло/жир. Это необходимо делать после многократного использования масла/жира, в зависимости от типа обжариваемых продуктов. Делается это следующим образом:
3. После завершения обжаривания отсоедините изделие от сети. Подождите, пока масло/жир охладятся.
4. В металлическое сито или дуршлаг поместите вату или тонкую хлопчатобумажную салфетку.
5. Масло/жир из масляного резервуара перелейте через сито или дуршлаг в приготовленную емкость.
6. Если для обжаривания используете жир, не охлаждайте его полностью, поскольку потом он застывает. Но даже в этом случае соблюдайте необходимые меры предосторожности, потому что попадание горячего жира на кожу может вести к возникновению ожогов.
7. Регулярно заменяйте масло или жир. Не добавляйте новое растительное масло в уже использованное.
8. Не нагревайте масло/жир дольше, чем это необходимо. Установите термостат на низкое значение температуры, если Вам необходимо ждать относительно длительное время перед последующим обжариванием. В противном случае Вам придется менять масло/жир более часто.
9. Растительное масло или жир темнеют быстрее, если Вы обжариваете продукты с высоким содержанием протеинов (мясо или рыба).
10. Если Вы используете фритюрницу для приготовления картофеля фри и после каждого использования устраняете из масла остатки продукта, то потом Вы можете использовать масло/жир 10-15 раз. В каждом случае, не используйте это масло/жир дольше, чем 6 месяцев. По истечении этого срока масло/жир необходимо заменить.
11. Замените масло, если при нагревании в нем начинают образовываться пузыри воздуха, если оно приобретает прогорклый запах или вкус, если темнеет или становится очень густым.
12. Если Вы не используете изделие очень часто, потом лучше хранить масло или жир в закрытой стеклянной емкости, желательно в холодильнике. Не рекомендуется оставлять масло во фритюрнице слишком долго.
13. Продукты с высоким содержанием воды (например, картофель) рекомендуется жарить дважды, соблюдая интервал между обжариваниями.

Картофель фри

Для приготовления вкусного картофеля фри соблюдайте следующие рекомендации:

1. Не используйте для приготовления картофеля фри молодой картофель (вообще говоря, результат будет не очень хороший). Порежьте его на палочки.
2. Нарезанный картофель (для приготовления картофеля фри) ополосните под струей воды. Благодаря этому Вы избежите их прилипания при обжаривании.
3. Просушите их с помощью бумажной салфетки.

Замороженные продукты

1. Вкладывание замороженных продуктов в масло ведет к значительному понижению его температуры.
2. Поэтому не помещайте во фритюрницу большие количества замороженных продуктов.
3. Перед добавлением следующей порции замороженных продуктов во фритюрницу, подождите, пока температура масла достигнет оптимального значения (это Вы узнаете по погасшей лампочке индикатора).
4. Термостат устанавливайте на значения температур, указанные на упаковке замороженных продуктов. Если на упаковке нет соответствующих данных, установите температуру на максимальное значение (190°C).
5. В замороженных продуктах часто содержится лед. Рекомендуем Вам устранить его перед помещением продуктов во фритюрницу. Для этого продукты не нужно размораживать, но их будет нужно готовить в два раза дольше.

| ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ | | |
|--|---|--|
| ПРОБЛЕМА | ВЕРОЯТНАЯ ПРИЧИНА | ВОЗМОЖНОЕ РЕШЕНИЕ |
| Масло в изделии не нагревается. | 1. Отказ электрической системы. | 1. Обратитесь в центр технического обслуживания. |
| Продукты не покрываются золотистой корочкой. | 1. Ворзине слишком многопродуктов. 2. ратура слишком низкая. | 1. испособьте количество продуктов объему корзины. 2. тановите более высокую температуру. |
| Из изделия вытекает масло | 1. Не соблюдена максимальная отметка уровня масла. 2. Продукты, погружаемые в масло, содержат воду. 3. Слишком много продуктов. | 1. Измените уровень масла. 2. Высушите продукты сухим полотенцем или бумажной салфеткой. 3. Не заполняйте корзину более, чем на $\frac{3}{4}$ ее объема. |
| Неприятный запах | 1. Испорченное масло. 2. Масло не соответствует цели использования. | 1. Замените масло и очистите резервуар. 2. Используйте качественные сорта масла и не смешивайте разные виды масла. |

Утилизация вышедшего из строя устройства

1. Если на устройстве имеется такой значок с перечеркнутым мусорным контейнером, это означает, что данный продукт отвечает Европейской Директиве 2002/96/ЕС.
2. Все электрические и электронные продукты необходимо утилизировать отдельно от бытового мусора на специально предназначенных для этого пунктах сбора, в соответствии с правилами, принятыми в вашей стране и местности.
3. Правильная утилизация вышедшего из строя устройства поможет предотвратить потенциально негативное воздействие на окружающую среду и здоровье человека.
4. Подробную информацию об утилизации вышедших из строя и устаревших устройств вы можете узнать, обратившись в свою городскую управу, службу утилизации отходов или магазин, где вы приобрели этот продукт.



Технические характеристики:

| | |
|--------------------------|-------------|
| Модель №. | : SF-4003 |
| Напряжение | : 230В~50Гц |
| Мощность | : 2000Вт |
| Максимальный объем масла | : 3.0 л |

ГАРАНТИЯ

На этот продукт предоставляется 2-ух летняя гарантия, начиная с даты покупки, которая распространяется на дефекты материалов и качество изготовления. По этой гарантии производитель обязуется произвести ремонт или замену любой детали, которая окажется неисправной при условии, что продукт будет предъявлен по месту покупки. Данная гарантия действительна при условии, что прибор использовался в соответствии с инструкциями, не подвергался изменениям, ремонту или вскрытию лицами, не имеющими на то соответствующих полномочий, и не был поврежден в результате неправильной эксплуатации.

Данная гарантия не распространяется на износ, если есть повреждения пластиковых деталей корпуса и т.п. Если продукт не работает и подлежит возврату, аккуратно упакуйте его, укажите свое имя, адрес и причину возврата и доставьте по месту покупки. Если срок гарантии не истек, приложите также гарантийный талон и чек о покупке.

Адрес электронной почты:

info@swisselektro.com

Stimate Client,

Vă mulțumim că ați ales acest aparat electrocasnic ALPINA de înaltă calitate. Aparatul Alpina dispune de o garanție de 2 ani și vă va oferi ani întregi de funcționare în cazul unei întrețineri corecte. Marca ALPINA înseamnă Calitate, Fiabilitate și Încredere. Sperăm că ALPINA va fi în continuare marca dvs. preferată în materie de electrocasnice.

Instrucțiuni de siguranță importante**La utilizarea aparatelor electrice, se vor respecta următoarele măsuri de siguranță principale:**

1. Citiți toate instrucțiunile cu atenție.
2. Asigurați-vă că alimentarea electrică corespunde celei indicate pe eticheta tehnică.
3. Pentru a evita electrocutarea, nu scufundați în apă sau în alte lichide componentele electrice.
4. Nu permiteți copiilor să acționeze sau să se joace cu aparatul.
5. Scoateți din priză în timpul neutilizării sau înainte de montarea/demontarea pieselor.
6. Nu utilizați cu un cablu de alimentare sau un ștecăr deteriorate.
7. În cazul survenirii unor deteriorări sau defecțiuni, consultați numai un centru de asistență tehnică autorizat.
8. Nu amplasați pe sau în apropierea suprafețelor fierbinți ori în spații exterioare.
9. Nu trageți niciodată aparatul de cablul de alimentare.
10. Nu folosiți aparatul pentru alte scopuri decât cele de uz domestic prevăzute.

MOD DE FUNCȚIONARE**Înainte de prima folosire:**

Cosulețul și cuva pentru ulei trebuie curățate înainte de prima folosire: Ridicați cosulețul din interiorul vâniței de ulei și detasați de la unitatea electrică. Spălați cuva pentru ulei și cosulețul cu apă și detergent Apoi clătiți-le și uscați-le.

Atenție: Nu udați unitatea electrică a aparatului.

Asamblați toate componentele.

Umpleți cuva pentru ulei cu ulei sau grăsime lichida în așa fel, încât nivelul de ulei să fie între marcajul de minim și maxim din interiorul vanitei.

Folosirea unturii pentru fript proaspete, în stare solidă:

1. Topiți untura într-o tigaie la foc mic.
2. **Atenție:** Supravegheați tot timpul și feriți de copii.
3. Stingeați focul imediat după ce grăsimea este topită. Puneți friteza în chiuvetă și turnați cu grijă untura topită în vâniță.
4. Duceți cu grijă friteza la locul unde o veți folosi.

Folosirea unturii care s-a închegat în friteză:

1. Mai întâi faceți câteva găuri în grăsime. **Atenție:** Mânuiți cu grijă pentru a nu strica unitatea.
2. Închideți capacul pentru a preveni stropirea și fixați temperatura la 160°. Temperatura poate fi ridicată după ce untura s-a topit.
3. **Atenție:** Nu folosiți altă procedură de topire.
3. Situați mânerul cosulețului vertical și apăsați pe ambele butoane simultan pentru a-l potrivi, prin presare, până ce acesta este poziționat corect în deschizăturile cosulețului.
4. Conectați aparatul la curent și reglați butonul de control la temperatura dorită, în funcție de mâncarea care va fi gătită în friteză.
5. Închideți capacul, puneți comutatorul pe poziția ON și încălziți uleiul/grăsimea. Ledul de pornire și ledul de control al temperaturii se vor aprinde. Atunci când temperatura uleiului/grăsimii a atins temperatura dorită, ledul de control al temperaturii se va stinge. El va continua să se aprindă și să se stingă conform ciclului termostatului, pe toată durata timpului de gătire.
6. În cosulețul aflat în afara fritezei, adăugați mâncarea care va fi prăjită. **Atenție:** Nu umpleți cosulețul mai mult de trei sferturi.
7. Deschideți capacul, introduceți cu grija cosulețul în ulei și agățați cosulețul pe poziția inferioară și asigurați-vă că temperatura uleiului/grăsimii a atins temperatura dorită.
8. **Atenție:** 1) Uleiul trebuie să acopere toată mâncarea introdusă.
2) În timpul frigerii tineți capacul deschis pentru a preveni revărsarea uleiului și prăjirea prea tare a mâncării.
8. Mâncarea introdusă în aparat va răci uleiul, iar ledul de control al temperaturii se va aprinde din nou.
9. Când mâncarea este friptă, ridicați cosulețul și agățați-l în poziția superioară pentru a scurge complet uleiul.
10. Scoateți cosulețul din friteză și scoateți mâncarea.
11. Dacă aparatul nu este folosit, poziționați comutatorul de pornire pe OFF. Chiar dacă este comutatorul pe poziția OFF, aparatul va fi deconectat complet doar după ce este scos din priză. Este recomandat ca aparatul să fie scos din priză dacă nu este folosit.

**Avertisment:**

Acest aparat este dotat cu un cablu de alimentare electrică cu împământare, cu ștecăr cu trei lamele, tip G. Aceasta este o funcție de siguranță. Nu încercați să interveniți asupra utilității de siguranță a acestui ștecăr.

Întreținerea și curățarea aparatului

1. Înainte de curățarea aparatului, deconectați-l și așteptați până se răcește complet.
2. Îndepărtați unitatea/parte electrică.
3. **Atenție:** Nu introduceți niciodată unitatea/parte electrică în apă și nu o spălați sub robinet.
4. Capacul, cosulețele, cuva pentru ulei ale fritezei pot fi curățate cu detergent și apă caldă. Apoi clătiți-le și uscați-le bine.

ROMÂNĂ

5. Curățați capacul periodic pentru a preveni obstrucționarea filtrului antigrăsime de sedimente. Procedați în felul următor:
6. Îndepărtați întregul capac de la aparat prin rotirea și ridicarea acestuia într-un unghi propriu, curățați-l cu apă și detergent, stergeți-l cu o cârpă moale și umedă iar după ce acesta este uscat completați montajul capacului la aparat.
7. Nu folosiți solvenți sau abrazivi pentru curățarea aparatului.

SUGESTII ȘI SFATURI

Uleiul și unturile

1. Folosiți uleiuri-unturi corespunzătoare frigierii la temperaturi înalte, și anume uleiuri polinesaturate sau margarină vegetală.
2. Filtrați întotdeauna uleiul dacă acesta este murdar. Aceasta poate proveni dacă uleiul este folosit de mai multe ori și depinde și de mâncarea gătită. Procedați în felul următor:
3. Deconectați de la curent aparatul după ce ați terminat de fript și lăsați uleiul/untura să se răcească pentru o perioadă adecvată de timp.
4. Puneți o bucată de hârtie sau cârpă fină de bumbac într-o sită sau strecurătoare.
5. Goliți uleiul/untura din cuva pentru ulei prin sită sau strecurătoare într-un vas.
6. Dacă ați folosit la prăjit untura, nu așteptați până aceasta se răcește complet pentru ca se va solidifica. Totodată, aveți grijă ca atunci când filtrați, asigurați-vă că untura s-a răcit îndeajuns pentru a nu provoca arsuri.
7. Schimbați uleiul sau untura regulat. Niciodată nu adăugați ulei proaspăt în uleiul folosit.
8. Nu lăsați niciodată uleiul/untura la o temperatură ridicată mai mult decât este necesar. Potrivii butonul de reglare a temperaturii la o temperatură mai scăzută dacă veți aștepta o perioadă mai lungă până la o altă frigere. Altfel veți fi nevoiți să schimbați mai des uleiul/untura.
9. În general uleiul/untura se va înnegri mai repede dacă frigeți mâncăruri bogate în proteine (carne sau pește).
10. Dacă prăjiți cartofi, și îndepărtați de fiecare dată toate particulele rămase în ulei, acest ulei poate fi folosit de 10 – 15 ori. Oricum, nu folosiți uleiul mai mult de 6 luni. După această perioadă, uleiul trebuie aruncat.
11. În orice caz, schimbați uleiul dacă începe să sfârșie în timp ce este încălzit, dacă miroase sau are gust ranced, dacă s-a înnegrit sau dacă nu mai este fluid.
12. Dacă nu folosiți aparatul prea des, este indicat să păstrați uleiul într-un vas de sticlă, de preferință la frigider. Nu se recomandă să țineți uleiul în friteză prea mult timp.
13. Mâncărurile cu conținut mare de apă, ca de exemplu cartofii, sunt cei mai buni dacă sunt prăjiți de două ori, cu un interval între.

Cartofi prăjiți

Pentru a pregăti cartofi prăjiți gustoși și crocanți, rețineți următoarele recomandări:

1. Nu folosiți cartofi foarte timpurii (în general, cartofii noi nu dau rezultate foarte bune). Tăiați subțire.
2. Clătiți cartofii tăiați la robinet. Aceasta va preveni lipirea acestora în timpul prăjirii.
3. Uscați-i cu un prosop curat sau servetel.

Alimente congelate

1. Alimentele congelate vor scădea destul de mult temperatura uleiului după ce sunt introduse în ulei.
2. De aceea, nu introduceți cantități mari de alimente congelate în friteză.
3. Lăsați friteza să se încălzească din nou la temperatura optimă de frigere (atunci când ledul de control al temperaturii se stinge) înainte de a introduce alte alimente congelate.
4. Potrivii temperatura în conformitate cu indicațiile aflate pe ambalajul alimentelor congelate. Dacă nu sunt înscrise asemenea indicații, potriviți la cea mai înaltă temperatură (190°C).
5. Alimentele congelate conțin de obicei multă gheață. Este recomandat ca gheața să fie înlăturată înainte de frigere. Nu este nevoie de decongelare, dar ar trebui fripte de două ori, așa cum a fost indicat mai sus.

| DIFICULTATEA | CAUZATĂ PROBABIL DE | ÎNCERCAȚI ACEASTĂ SOLUȚIE |
|-------------------------------|--|---|
| Aparatul Nu încălzește uleiul | 1. Circuitul electric prezintă defecțiuni. | 1. Contactați servisiul tehnic. |
| Alimentele nu se frig. | 1. Sunt prea multe alimente în cosuleț. 2. Temperatura este prea joasă. | 1. Adaptați cantitatea de alimente la mărimea cosulețului. 2. Potrivii la o temperatură mai ridicată. |
| Uleiul se revarsă. | 1. S-a introdus o cantitate prea mare de ulei. 2. Alimentele au avut un conținut mare de apă înainte de introducerea în ulei. 3. Este o cantitate prea mare de alimente. | 1. Adaptați cantitatea de ulei. 2. Uscați alimentele cu ajutorul unui prosop sau servetel. 3. Nu umpleți cosulețul mai mult de trei sferturi. |
| Miros neplăcut | 1. Uleiul este deteriorat. 2. Uleiul nu este potrivit pentru acest aparat. | 1. Schimbați uleiul și curățați cuva. 2. Folosiți ulei de calitate și nu amestecați diverse soiuri de ulei. |

Eliminarea aparatului

1. Când simbolul tomberonului tăiat figurează pe un produs, acesta indică faptul că respectivul produs intră sub incidența Directivei Europene 2002/96/CE.
2. Toate produsele electrice și electronice trebuie să fie eliminate separat de deșeurile municipale la centre de colectare avizate de către guvern sau autoritățile locale.
3. Eliminarea corectă a aparatului dv uzat va contribui la evitarea unor consecințe potențial negative asupra mediului înconjurător și asupra sănătății populației.
4. Pentru detalii suplimentare privind eliminarea aparatului dv uzat, vă rugăm să luați legătura cu primăria, serviciul de eliminare a deșeurilor sau magazinul de la care ați achiziționat produsul.

**Date tehnice:**

Nr. model. : SF-4003
Tensiune : 230 V~50Hz
Consum : 2000 W

GARANȚIE

Acest produs este garantat pe o perioadă de 2 ani începând cu data achiziționării contra defectelor materiale și de fabricație. În cadrul acestei garanții, fabricantul se angajează să repare sau să înlocuiască orice componente cu defecte dovedite, cu condiția ca produsul să fie returnat la punctul de achiziționare. Această garanție este valabilă numai dacă aparatul a fost utilizat în conformitate cu instrucțiunile și cu condiția ca acesta să nu fi suferit modificări, reparații sau intervenții neautorizate ori deteriorări provocate de o utilizare inadecvată.

Această garanție nu acoperă uzura normală și nici obiecte casante precum cele din ceramică etc. Dacă produsul nu funcționează și este necesară returnarea sa, ambalați-l cu atenție, incluzând numele și adresa dvs. precum și motivul returnării, aducându-l la punctul de achiziționare. În cazul în care produsul se află în perioada de garanție, furnizați și certificatul de garanție și dovada achiziționării.

Adresă serviciu de e-mail:

info@swisselektro.com

Dragi korisniče,

zahvaljujemo Vam što ste odabrali kućanski uređaj marke ALPINA. Odabrali ste najbolji uređaj koji nudi jamstvo od 2 godine i godinu servisa. Ime ALPINA vam donosi kvalitetu, pouzdanost i sigurnost. Nadamo se da će Vam ALPINA i dalje biti prvi izbor kad su u pitanju kućanski uređaji.

Važne mjere zaštite**Prilikom korištenja električnih uređaja, potrebno je slijediti osnovne mjere sigurnosti:**

1. Pažljivo pročitajte sve upute.
2. Provjerite odgovara li izvor napajanja jednoj od oznaka za nominalnu vrijednost.
3. Da biste izbjegli električni udar, ne uranjajte električne dijelove u vodu ili druge tekućine.
4. Ne dopustite djeci da koriste ili da se igraju s uređajem.
5. Isključite ga iz utičnice kada nije u upotrebi ili prije umetanja/uklanjanja dijelova.
6. Ne koristite ga s oštećenim električnim kabelom ili utikačem.
7. Ukoliko dođe do oštećenja ili neispravnosti u radu, obratite se isključivo ovlaštenom servisnom centru.
8. Nemojte ga stavljati na ili u blizini vrućih površina ili ostavljati vani.
9. Nikada ne povlačite uređaj kabelom za napajanje.
10. Ne koristite uređaj u druge svrhe osim u kućanstvu.

RUKOVANJE**Prije prvog korištenja**

Prije prvog korištenja očistite rešetku i posudu za ulje. Izvadite rešetku iz posude, te u vertikalnom pravcu izvadite upravljačku jedinicu. Posudu za ulje i rešetku oprati vodom i sredstvom za čišćenje. Oprati u čistoj vodi, te osušiti.

Upozorenje: Upravljačka jedinica ne smije nikad dolaziti u kontakt sa vodom!

Sve dijelove stavite ponovno natrag.

Posudu za ulje popunite uljem ili tekućom masnoćom, tako da razina punjenja bude između obilježene minimalne i maksimalne razine na unutrašnjoj stijenci posude.

Korištenje svježe masnoće za prženje:

1. Masnoću otopite u tavi na niskoj temperaturi.
2. **Upozorenje:** Tavu nikada ne ostavljate bez nadzora, te je držite izvan dohvata djece!
3. Kada se masnoća otopi, prestanite je grijati. Stavite fritezu u prazan sudoper, te otopljenu masnoću oprezno nalijte u posudu za ulje.
4. Fritezu oprezno premjestite na mjesto, gdje je želite koristiti.

Korištenje masnoće koja se u fritezi otvrdnula:

1. U masnoći najprije napravite otvore. **Upozorenje:** Pazite, da ne oštetite uređaj.
2. Fritezu zatvorite poklopcem za zaštitu od prskanja masnoće, temperaturu podesite na 160°C. Kada se masnoća otopi, možete povećati temperaturu. **Upozorenje:** Masnoću otapajte isključivo na spomenuti način!
3. Stavite držač rešetke u vertikalni položaj, te nakon stiskanja obadvije tipke ga ujedno stavite u otvor u rešetki. Stiskanjem ga namjestite u ispravan položaj.
4. Uređaj uključite u električnu mrežu ovisno od vrste pripremane hrane podesite regulator na potrebnu temperaturu.
5. Zatvorite poklopac, uređaj uključite, te sačekajte da se ulje zagrije. Upalit će se kontrolna lampica prekidača, te kontrolna lampica temperature ulja. Kada ulje postigne odabranu temperaturu, kontrolna lampica temperature ulja se gasi. Kontrolna lampica ulja se tijekom cijelog spremanja hrane u pojedinim ciklusima termostata pali i gasi.
6. U rešetku izvan friteze stavite hranu za pripremu. **Upozorenje:** Rešetku ne punite više od tri četvrtine.
7. Otvorite poklopac, rešetku oprezno uronite u ulje, okačite u donjem položaju te se uvjerite da li ulje/masnoća ima potrebnu temperaturu.

Upozorenje: 1). Uronite hranu u ulje.

2). Lonac friteze tijekom prženja ostavite otvoren da ne dođe do kipljenja ulja ili zagaranja hrane.

8. Prilikom stavljanja hrane u fritezu se ulje hladi, poslijedično se pali kontrolna lampica temperature.

9. Kada je hrana dovoljno frigana, podignite rešetku objesite je u gornji položaj, te pustite da se ulje ocjedi.

10. Izvadite rešetku iz friteze i istresite iz nje hranu.

11. Kada uređaj više ne koristite, isključite ga. Uređaj je i nakon isključenja prekidača priključen kabelom za izvor električne energije, stoga je jako uputno izvaditi utikač kabla iz utičnice.

**Upozorenje:**

Uređaj je opremljen uzemljenim, trožilnim kabelom za napajanje G tipa. Ovo je sigurnosno obilježje. Nemojte pokušavati zaobići sigurnosnu namjenu ovog utikača kabla.

ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

1. Uređaj prije čišćenja iskopčajte iz električne mreže, te ga ostavite potpuno ohladiti.
2. Izvadite upravljačku jedinicu
3. **Upozorenje:** Upravljačku jedinicu nikada ne uranjajte u vodu niti je ispirajte vodom. Očistite je vlažnom ili suhom krpom.

HRVATSKI

4. Poklopac, rešetka, i posuda friteze mogu se čistiti sa toplom vodom i deterdžentom za pranje. Temeljito ih isperite čistom vodom i osušite.
5. Poklopac redovito čistite, da spriječite začepljenje filtera masnoće masnim naslagama. Postupajte prema slijedećem:
6. Okrenite poklopac u ispravan položaj, podignite ga, te ga odstranite. Očistite ga sa vodom i sredstvom za čišćenje, obrišite ga mekanom krpom dok nije potpuno suh, te ga učvrstite natrag na uređaj.
7. Za čišćenje ne koristite otapala ni gruba sredstva za čišćenje.

UPUTSTVA I SAVJETI

Ulje i masnoća

1. Koristite ulje ili masnoću namijenjenu za prženje na visokim temperaturama. Ove zahtjeve ispunjavaju polinezasićena ulja ili biljni margarini.
2. Već korišteno ulje uvijek filtrirajte. Do onečišćenog ulja dolazi – u ovisnosti od vrste prane hrane- uvijek nakon nekoliko korištenja. Postupajte prema slijedećem:
3. Nakon završetka prženja otkopčajte uređaj iz električne mreže, te pustite hladiti ulje određeno vrijeme.
4. Uzmite metalno sito ili cjediljku, stavite unutra komadić celuloze ili fine krpice.
5. Ulje ili masnoću iz friteze prelijte kroz sito ili cjediljku u posudu.
6. Ukoliko ste koristili masnoću za prženje ne dopuštajte je da se potpuno ohladi, jer bi potpuno očvrstnula. Kada masnoću filtrirate, pazite njenu temperaturu, da bude dovoljno hladna glede izbjegavanja opasnosti nastanka opekotina.
7. Ulje ili masnoću redovito mjenjajte. Nikad ne dodavajte novo ulje u već korišteno.
8. Nikad ne ostavljajte masnoću na većim temperaturama, nego što je potrebno. Ako će prije novog prženja biti duža pauza, podesite regulator na nižu temperaturu. U suprotnom ćete morati ulje ili masnoću mjenjati češće.
9. Općeniti vrijedi pravilo, da masnoća potamni brže, ako u njoj više pržite hranu bogatu bjelančevinama (riblje meso).
10. Ako posudu koristite za prženje pomfrita nakon svakog prženja odstranite njegovu ostatak, ulje ili masnoću ćete tako moći koristiti 10 do 15 puta. U nikakvom slučaju ga ne koristite duže od 6 mjeseci. Nakon isteka ovog vremena morate ulje zamijeniti.
11. Ulje zamijenite, ako se nakon zagrijavanja stvaraju mjehurići, ako ima neugodan okus ili miris na pokvareno, ili ako je potamnilo, ili nije previše tekuće.
12. Ako uređaj ne koristite poželjno često, najbolje je čuvati ulje ili masnoću u staklenoj posudi, po mogućnosti u hladnjaku. Nije poželjno ostavljati ulje predugo u fritezi.
13. Hranu sa većim sadržajem vode, kao naprimjer krumpir je bolje pržiti u dva navrata SA malom pauzom.

Čips od krumpira (pomfrit)

Ukusan hrskav čips ili pomfrit dobivate, ako se pridržavate slijedećih savjeta:

1. Ne koristite previše mlad krumpir (sa mladim krumpirom općenito ne dobivate jako dobre rezultate). Krumpir rasjecite na manje komade.
2. Narezani čips ili pomfrit, isperite pod mlazom vode. Tako se neće prilikom prženja lijepiti.
3. Opran čips ili pomfrit osušite pamučnim ili papirnim kuhinjskim brisačem.

Smrznuta hrana

1. Smrznuta hrana uronjena u ulje relativno jako snizi njegovu temperaturu.
2. Zbog toga ne stavljajte u fritezu preveliku količinu smrznute hrane.
3. Prije dodavanja nove količine smrznute hrane sačekajte dok friteza ponovno ne postigne optimalnu temperaturu (ukoliko se ne ugasi kontrolna lampica temperature).
4. Regulator temperature podesite prema uputstvima na omotu smrznute hrane. Ukoliko tamo nema nikakva uputstva pržite takvu hranu na najvećoj temperaturi (190°C).
5. Smrznuta hrana je često pokrivena velikom količinom leda. Led je najbolje prije prženja ukloniti. Nije potrebno ovaku hranu razmrzavati, ali treba je pržiti u dva navrata, kako je već navedeno.

TABELA RJEŠENJA PROBLEMA

| PROBLEM | MOGUĆ UZROK | POKUŠAJTE SLIJEDEĆIM NAČINOM |
|-----------------------------------|--|---|
| Uređaj ne grije ulje | 1. Vjerojatno poremećaj strujnog kruga. | 1. Obratite se serviseru. |
| Pržena hrana nema finu žutun boju | 1. U rešetki friteze je previše hrane. 2. Temperatura je preniska. | 1. Prilagodite količinu hrane veličini rešetke. 2. Podesite višu temperature. |
| Ulje kipi | 1. Granice maksimalne količine ulja su prekoračene. 2. U ulje se nalazi hrana SA prevelikim sadržajem vode. 3. U rešetki friteze je previše hrane. | 1. Smanjite količinu ulja. 2. Hranu osušite kuhinjskom krpom ili upijajućim papirom. 3. Rešetku ne popunjavajte više od $\frac{3}{4}$. |
| Ulje ima neugodan miris | 1. Ulje je pokvareno. 2. Korišteno je ulje, koje ne odgovara za ovu vrstu uređaja. | 1. Zamijenite ulje i očistite posudu. 2. Koristite kvalitetno ulje, ne miješajte razne vrste ulja. |

Zbrinjavanje dotrajalog tostera

1. Kad se na proizvodu nalazi prekriženi simbol kante za smeće na kotačima, to znači da je proizvod obuhvaćen Europskom direktivom 2002/96/EZ.
2. Svi električni i elektronički uređaji se moraju zbrinuti odvojeno od kućnog otpada u predviđenim sabirnim postrojenjima koja su za to odredile službe državne i lokalne vlasti.
3. Pravilan način zbrinjavanja vaših dotrajalih uređaja će pomoći u sprječavanju mogućih štetnih posljedica za okoliš i zdravlje čovjeka.
4. Radi više pojedinosti o zbrinjavanju ovog proizvoda, molimo obratite se vašim lokalnim vlastima, vašoj lokalnoj organizaciji za zbrinjavanje otpada ili trgovini u kojoj ste kupili ovaj proizvod.

**Specifikacija:**

| | |
|---------------------------|--------------|
| Br. Modela | : SF-4003 |
| Napon | : 230 V~50Hz |
| Snaga | : 2000W |
| Maksimalno punjenje uljem | : 3,0 L |

JAMSTVO

Ovaj proizvod ima jamstvo u trajanju od 2 godine od datuma kupnje za oštećenja u materijalima i izvedbi. Pod ovim jamstvom proizvođač se obvezuje na popravak ili zamjenu oštećenih dijelova, omogućujući da se proizvod vrati tamo gdje je kupljen. Jamstvo je valjano samo ako je uređaj korišten u skladu s uputama te da nije prepravlján, popravljan ili posredovan od neovlaštene osobe ili oštećen nepravilnom uporabom.

Ovo jamstvo ne pokriva trošenje i habanje niti lomove poput keramičkih dijelova, itd. Ako uređaj ne radi i potrebno ga je vratiti, pažljivo ga zapakirajte, napišite svoje ime i adresu te razlog vraćanja i dostavite ga na adresu kupnje. Unutar razdoblja valjanosti jamstva također dostavite jamstvenu karticu i dokaz o kupnji.

Adresa usluge e-pošte:

info@swisselektro.com

Vážený zákazníku,

Děkujeme vám, že jste si zvolil/a kvalitní domácí spotřebič ALPINA. Váš spotřebič Alpina má 2 roky záruku a při dobré péči vám poskytne roky provozu. Značka ALPINA přináší kvalitu a provozní spolehlivost. Doufáme, že ALPINA bude i nadále vaší první volbou v domácích spotřebičích.

Důležité bezpečnostní pokyny**Při používání elektrických spotřebičů je třeba dodržovat základní bezpečnostní opatření:**

1. Důkladně si přečtěte návod.
2. Ujistěte se, že napájení elektrickým proudem odpovídá napájení na štítku se jmenovitým napětím.
3. Abyste se vyvarovali elektrickému šoku, neponořujte elektrické části do vody nebo jiné tekutiny.
4. Dětem nedovolte spotřebič používat nebo si s ním hrát.
5. Pokud spotřebič nepoužíváte, nebo na něj připevňujete či odstraňujete jeho části, odpojte jej ze zásuvky.
6. Nepoužívejte poškozený elektrický kabel nebo zástrčku.
7. Pokud dojde k poškození nebo vadě, obraťte se pouze na autorizované servisní středisko.
8. Nepokládejte spotřebič na nebo do blízkosti horkých povrchů, nenechávejte jej venku.
9. Nikdy netahejte přístroj za síťový kabel.
10. Spotřebič používejte pouze pro určené použití v domácnosti.

OBSLUHA**Před prvním použitím:**

Před prvním použitím byste měli očistit fritovací koš a nádobu na olej: Vytáhněte koš z nádoby a kolmo vzhůru vyjměte řídicí jednotku. Nádobu na olej a koš umyjte vodou a mycím prostředkem. Opláchněte a osušte je.

Upozornění: Zabraňte, aby řídicí jednotka přišla do styku s vodou.

Dejte zpět všechny součásti.

Nádobu na olej naplňte olejem anebo tekutým tukem tak, aby jeho hladina byla mezi ryskami minimálního a maximálního množství na vnitřní stěně nádoby.

Použití čerstvého tuhého tuku na smažení:

1. Tuk při nízké teplotě na pánvi roztopte.
2. Upozornění: Pánev nenechávejte bez dozoru a udržujte mimo dosah dětí.
3. Jakmile se tuk roztopí, přestaňte jej zahřívát. Postavte do dřezu fritovací hrnec a roztopený tuk opatrně nalijte do nádoby na olej.
4. Fritovací hrnec opatrně přeneste na místo, kde jej budete používat.

Použití pevného tuku, který ve fritéze ztuhne:

1. V tuku nejprve nadělejte otvory. **Upozornění:** Dejte pozor, abyste nepoškodili zařízení.
2. Fritézu uzavřete víkem na ochranu před prskajícím tukem a nastavte teplotu na 160°C. Jakmile se tuk roztopí, můžete teplotu zvýšit. **Upozornění:** Tuk neroztopujte žádným jiným, než tímto způsobem.
3. Dejte držák koše do vertikální polohy a po stisknutí obou tlačítek zároveň jej zasuňte do otvorů v koši. Zatlačením jej zasuňte na své místo.
4. Zařízení zapojte do sítě a v závislosti na druhu připravovaného pokrmu nastavte na regulátoru požadovanou teplotu.
5. Uzavřete víko, vypínačem zařízení zapněte a nechte zahřát olej. Rozsvítí se kontrolka vypínače a kontrolka teploty oleje. Jakmile olej dosáhne zvolené teploty, kontrolka teploty oleje zhasne. Kontrolka oleje se po celou dobu smažení v jednotlivých cyklech termostatu rozsvěcuje a zhasíná.
6. Do koše, umístěného mimo fritovací hrnec, dejte potraviny ke smažení. **Upozornění:** Koš nezaplňujte více než do tří čtvrtin.
7. Otevřete víko, koš opatrně ponořte do oleje a zavěste v dolní poloze a ujistěte se, že olej/tuk má požadovanou teplotu. **Upozornění:** 1) Zajistěte, aby byly potraviny zaplaveny olejem.
2) Víko během fritování nechte otevřené, abyste zabránili vzkypění a přesmažení.
8. Umístěním potravin do zařízení olej zchladí a rozsvítí se proto kontrolka teploty.
9. Jakmile je jídlo usmažené, zvedněte koš, zavěste jej v horní poloze a nechejte z něj důkladně okapat olej.
10. Vyjměte koš z fritovacího hrnce a jídlo z něj vyklopte.
11. Jakmile zařízení přestanete používat, vypněte je. Zařízení je i po vypnutí vypínačem stále připojeno ke zdroji elektřiny, takže je velmi vhodné vytáhnout je ze zásuvky.

**Varování:**

Tento přístroj je vybaven 3 kolíkovým uzemněným napájecím kabelem typu G. Tento kabel má bezpečnostní funkci. Nesnažte se ho proto upravovat ani používat jiný.

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

1. Zařízení před čištěním odpojte od elektrické sítě a nechejte je zcela vychladnout.
2. Vyjměte řídicí jednotku.
3. **Upozornění:** Řídicí jednotku nikdy neponořujte do vody ani ji vodou neoplachujte. Očistěte ji vlhkým anebo suchým hadříkem.
4. Víko, koš a nádoba na olej fritovacího hrnce mohou být očištěny teplou vodou a mycím prostředkem. Důkladně je opláchněte a osušte.

- Pravidelně čistěte víko, abyste zabránili zanesení tukového filtru usazující se mastnotou. Postupujte následovně:
- Natočte víko do správného úhlu a zvednutím jej odstraňte. Očistěte jej vodou a mycím prostředkem, otřete měkkým hadříkem a jakmile je zcela suché, stejným postupem je upevněte zpět do zařízení.
- K čištění nepoužívejte rozpouštědla ani abrazivní čisticí prostředky.

POKYNY A TIPY

Olej a tuk

- Používejte olej/tuk určený pro smažení ve vysokých teplotách. Takovými jsou polynenasycené oleje anebo rostlinné margaríny.
- Špinavý olej vždy přefiltrujte. Ke znečištění oleje dochází – v závislosti na druhu fritovaných potravin - vždy po několika jeho použitích. Postupujte následovně:
- Po ukončení fritování odpojte zařízení od elektrické sítě a nechte přiměřenou dobu tuk vychladnout.
- Vezměte kovové sítko anebo cedník a vložte do něj kousek buničiny nebo jemného hadříku.
- Olej/tuk z fritovacího hrnce přelijte přes sítko anebo cedník do nádoby.
- Pokud jste používali tuk na smažení, nenechte ho zcela vychladnout, neboť by došlo k jeho ztuhnutí. Při filtrování však dbejte na to, aby už byl dostatečně vychladlý, abyste předešli nebezpečí popálení.
- Olej anebo tuk pravidelně vyměňujte. Nikdy nepřidávejte nový olej do použitého.
- Nikdy nenechávejte tuk ve vysokých teplotách déle, než je nezbytně nutné. Pokud bude dalšímu fritováním předcházet delší prodleva, nastavte regulátor na nižší teplotu. Jinak budete muset olej/tuk vyměňovat častěji.
- Obecně se dá říci, že tuk tmavne tím rychleji, čím více fritujete potraviny bohaté na proteiny (rybí maso).
- Pokud hrnec používáte ke smažení hranolků a po každém fritování odstraníte jejich zbylé kousky, olej/tuk by mělo být možné použít 10 až 15krát. V žádném případě jej nepoužívejte déle, než po dobu 6 měsíců. Po uplynutí této doby jej musíte dát pryč.
- Olej vyměňte, pokud po zahřátí bublá, chutná anebo je cítit jako žluklý, pokud ztmavnul anebo už není příliš tekutý.
- Pokud přístroj nepoužíváte příliš často, je nejvhodnější uchovávat olej anebo tuk v uzavřené skleněné nádobě, pokud možno v lednici. Není vhodné nechávat olej příliš dlouho ve fritovacím hrnci.
- Potraviny s vyšším obsahem vody, jako např. brambory, je vhodné fritovat dvakrát s malou meziprodlevou.

Bramborové lupínky (hranolky)

Pro získání chutných, křupavých bramborových lupínků (hranolků) doporučujeme řídit se těmito radami:

- Nepoužívejte příliš nové brambory (s novými bramborami obecně nezískáte příliš dobré výsledky). Rozkrájejte je na hranolky.
- Nakrájené hranolky (lupínky) pod tekoucí vodou opláchněte. Tím zabráníte tomu, aby se během smažení slepovaly.
- Osušte je čistou látkovou anebo papírovou utěrkou.

Zmražené potraviny

- Zmražené potraviny poměrně hodně sníží po ponoření do oleje jeho teplotu.
- Nedávejte proto do fritovacího hrnce příliš velké množství zmražených potravin.
- Před přidáváním dalších zmražených potravin počkejte, dokud fritovací hrnec opět nedosáhne optimální teploty (tj. dokud nezhasne kontrolka teploty).
- Regulátor teploty nastavte podle pokynů na obalu zmražených potravin. Pokud tam žádné nenajdete, nastavte jej na nejvyšší teplotu (190°C).
- Zmražené potraviny jsou často pokryty množstvím ledu. Tento led je před fritováním nejlepší odstranit. Není zapotřebí je rozmrazovat, ale měly by se fritovat nadvakrát, jak je popsáno výše.

TABULKA ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

| PROBLÉM | MOŽNÁ PŘÍČINA | VYZKOUŠEJTE TOTO ŘEŠENÍ |
|----------------------------------|--|---|
| Zařízení neohřívá olej | 1. Nastala porucha elektrického obvodu. | 1. Obraťte se na servis. |
| Potraviny se neusmaží dozlatova. | 1. Ve fritovacím koši je příliš mnoho potravin. 2. Teplota je příliš nízká. | 1. Přizpůsobte množství potravin velikosti koše. 2. Nastavte vyšší teplotu. |
| Olej překypuje | 1. Byla překročena hranice maximálního množství oleje. 2. Do oleje se dostalo jídlo, obsahující vodu. 3. Příliš velké množství potravin. | 1. Upravte množství oleje. 2. Osušte potraviny utěrkou anebo absorpčním papírem. 3. Koš nezaplňujte více, než do tři čtvrtin. |
| Zápach oleje | 1. Zkažený olej. 2. Byl použit olej nevhodný pro toto zařízení. | 1. Vyměňte olej a vyčistěte nádobu. 2. Používejte kvalitní olej a nemíchejte různé druhy olejů. |

Likvidace starého spotřebiče

1. Pokud je na spotřebiči tento symbol přeškrtnuté popelnice, znamená to, že na výrobek se vztahuje evropská směrnice 2002/96/ES.
2. Veškeré elektrické a elektronické výrobky musí být likvidovány odděleně od domovního odpadu na příslušných sběrných místech určených vládou nebo místními úřady.
3. Správná likvidace vašeho starého spotřebiče pomůže předcházet možným negativním vlivům na životní prostředí a lidské zdraví.
4. Ohledně podrobnějších informací o likvidaci vašeho starého spotřebiče kontaktujte prosím městský úřad, sběrné suroviny nebo obchod, ve kterém jste výrobek zakoupili.

**Technické údaje:**

| | |
|-----------------------|--------------|
| Model č. | : SF-4003 |
| Napětí | : 230 V~50Hz |
| Příkon | : 2000 W |
| Maximální náplň oleje | : 3,0 l |

ZÁRUKA

Na tento výrobek je poskytována záruka po dobu 2 let od data zakoupení na vady materiálu a zpracování. Na základě této záruky výrobce provede opravu nebo výměnu částí, které jsou vadné, pokud je výrobek dopraven na místo prodeje. Tato záruka je platná pouze tehdy, pokud byl spotřebič používán podle těchto pokynů a pokud nebyl upravován nebo opravován neoprávněnou osobou nebo byl poškozen nesprávným používáním.

Tato záruka se netýká opotřebování ani rozbití keramických částí atd. Pokud výrobek nefunguje a je třeba jej vrátit, důkladně jej zabalte, přiložte své jméno a adresu a důvod pro navrácení výrobku a zanechte jej na místě zakoupení. Pokud je výrobek v záruční době, dodejte také záruční listinu a doklad o jeho zakoupení.

Adresa e-mailové služby:

info@swisselektro.com

Vážený zákazník,

Ďakujeme Vám za kúpu tohto kvalitného prístroja ALPINA do domácnosti. Na vaše zariadenie Alpina sa vzťahuje dvojiročná záruka a bude vám slúžiť roky, ak sa s ním budete zaobchádzať šetrne. Meno ALPINA predstavuje kvalitu, istotu a spoľahlivosť. Dúfame, že aj pri výbere ďalších domácich prístrojov zostanete pri značke ALPINA.

Dôležité bezpečnostné opatrenia**Pri používaní elektrických spotrebičov vždy dodržujte základné bezpečnostné opatrenia:**

1. Pozorne si prečítajte všetky pokyny.
2. Uistite sa, že napájanie zodpovedá hodnotám uvedeným na technickom štítku.
3. Elektrické časti zariadenia neponárajte do vody alebo inej tekutiny, aby ste predišli úrazu elektrickým prúdom.
4. Nedovoľte deťom obsluhovať zariadenie alebo sa s ním hrať.
5. Pred zmontovaním alebo rozmontovaním súčastí alebo ak zariadenie nepoužívate, vytriahnite ho zo zásuvky.
6. Zariadenie nepoužívajte s poškodeným káblom.
7. Ak sa objaví poškodenie alebo porucha, obráťte sa na autorizovaný servis.
8. Zariadenie nekladte na horúcu plochu alebo do jej blízkosti a nenechávajte ho vonku.
9. Nikdy neťahajte prístroj za napájaciu šnúru.
10. Spotrebič používajte iba v domácnosti spôsobom určeným výrobcom.

OBSLUHA**Pred prvým použitím:**

Pred prvým použitím by ste mali očistiť fritovací kôš a nádobu na olej: Vytriahnite kôš z nádoby a kolmo nahor vyberte riadiacu jednotku. Nádobu na olej a kôš umyte vodou a mycím prostriedkom. Opláchnite a osušte ich.

Upozornenie: Zabráňte, aby riadiaca jednotka prišla do styku s vodou.

Dajte späť všetky súčasti.

Nádobu na olej naplňte olejom alebo tekutým tukom tak, aby jeho hladina bola medzi ryskami minimálneho a maximálneho množstva na vnútornej stene nádoby.

Použitie čerstvého tuhého tuku na smaženie:

1. Tuk pri nízkej teplote na panvici roztopte.
2. **Upozornenie:** Panvicu nenechávajte bez dozoru a udržiujte mimo dosahu detí.
3. Keď sa tuk roztopí, prestaňte ho zahrievať. Postavte do drezu fritovací hrniec a roztopený tuk opatrne nalejte do nádoby na olej.
4. Fritovací hrniec opatrne preneste na miesto, kde ho budete používať.

Použitie pevného tuku, ktorý vo fritéze stuhol:

1. V tuku najskôr urobte otvory. **Upozornenie:** Dajte pozor, aby ste nepoškodili zariadenie.
2. Fritézu uzatvorte vekom na ochranu pred prskajúcim tukom a nastavte teplotu na 160°C. Keď sa tuk roztopí, môžete teplotu zvýšiť.
3. **Upozornenie:** Tuk neroztápajte žiadnym iným než týmto spôsobom.
4. Dajte držiak koša do vertikálnej polohy a po stisnutí oboch tlačidiel ho zároveň zasuňte do otvoru v koši. Zatlačením ho zasuňte na svoje miesto.
5. Zariadenie zapojte do siete a v závislosti od druhu pripravovaného pokrmu nastavte na regulátore požadovanú teplotu.
6. Uzavrite veko, vypínačom zariadenie zapnite a nechajte zohriať olej. Rozsvieti sa kontrolka vypínača a kontrolka teploty oleja. Keď olej dosiahne zvolenú teplotu, kontrolka teploty oleja zhasne. Kontrolka oleja sa po celú dobu smaženia v jednotlivých cykloch termostatu rozsvetuje a zhasína.
7. Do koša, umiestneného mimo fritovací hrniec, dajte potraviny na smaženie. **Upozornenie:** Kôš nezapĺňajte viac než do troch štvrtín.
8. Otvorte veko, kôš opatrne ponorte do oleja a zaveste v dolnej polohe a uistite sa, že olej/tuk má požadovanú teplotu.
9. **Upozornenie:** 1) Zaisťte, aby boli potraviny zaplavené olejom.
2) Veko počas fritovania nechajte otvorené, aby ste zabránili vzkypeniu a presmaženiu.
8. Umiestnením potravín do zariadenia olej schladíte, a preto sa rozsvieti kontrolka teploty.
9. Keď je jedlo usmažené, zdvihnite kôš, zaveste ho v hornej polohe a nechajte z neho dôkladne okvapkať olej.
10. Vyberte kôš z fritovacieho hrnca a jedlo z neho vyklopte.
11. Keď zariadenie prestanete používať, vypnite ho. Zariadenie je i po vypnutí vypínačom stále pripojené k elektrickému zdroju, takže je veľmi vhodné vytriahnuť ho zo zásuvky.

**Upozornenie:**

Toto zariadenie je vybavené uzemneným napájacím káblom typu G s 3-kolíkovou prípojkou. Je to bezpečnostná funkcia. Nepokúšajte zrušiť bezpečnostnú funkciu tejto prípojky.

ÚDRŽBA A ČISTENIE

1. Zariadenie pred čistením odpojte z elektrickej siete a nechajte ho úplne vychladnúť.
2. Vyberte riadiacu jednotku.
3. **Upozornenie:** Riadiacu jednotku nikdy neponárajte do vody ani ju vodou neoplachujte. Očistite ju vlhkou alebo suchou handričkou.

SLOVENSKY

4. Veko, kôš a nádoba na olej fritovacieho hrnca sa môžu čistiť teplou vodou a mycím prostriedkom. Dôkladne ich opláchnite a osušte.
5. Pravidelne čistite veko, aby ste zabránili zanesenie tukového filtra usadzujúcou sa masťou. Postupujte nasledovne:
6. Natočte veko do správneho uhla a zdvihnutím ho odstráňte. Očistite ho vodou a mycím prostriedkom, utrite mäkkou handričkou a keď je úplne suché, rovnakým postupom ho upevnite späť do zariadenia.
7. K čisteniu nepoužívajte rozpúšťadlá ani drsné čistiace prostriedky.

RADY A TIPY

Olej a tuk

1. Používajte olej/tuk určený na smaženie vo vysokých teplotách. Takými sú polynenasýtené oleje alebo rastlinné margaríny.
2. Špinavý olej vždy prefiltrujte. Ku znečisteniu oleja dochádza – v závislosti na druhu fritovaných potravín - vždy po niekoľkých jeho použitíach. Postupujte nasledovne:
3. Po ukončení fritovania odpojte zariadenie z elektrickej siete a nechajte primeranú dobu tuk vychladnúť.
4. Vezmite kovové sitko alebo cedník a vložte do neho kúsok buničiny alebo jemnej handričky.
5. Olej/tuk z fritovacieho hrnca prelejte cez sitko alebo cedník do nádoby.
6. Pokiaľ ste používali tuk na smaženie, nenechajte ho úplne vychladnúť, lebo by došlo k jeho stuhnutiu. Pri filtrovaní však dbajte na to, aby už bol dostatočne vychladnutý, aby ste predišli nebezpečeniu popálenia.
7. Olej alebo tuk pravidelne vymieňajte. Nikdy nepridávajte nový olej do použitého.
8. Nikdy nenechávajte tuk vo vysokých teplotách dlhšie, než je potrebné. Pokiaľ bude pred ďalším fritovaním dlhšia prestávka, nastavte regulátor na nižšiu teplotu. Inak budete musieť olej/tuk vymieňať častejšie.
9. Všeobecne sa dá povedať, že tuk tmavne tým rýchlejšie, čím viac fritujete potraviny bohaté na proteíny (rybie mäso).
10. Pokiaľ hrniec používate na smaženie hranolčekov a po každom fritovaní odstránite ich zbytky, olej/tuk by sa mohol použiť 10 až 15 krát. V žiadnom prípade ho nepoužívajte dlhšie, než po dobu 6 mesiacov. Po uplynutí tejto doby ho musíte dať preč.
11. Olej vymeňte, pokiaľ po zahriatí bubľe, chutí alebo je cítiť ako pokazený, pokiaľ stmavol alebo už nie je príliš tekutý.
12. Pokiaľ prístroj nepoužívate príliš často, je najvhodnejšie uchovávať olej alebo tuk v uzavretej sklenenej nádobe, pokiaľ možno v chladničke. Nie je vhodné nechávať olej príliš dlho vo fritovacom hrnci.
13. Potraviny s vyšším obsahom vody, ako napr. zemiaky, je vhodné fritovať dvakrát s malou medziprestávkou.

Zemiakové lupienky (hranolčky)

Na získanie chutných, chrumkavých zemiakových lupienkov (hranolčekov) doporučujeme riadiť sa týmito radami:

1. Nepoužívajte príliš nové zemiaky (s novými zemiakmi všeobecne nezískate príliš dobré výsledky). Rozkrájajte ich na hranolčky.
2. Nakrájané hranolčky (lupienky) opláchnite pod tečúcou vodou. Tým zabránite tomu, aby sa počas smaženia zlepvali.
3. Osušte ich čistou látkovou alebo papierovou utierkou.

Zmrazené potraviny

1. Zmrazené potraviny po ponorení do oleja pomerne veľmi znížia jeho teplotu.
2. Nedávajte preto do fritovacieho hrnca príliš veľké množstvo zmrazených potravín.
3. Pred pridávaním ďalších zmrazených potravín počkajte, pokiaľ fritovací hrniec opäť nedosiahne optimálnu teplotu (tj. pokiaľ nezhasne kontrolka teploty).
4. Regulátor teploty nastavte podľa pokynov na obale zmrazených potravín. Pokiaľ tam žiadne nenájdete, nastavte ho na najvyššiu teplotu (190°C).
5. Zmrazené potraviny sú často pokryté množstvom ľadu. Tento ľad je najlepšie pred fritovaním odstrániť. Nie je ich potrebné rozmrazovať, ale mali by sa fritovať na dvakrát, ako je popísané vyššie.

TABUĽKA RIEŠENIA PROBLÉMOV

| PROBLÉM | MOŽNÁ PRÍČINA | VYSKÚŠAJTE TOTO RIEŠENIE |
|--------------------------------|--|--|
| Zariadenie nezohrieva olej | 1. Nastala porucha elektrického obvodu. | 1. Obráťte sa na servis. |
| Potraviny sa neusmažia dozlata | 1. Vo fritovacom koši je príliš veľa potravín. 2. Teplota je príliš nízka. | 1. Prispôbte množstvo potravín veľkosti koša. 2. Nastavte vyššiu teplotu. |
| Olej prekypuje | 1. Boli prekročené hranice maximálneho množstva oleja. 2. Do oleja sa dostalo jedlo, obsahujúce vodu. 3. Príliš veľké množstvo potravín. | 1. Upravte množstvo oleja. 2. Osušte potraviny utierkou alebo absorpčným papierom. 3. Kôš nezaplňujte viac než do troch štvrtín. |
| Zápach oleja | 1. Pokazený olej. 2. Bol použitý olej nevhodný pre toto zariadenie. | 1. Vymeňte olej a vyčistite nádobu. 2. Používajte kvalitný olej a nemiešajte rôzne druhy olejov. |

Likvidácia starého zariadenia

1. Ak je na prístroji nalepený tento symbol s prečiarknutým kontajnerom na odpadky, znamená to, že sa na výrobok vzťahuje európska smernica 2002/96/EC.
2. Všetky elektrické a elektronické výrobky musia byť zlikvidované oddelene od komunálneho odpadu prostredníctvom inštitúcií poverených vládou alebo miestnymi úradmi, ktoré sa zaoberajú so zberom takéhoto odpadu.
3. Správna likvidácia starého zariadenia pomôže predísť prípadnému nepriaznivému vplyvu na životné prostredie a ľudské zdravie.
4. Ak potrebujete podrobnejšie informácie o likvidácii starého zariadenia, obráťte sa na príslušné úrady vo vašom meste, na službu zaoberajúcu sa likvidáciou odpadu alebo na predajňu, kde ste výrobok kúpili.

**Špecifikácia:**

| | |
|-----------------------|--------------|
| Model č. | : SF-4003 |
| Napätie | : 230 V~50Hz |
| Príkion | : 2000W |
| Maximálna náplň oleja | : 3,0 l |

ZÁRUKA

Na výrobok sa vzťahuje záruka na vady materiálu a výrobné chyby počas dvoch rokov od dátumu kúpy. Výrobca sa zaväzuje opraviť alebo vymeniť všetky chybné súčasti, za predpokladu, že výrobok je vrátený na miesto nákupu. Táto záruka je platná iba vtedy, ak zariadenie bolo používané v súlade s pokynmi a nebolo modifikované, opravované alebo zasahované do prístroja neoprávnenou osobou, alebo nebolo poškodené v dôsledku nesprávneho používania.

Táto záruka sa nevzťahuje na opotrebovanie a trhliny, ani na krehké, napr. keramické časti. Ak výrobok nefunguje a musí sa vrátiť, starostlivo ho zabalte, priložte vaše meno, adresu a dôvod vrátenia, a doručte ho na miesto kúpy. Počas obdobia platnosti záruky pridajte aj záručnú kartu a potvrdenie o kúpe.

Adresa e-mailovej služby:

info@swisselektro.com

Tisztelt Vásárló!

Köszönjük, hogy ezt a minőségi ALPINA otthoni készüléket választotta. Az Ön Alpina készülékére 2 év garancia van, és a szervizelése a későbbiekben is biztosított. Az ALPINA név az Ön számára a minőséget, a megbízhatóságot és a biztonságot szavatolja. Reméljük, hogy továbbra is elsősorban az ALPINA termékeket választja otthoni készülékeinek beszerzése során.

Fontos biztonsági tanácsok**Elektromos gépek használatakor alapvető biztonsági intézkedéseket kell betartani:**

1. Olvasson el figyelmesen minden utasítást.
2. Ellenőrizze, hogy az áramforrás megfelel a követelményeknek.
3. Elektromos sokk elkerülése miatt ne merítse vízbe vagy más folyadékba az elektromos részeket.
4. Ne engedje a gyermekeket hogy működtessék, vagy játszanak a géppel.
5. Áramtalanítsa, mikor nem használja, vagy mielőtt részeket szerel le vagy fel.
6. Ne használja sérült áramkábellet.
7. Ha megsérül, vagy hibás működés lép fel, csak engedélyezett szervizhez forduljon.
8. Ne helyezze forró felületre vagy ennek közelébe vagy ne hagyja kinn.
9. Soha ne húzza ki a kábeltől fogva.
10. Ne használja a gépet másra, mint amire készült.

HOGYAN MŰKÖDTESSE A KÉSZÜLÉKET**Első használat előtt:**

A kosarat és az olajtartályt első használat előtt mossa meg: vagy ki a kosarat az olajtartály belsejéből és hosszanti irányban emelje ki az elektromos egységet. Mossa meg az olajtartályt és a kosarat mosószeres vízben. Alaposan öblítse le majd szárítsa meg.

Figyelmeztetés: Az elektromos egység soha ne kerüljön kapcsolatba vízzel.

Helyezze vissza az összes tartozékot.

Töltse meg az olajtartályt olajjal vagy folyékony zsiradékkal úgy, hogy az olaj/zsír szintjének mindig a Minimum és Maximum jelzések között kell lennie az olajtartály belső falán feltüntetettek szerint.

Ha szilárd növényi zsiradékot használunk:

1. A zsiradékot alacsony hőfokon olvassuk fel egy palacsintasütőben.
2. **Figyelmeztetés:** Minden esetben tartsa felügyelet alatt és gyermekektől tartsa távol.
3. Amint a zsiradék megolvadt, vagy le a tűzhelyről. Helyezze az olajsütőt a mosogatóba és óvatosan töltse bele a megolvasztott zsiradékot az olaj tartályba.
4. Ezután óvatosan helyezze az olajsütőt arra a helyre, ahol használni fogja.

Szilárd zsiradék használata megkeményedés után:

1. Először készítsen pár lyukat a zsiradékban. **Figyelmeztetés:** Vigyázzon, nehogy kárt tegyen a sütőben.
2. Zárja le a sütő fedőjét, így megakadályozza az olaj kispriccelését és állítsa be a hőmérsékletet 160°C fokra. Amint a zsiradék megolvadt, a hőmérséklet tovább növelhető. **Figyelmeztetés:** Ne használjon más olvasztási módszereket.
3. Helyezze a kosár karját függőleges helyzetbe és nyomja be egyszerre a két gombot, hogy az beleférjen a kosár nyílásaiba és nyomja mindaddig míg nincs a megfelelő pozícióban.
4. Dugja be a készüléket és állítsa be a kívánt hőmérsékletet, a készítenő ételtől függően.
5. Zárja le a fedelet, kapcsolja be a kapcsolót (Be/Ki) és melegítse fel az olajat/zsiradékot. A Ki/Be kapcsoló lámpa és a hőmérséklet jelző lámpa bekapcsol. Ha az olaj/zsiradék elérte a kiválasztott hőmérsékletet, a hőmérséklet jelző lámpa kialszik. Az egyes termosztát ciklusok szerint ki- és bekapcsol majd a lámpa a teljes sütési idő folyamán.
6. A kosárba csak akkor tegyen ételt, ha az az olajsütőn kívül van. **Figyelmeztetés:** Ne töltse túl a kosarat három negyednél.
7. Nyissa fel a fedelet, lassan helyezze a kosarat az olajba miközben beakasztja az alsó pozícióba és győződjön meg róla, hogy az olaj/zsiradék elérte a megfelelő hőmérsékletet.

Figyelmeztetés: 1). Győződjön meg róla, hogy az ételt teljesen ellepi az olaj.

2). A túlsordulás ill. túlsütés elkerülése érdekében sütés közben tartsa nyitva a fedelet.

8. Az étel készülékbe való behelyezésével az olaj lehűl és a hőmérséklet jelző lámpa bekapcsol.

9. Miután az étel elkészült, emelje ki a kosarat és akassza rá a felső pozícióra ezután hagyja lecsepgni a fölös olajat.

10. Vegye ki a kosarat az olajsütőből és tálalja az ételt.

11. Ha nem használja a készüléket állítsa a Ki/Be kapcsolót Ki állásra. Habár a kapcsoló ki van kapcsolva, a tápegység csak akkor kapcsol szét ha a készüléket kihúztuk. Használat után ajánlatos kihúzni a készüléket.

**Figyelmeztetés:**

A készülék G típusú, védőföldeléses készülék, háromérintkezős dugasszal. A harmadik érintkező áramütés ellen véd. Ne iktassa ki, ne bűtykölje meg.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. Mielőtt a készülék tisztításához kezdene, húzza ki azt és várja meg míg a sütő teljesen ki nem hűl.
2. Távolítsa el az elektromos egységet.
3. **Figyelmeztetés:** Soha ne merítse az elektromos egységet vízbe és ne mossa el azt folyóvíz alatt. Tisztítsa meg egy félig száraz ronggyal.

MAGYAR

4. Az olajsütő fedele, a kosarak és az olajtartály meleg tisztítószeres vízben mosható. Alaposan öblítse le és szárítsa meg.
5. A zsírszűrőt rendszeresen tisztítsa meg a fokozatosan lerakódó zsírréteg kialakulása megakadályozása érdekében. Járjon el a alábbiak szerint:
6. Távolítsa el a fedelet a megfelelő szögben elfordítva és kiemelve és mosószeres vízben tisztítsa meg, törölje át puha fészfáraz ronggyal, és miután alaposan megszáritotta, helyezze vissza az egész fedelet az egységre.
7. Kerülje a durva vagy maró hatású tisztítószerek használatát.

TIPPEK

Olaj és zsiradék

1. Használjon olyan olajat vagy zsiradékot, amely magas hőfokon való sütéshez is megfelelő. Nevezetesen, telítetlen olajat vagy növényi eredetű margarint.
2. Ha az olaj/zsiradék zavarossá válik, szűrje le. Többszöri használat után az olaj zavarossá fog válni, ez függ az étel típusától is. Járjon el az alábbiak szerint:
3. Miután befelyezte a sütést húzza ki a készüléket és hagyja hogy az olaj/zsiradék kihűljön.
4. Tegyen egy darab vattát vagy vékony pamut rongyot a fémszűrőre vagy szűrőtölcsérre.
5. Öntse a tartályban lévő olajat/zsiradékot a fémszűrőn vagy szűrőtölcséren keresztül egy tálba.
6. Zsiradék használata esetén ne hagyja teljesen kihűlni, mivel kihülés után az teljesen megszilárdul. Mindamellet, az égési sérülések elkerülése érdekében, szűrés közben győződjön meg róla, hogy a zsiradék kellőképpen kihűlt.
7. Cserélje rendszeresen az olajat vagy zsiradékot. Soha ne keverjen össze friss olajat használt olajjal.
8. Soha ne hagyja az olajat/zsiradékot magas hőmérsékleten a szükségesnél hosszabb ideig. Állítsa be a termosztát gombot alacsony hőmérsékletre viszonylag hosszabb idejű sütés előtt. Máskülönben sűrűbben kell majd cserélni az olajat/zsiradékot.
9. Általános elmondható, hogy az olaj vagy a zsiradék hamarabb megbarnul fehérjében gazdag étel sütése során (pl. halhús).
10. Hasábburgonya sütése esetén, ha minden használat után eltávolítja az összes mozgatható tartozékot, az olaj/zsiradék 10-15 alkalommal újból felhasználható. Semmilyen esetben ne használja 6 hónapnál hosszabb ideig. Ennyi idő eltelte után az olajat/zsiradékot ki kell dobni.
11. Minden esetben cserélje ki az olajat ha az a felmelegítés során buborékolni kezd, ha illata vagy íze alapján avas, ha megsötétült vagy ha nem túl folyékony halmazállapotú.
12. Ha a készüléket nem használja túl gyakran, az olajat vagy zsiradékot tárolja üveg tárolókban, legjobb hűtőben. Nem ajánlatos az olajat hosszabb ideig a készülékben tárolni.
13. Magas víztartalmú élelmiszerek (mint pl. burgonya) esetében, ajánlatos kétszeri átsütésük rövid időközt tartva a két sütés között.

Hasábburgonya

Ropogós, ízletes hasábburgonyát elkészítéséhez tartsa be a következő alapszabályokat:

1. Ne használjon túl friss újburgonyát (az újburgonya általában nem a kívánt eredményt hozza). Vágja fel vastgabb darabokra.
2. Mossa meg a felvágott hasábburgonyát folyóvíz alatt. Ezáltal azok a sütés közben nem ragadnak össze.
3. Az előkészített burgonyát szárítsa meg tiszta konyharuha vagy konyhai papírkendő segítségével.

Fagyasztott ételek

1. A fagyasztott étel az olajba helyezve jelentős mértékben csökkenti a felforrósodott olaj hőfokát.
2. Ezért tehát egyszerre ne helyezzen nagy mennyiségű fagyasztott ételt az olajsütőbe.
3. Hagyja, hogy az olajsütő visszalljon az optimális sütési hőfokra mielőtt további fagyasztott ételt helyezne bele (miután a hőkontroll lámpa kialszik).
4. Állítsa be a hőfokszabályozót a fagyasztott étel csomagolásán feltüntetettek alapján. Ha ezek az adatok nincsenek feltüntetve, állítsa be a legmagasabb hőfokra (190°C).
5. A fagyasztott étel tetején gyakran jeget találhat. A legmegfelelőbbben úgy járunk el, ha azt sütés előtt eltávolítjuk. Nem szükséges a kiolvasztás de kétszeri átsütése ajánlott.

| PROBLÉMAMEGOLDÓ KALAUZ | | |
|----------------------------------|---|---|
| PROBLÉMA | VALÓSZÍNŰSÍTHETŐ OK | LEHETSÉGES MEGOLDÁS |
| A készülék nem hevíti az olajat. | 1. Valamely ponton az áramkör nem működik. | 1. Forduljon valamelyik műszaki szervizközpontoz. |
| Az étel nem sül atanybarnára. | 1. Túl sok étel a kosárban. 2. Túl alacsony hőfok. | 1. Szabályozza az ételmennyiséget a kosár méretéhez mérten. 2. Állítson be magasabb hőfokot. |
| Az olaj kifut. | 1. A maximális olaj szint túl lett lépve. 2. Az étel vizet tartalmazott az olajba merítést követően. 3. Túl sok ételt helyeztünk a kosárba. | 1. Szabályozza az olajsintet. 2. Szárítsa meg az ételt rongy vagy papír törölő segítségével. 3. Ne töltse túl három negyednél a készüléket. |
| Kellemetlen szag | 1. Avas olaj. 2. A készülékhez nem megfelelő az olaj minősége. | 1. Cserélje ki az olajat és tisztítsa meg a tartályt. 2. Használjon jó minőségű olajat és kerülje a különböző olajak keverését. |

Az elhasznált készülék eltávolítása

1. Ha az áthúzott kerek tartály látható a terméknél, az azt jelenti, hogy a terméket az EU 2002/96/EC előírásnak megfelelően kell kezelni.
2. Valamennyi elektromos és elektronikai terméket a háztartási hulladékoktól külön, a kijelölt gyűjtőhelyeken vagy a helyi hatóságok által megjelölt helyen kell leadni.
3. A készülék megfelelő eltávolítása támogatja a környezet és az emberi egészségre vonatkozó negatív hatású következményeinek elkerülését.
4. További részletes információkért a készülék eltávolításával kapcsolatban kérjük vegye fel a kapcsolatot a helyi hivatallal, a hulladékhasznosító hellyel vagy a kereskedéssel, ahol a terméket vásárolta.

**Műszaki adatok:**

| | |
|--------------------------|--------------|
| Modell szám | : SF-4003 |
| Feszültség | : 230 V~50Hz |
| Fogyasztás | : 2000W |
| Maximális olaj mennyiség | : 3,0 L |

GARANCIA

A termék 2 éves időszakra garantált a vásárlás dátumától számítva gyártási hibák ellen. A garancia értelmében a gyártó vállalja a javítást vagy cserét, ha alkatrész meghibásodik, feltéve, hogy a terméket visszajuttatják a vásárlási helyre. A garancia csak akkor érvényes, ha az utasításoknak megfelelően használják és nem módosította, javította nem engedélyezett személyzet vagy ha nem megfelelő használat miatt romlott el.

A garancia nem érvényes kopásra, vagy a törékeny részekre, pl. kerámia, stb. Ha a termék nem működik vagy vissza kell küldeni, csomagolja be gondosan, feltüntetve nevét és címét és a visszaküldés okát és hozza el a vásárlás helyére. Amennyiben a garanciás időszakban van, kérjük mellékelje a garanciaszelvényt és a vásárlási bizonylatot.

Szerviz e-mail cím:

info@swisselektro.com

Szanowny Kliencie,

Dziękujemy za wybranie tego wysokiej jakości urządzenia gospodarstwa domowego ALPINA. Do Twojego urządzenia Alpina dołączona jest 2-letnia gwarancja, a w przypadku odpowiedniego korzystania samo urządzenie będzie działać latami. Nazwa ALPINA oznacza jakość, rzetelność i możliwość polegania na jej produktach. Mamy nadzieję, że w dalszym ciągu będziesz do domu kupować przede wszystkim produkty Alpiny.

WAŻNE INFORMACJE NA TEMAT BEZPIECZEŃSTWA**Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa:**

1. Przed użyciem przeczytaj całą instrukcję.
2. Upewnij się, że zasilanie odpowiada oznaczonemu na tabliczce znamionowej.
3. Aby uniknąć porażenia elektrycznego nie zanurzaj części elektrycznych w wodzie, ani innych płynach.
4. Nie pozwól, by dzieci obsługiwały, lub bawiły się urządzeniem.
5. Jeśli urządzenie nie pracuje, lub przed składaniem/rozkładaniem, odłącz je od zasilania.
6. Nie używaj, jeśli kabel elektryczny lub wtyczka są uszkodzone.
7. Jeśli pojawi się uszkodzenie lub nieprawidłowe działanie, zwróć się wyłącznie do autoryzowanego punktu napraw.
8. Nie stawiaj na lub w pobliżu gorących powierzchni.
9. Nigdy nie ciągnij urządzenia za kabel zasilania.
10. Nie używaj urządzenia w celach innych, niż te, do których zostało przeznaczone.

OBSŁUGA**Przed pierwszym użyciem:**

Przed pierwszym użyciem należy umyć koszyk oraz pojemnik na olej: Wyjmij koszyk z pojemnika na olej i unieś pionowo w górę jednostkę elektryczną. Umyj pojemnik na olej oraz koszyk w wodzie z dodatkiem detergentu. Opłucz i osusz.

Ostrzeżenie: Nigdy nie zamocz jednostki elektrycznej.

Złóż wszystkie elementy.

Pojemnik na olej wypełnij olejem, lub płynnym tłuszczem do poziomu między oznaczeniami minimum, a maksimum z boku ścianki pojemnika na olej.

Użycie świeżego, zastygłego tłuszczu do smażenia:

1. Roztop tłuszcz w garnku na niewielkim ogniu.
2. **Ostrzeżenie:** Cały czas kontroluj i nie dopuszczaj w pobliżu dzieci.
3. Wyłącz jak tylko tłuszcz się rozpuści. Umieść frytkownicę w zlewie i ostrożnie wlej roztopiony tłuszcz do pojemnika na olej.
4. Ostrożnie przenieś frytkownicę w miejsce, w którym ma pracować.

Użycie tłuszczu po jego zastygnięciu we frytkownicy:

1. Najpierw zrób w tłuszczu otwory. **Ostrzeżenie:** Uważaj, by nie uszkodzić elementu.
2. Zamknij pokrywę frytkownicy, by zapobiec pryskaniu i ustaw temperaturę kontrolką na 160°. Temperatura może być podwyższona, gdy tłuszcz się roztopi. **Ostrzeżenie:** Nie należy stosować innych sposobów topienia.
3. Ustaw rączkę koszyka pionowo i naciśnij równocześnie dwa przyciski, by dopasować ją do otworów koszyka, naciskając w dół, aż prawidłowo się zablokują.
4. Podłącz do zasilania i ustaw kontrolkę temperatury na odpowiednim ustawieniu, w zależności od smażonej żywności.
5. Zamknij pokrywę, przesuń WŁĄCZNIK (ON/OFF) i poczekaj, aż olej/tłuszcz się zagrzeje. Wskaźnik świetlny WŁĄCZNIKA (ON/OFF) i kontrolki temperatury włączą się. Gdy olej/tłuszcz osiągną wybraną temperaturę, wskaźnik świetlny kontrolki temperatury zgaśnie. Będzie się on zapalał i gasł podczas całego smażenia, zgodnie z cyklami termostatu.
6. Żywność wkładaj do koszyka, gdy nie znajduje się on we frytkownicy. **Ostrzeżenie:** Nie wypełniaj więcej, niż trzy czwarte.
7. Otwórz pokrywę, ostrożnie umieść koszyk w oleju, zaczepiając go na niższym haku i upewniając się, że olej/tłuszcz osiągnął żądaną temperaturę.

Ostrzeżenie: 1). Upewnij się, że żywność jest całkowicie zanurzona w oleju.

2). Pokrywę pozostaw otwartą, by uniknąć wykipienia oleju, lub przypalenia żywności.

8. Gdy żywność zostanie umieszczona w urządzeniu, temperatura oleju się obniży i wskaźnik świetlny temperatury się zapali.
9. Gdy żywność się usmaży, unieś koszyk i zaczep go na wyższym haku, by obciekł olej.
10. Wyjmij koszyk z frytkownicy i wyjmij żywność.
11. Jeśli urządzenie nie będzie używane, ustaw włącznik w pozycji OFF. Nawet jeśli urządzenie jest wyłączone, zasilanie będzie odłączone dopiero wtedy, gdy zostanie wyjęta wtyczka z gniazdka. Jest wysoce zalecane, by po użyciu odłączać urządzenie od zasilania.

**Ostrzeżenie:**

Niniejsze urządzenie jest wyposażone w uziemiony, 3-bolcowy kabel zasilania typu G. Jest to zabezpieczenie. Nie należy próbować samemu modyfikować zabezpieczenia tej wtyczki.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

1. Przed czyszczeniem urządzenia należy odłączyć je i poczekać, aż całkowicie ostygnie.
2. Odłącz jednostkę elektryczną.
3. **Ostrzeżenie:** Nigdy nie zanurzaj jednostki elektrycznej w wodzie, ani nie myj jej pod kranem. Wyczyść ją suchą szmatką.
4. Pokrywa, koszyk i pojemnik na olej frytkownicy mogą być umyte w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu. Dobrze je opłucz i osusz.
5. Regularnie czyść całą pokrywę, by filtr odtłuszczający nie został zablokowany przez gromadzący się tłuszcz. Proszę postępować następująco:
6. Usuń całą pokrywę, przekręcając ją i unosząc pod odpowiednim kątem, po czym umyj w wodzie z detergentem, wytrzyj miękką, suchą szmatką, a po całkowitym osuszeniu ponownie złoż całą pokrywę z urządzeniem.
7. Do czyszczenia nie korzystaj z rozpuszczalników, ani produktów ściernych.

WSKAZÓWKI I PORADY**Olej i tłuszcz**

1. Używaj oleju/tłuszczu, odpowiednich do smażenia w wysokich temperaturach, mianowicie olejów wielonienasyconych, lub margaryn roślinnych.
2. Jeśli olej/tłuszcz jest zanieczyszczony, zawsze go filtruj. Zanieczyszczenie pojawi się po kilkukrotnym użyciu, w zależności od rodzaju smażonej żywności. Proszę postępować następująco:
3. Po zakończeniu smażenia odłącz urządzenie i pozwól, by olej/tłuszcz ostygły.
4. Włóż kawałek celulozy, lub drobno plecionego, bawełnianego materiału do metalowego sita, lub durszlaka.
5. Wlej olej/tłuszcz z pojemnika na olej poprzez sito, lub durszlak, do innego pojemnika.
6. Jeśli tłuszcz był użyty do smażenia, nie pozwól, by całkowicie ostygł, gdyż stężeje. Jednakże podczas filtrowania upewnij się, że tłuszcz ostygł na tyle, by się nie poparzyć.
7. Regularnie wymieniaj olej lub tłuszcz. Nigdy nie dodawaj świeżego oleju do już użytego.
8. Nigdy nie pozostawiaj oleju/tłuszczu w wysokiej temperaturze dłużej, niż to konieczne. Jeśli masz zamiar czekać przez dłuższy czas przed ponownym smażeniem, ustaw temperaturę pokrętkiem kontroli na najniższą. W przeciwnym razie będzie trzeba wymieniać olej/tłuszcz częściej.
9. Generalnie olej, lub tłuszcz ciemnieje szybciej, jeśli smażona jest żywność bogata w białka (mięso, lub ryby).
10. Jeśli używasz go do smażenia frytek i usuwasz pozostałości po każdym użyciu, olej/tłuszcz mogą być użyte 10 do 15 razy. W każdym razie nie należy używać go dłużej, niż 6 miesięcy. Po upływie tego czasu, olej musi zostać wylany.
11. Generalnie zmieniaj olej, jeśli pojawiają się bąbelki podczas jego podgrzewania, jeśli wydziela się zapach, czuć zjełczały smak, jeśli ściemniał, lub jeśli nie jest płynny.
12. Jeśli nie korzystasz z urządzenia zbyt często, najlepiej jest przechowywać olej, lub tłuszcz w zamkniętym, szklanym naczyniu, najlepiej w lodówce. Pozostawienie oleju na długi czas w urządzeniu nie jest zalecane.
13. Żywność z wysoką zawartością wody, np. ziemniaki, najlepiej jest smażyć dwukrotnie z przerwą między smażeniem.

Frytki

Aby uzyskać smaczne, chrupiące frytki, należy pamiętać o następujących zaleceniach:

1. Nie używaj zbyt świeżych ziemniaków (generalnie świeże ziemniaki nie dają zbyt dobrych rezultatów). Pokrój je na wąskie paski.
2. Opłucz frytki pod kranem. Pomoże to zapobiec ich sklejanu się podczas smażenia.
3. Osusz je czystą szmatką, lub chłonnym ręcznikiem papierowym.

Żywność mrożona

1. Zamrożona żywność, po włożeniu jej do oleju, znacznie obniży jego temperaturę.
2. W związku z tym nie należy wkładać dużych ilości mrożonej żywności do frytkownicy.
3. Pozwól frytkownicy przywrócić optymalną temperaturę smażeniu przed włożeniem większej ilości zamrożonej żywności (po wyłączeniu się wskaźnika świetlnego kontroli temperatury).
4. Ustaw kontrolę temperatury, zgodnie ze wskazaniem na opakowaniu mrożonej żywności. Jeśli takich instrukcji nie ma, ustaw ją na najwyższą (190°C).
5. Na mrożonej żywności często znajduje się dużo lodu. Zaleca się jego usunięcie przed smażeniem. Nie wymaga to rozmrażania, ale należy gotować dwa razy dłużej.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

| PROBLEM | PRAWDOPODOBNY POWÓD | MOŻLIWE ROZWIĄZANIE |
|-------------------------------------|--|--|
| Urządzenie nie nagrzewa oleju. | 1. Obwód elektryczny może w którymś miejscu nie działać prawidłowo. | 1. Należy skontaktować się z Serwisem Technicznym. |
| Żywność nie nabiera złotego koloru. | 1. W koszyku jest zbyt dużo żywności. 2. Temperatura jest zbyt niska. | 1. Dostosuj ilość żywności do rozmiarów koszyka. 2. Ustaw wyższą temperaturę. |
| Olej się wylewa. | 1. Przekroczono maksymalny poziom oleju. 2. W czasie zanurzania w oleju w żywności znajdowała się woda. 3. Zbyt dużo żywności. | 1. Zmień poziom oleju. 2. Osusz żywność szmatką, lub chłonnym papierem. 3. Nie wypełniaj więcej, niż trzy czwarte. |
| Nieprzyjemny zapach. | 1. Zepsuty olej. 2. Olej nieodpowiedni do urządzenia. | 1. Wymień olej i wyczyść pojemnik. 2. Użyj oleju wysokiej jakości i nie mieszaj różnych rodzajów olejów. |

Likwidacja starego urządzenia

1. Jeśli produktowi towarzyszy symbol przekreślonego pojemnika na śmieci, oznacza to, iż produkt podlega dyrektywie Unii Europejskiej 2002/96/EC.
2. Wszystkie elektryczne i elektroniczne produkty powinny być likwidowane osobno od odpadów domowych, poprzez punkty zbioru, wyznaczone przez rząd lub władze lokalne.
3. Prawidłowa likwidacja starego urządzenia pomoże zapobiec możliwemu negatywnemu wpływowi na środowisko i zdrowie ludzkie.
4. W celu zasięgnięcia dalszych informacji o likwidacji starego urządzenia, proszę skontaktować się z miejscowym ratuszem, punktem zbioru odpadów domowych, lub sklepem, w którym zakupiono produkt.



Specyfikacja

| | |
|----------------------------|-------------|
| Model nr | :SF-4003 |
| Napięcie | :230 V~50Hz |
| Moc w watach | :2000 W |
| Maksymalna pojemność oleju | :3,5 litra |

GWARANCJA

Gwarantuje się, że produkt będzie działał prawidłowo i że będzie wolny od wad produkcyjnych w przeciągu 2 lat od daty zakupu. Zgodnie z niniejszą gwarancją producent naprawi lub wymieni wszelkie wadliwe części, z zastrzeżeniem, że produkt musi być przyniesiony do punktu zakupu. Gwarancja ta jest ważna wyłącznie, jeśli urządzenie było eksploatowane zgodnie z instrukcją, oraz że nie było modyfikowane, naprawiane lub w inny sposób naruszone przez osoby nieupoważnione, lub nie zostało uszkodzone przez nieprawidłowe użycie.

Niniejsza gwarancja nie pokrywa zużycia, rozdarcia, ani stłuczenia części ceramicznych, itp. Jeśli produkt nie będzie działał i konieczny jest jego zwrot, zapakuj go ostrożnie, załączając swoje nazwisko i adres, oraz powód zwrotu i przynieś do punktu zakupu. Jeśli gwarancja będzie jeszcze ważna, przynieś kartę gwarancyjną oraz dowód zakupu.

Adres email serwisu:

info@swisselektro.com