



*Hugging your Life!*

Käyttöohje  
Bruksanvisning  
Kasutusjuhend

Lietošanas instrukcija  
Naudojimo instrukcija  
Инструкция по эксплуатации

**KÄYTTÖOHJE**  
**FRITEERAUSKEITIN BUNIUM DF-035**  
230 V~, 50 Hz, 2000 W

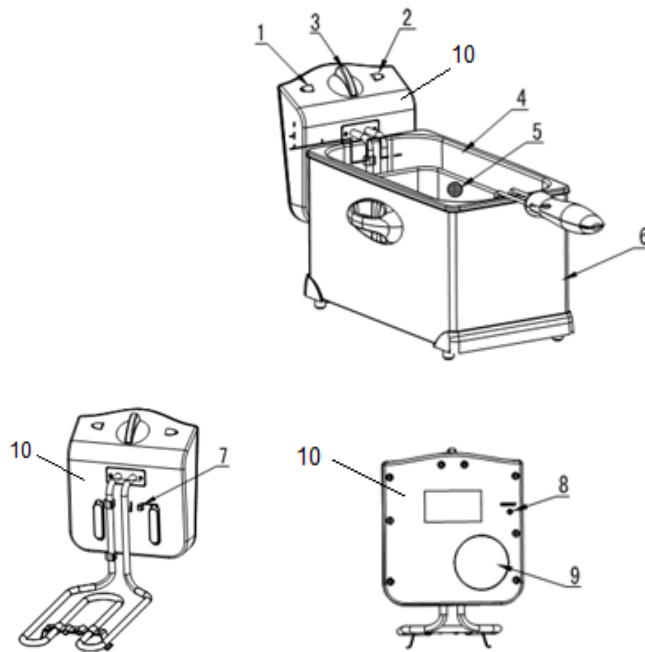


## TÄRKEÄÄ TIETOA

1. Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa ja säilytä käyttöohje myöhempää käyttöä varten.
2. Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
3. Ennen laitteen käyttöä tarkista, että pistorasian jännite vastaa laitteen pohjassa olevaan tyyppikilpeen merkittyä jännitettä.
4. Kytke laite ainoastaan vaihtojännitteiseen ja maadoitettuun pistorasiaan. Älä anna virtajohdon kulkea terävien kulmien yli.
5. Kytke laite vikavirtasuojalla varustettuun pistorasiaan (30 mA).
6. Älä kosketa kuumaa pintaa. Käytä kahvoja ja kädensijoja.
7. Älä käytä sähkölaitetta, jossa on vioittunut sähköjohto tai jos laitteessa on ilmennyt toimintahäiriö tai jos laite on muuten vaurioitunut.
8. Tarkista virtajohdon ja laitteen kunto säännöllisesti. Älä käytä laitetta, jos huomaat niissä jotain vikaa. Mikäli sähköjohto on vaurioitunut, laitteen käyttöön liittyy sähköiskuriski. Laite tulee viedä valtuutettuun sähkölaitteiden huoltoliikkeeseen sähköjohdon vaihtoa varten. Älä korjaa laitetta itse.
9. Älä anna virtajohdon roikkua pöydän tai tason reunalta tai kuuman pinnan yllä.
10. Älä upota virtajohtoa, pistotulppaa tai laitetta veteen tai muuhun nesteeseen – tämä voi aiheuttaa sähköiskun.
11. Käytä laitteessa vain sen alkuperäisiä osia.
12. Älä sijoita laitetta kuuman hellan tai uunin päälle tai niiden läheisyyteen.
13. Älä koskaan jätä laitetta käyntiin ilman valvontaa. Kun laitetta ei käytetä, irrota pistotulppa pistorasiasta. Pistotulppa on irrotettava pistorasiasta myös ennen osien lisäämistä tai poistamista ja ennen laitteen puhdistamista.
14. Aikuisen tulee valvoa laitteen käyttöä huolellisesti, kun paikalla on lapsia.
15. Lapsia pitää valvoa, jotta he eivät leiki laitteella.
16. Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset ominaisuudet ovat alentuneet tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan tai heitä on opastettu käyttämään laitetta turvallisesti ja jos he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa laitetta eivätkä he saa tehdä laitteen hoitotoimenpiteitä ilman valvontaa.
17. Säilytä laite ja sen sähköjohto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta. Käytä laitteessa vain sen alkuperäisiä osia.
18. VAROITUS: Jotta vältetään lämpötilanrajoittimen tahattomasta palautuksesta johtuva vaara, ei tätä laitetta saa syöttää ulkoisen kytkentälaitteen kuten aikakytkimen kautta eikä laitetta saa kytkeä piiriin, jonka käyttäjä säännöllisesti kytkee päälle ja pois.
19. Älä käytä laitetta ulkotiloissa. Suojaa laite lämmönlähteiltä, suoralta auringonpaisteelta sekä kosteudelta.
20. Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja muissa vastaavissa kohteissa, esim.
  - liikkeiden, toimistojen ja muiden työpaikkojen henkilöstön taukotiloissa
  - maatilojen rakennuksissa
  - hotellien, motellien ja muiden majoitusliikkeiden asiakkaiden käytössä
  - majataloissa.

## LAITTEEN OSAT

1. Virran merkkivalo (punainen)
2. Lämpötilan merkkivalo (vihreä)
3. Termostaatti
4. Öljyallas
5. Friteerauskori
6. Kotelo
7. Turvakytkin
8. Uudelleenkäynnistyspainike
9. Sähköjohdon säilytystila
10. Ohjainelementti



## LAITETTA KOSKEVAT ERITYISOHJEET

1. Älä koskaan lisää öljyyn vettä.
2. Öljyt ja rasvat saattavat syttyä palamaan, jos niitä kuumentaa liikaa. Muista sammuttaa laite aina käytön jälkeen. Käännä termostaatti ensin pienimpään asentoon ja poista sen jälkeen pistotulppa pistorasiasta.

## KÄYTTÖTARKOITUS

1. Tämä laite on tarkoitettu ruuan friteeraamiseen. Laitetta ei tule käyttää muuhun tarkoitukseen. Laitetta saa käyttää vain käyttöohjeiden kuvaamalla tavalla. Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
2. Muunlainen käyttö on käyttötarkoituksen vastaista ja saattaa johtaa laitteen vahingoittumiseen tai henkilövahinkoihin.
3. Valmistaja ei vastaa vahingoista, jotka ovat aiheutuneet siitä, että laitetta on käytetty sen käyttötarkoituksen vastaisesti.

## ENNEN LAITTEEN KÄYTTÖNOTTOA

1. Poista kaikki pakkausmateriaalit. Poista tämän jälkeen friteerauskeittimen kansi ja keittimen sisällä olevat kaikki laitteen osat.
2. Suosittelemme puhdistamaan kannen, kotelon, altaan sekä friteerauskorin puhdistusohjeiden mukaisesti.
3. Vedä sähköjohto ulos johdon säilytystilasta.
4. Jos käytät jatkojohtoa, johtimien poikkipinta-alan on oltava vähintään 1,5 mm<sup>2</sup>.
5. Älä käytä haaroitusjatkajohtoa laitteen tuottaman suuren kuormituksen vuoksi.
6. Poista aina ruuanjäänteet (esim. ranskanperunoiden palaset) öljystä. Öljy tulee vaihtaa muutaman käyttökerran jälkeen. Käytä friteeraukseen vain laadukasta öljyä tai rasvaa.
7. Rasva tai öljy on lämmitettävä riittävän kuumaksi. Emme suosittele käyttämään margariinia, oliiviöljyä tai voita. Ne eivät sovellu friteeraamiseen, koska ne alkavat savuta jo alhaisissa lämpötiloissa. Suosittelemme käytettäväksi nestemäisiä öljyjä.
8. Jos kuitenkin käytät rasvaa, paloittele se ensin pieniksi paloiksi öljyltaaseen. Käännä termostaatti miedolle lämmölle ja lisää palaset hitaasti. Kun rasva on sulanut ja öljyn pinta on oikealla tasolla, voit valita termostaatista halutun lämpötilan. Älä missään tapauksessa laita rasvaa friteerauskoriin.
9. Jotta tärkkelystä sisältävien ruokien (peruna, vilja) akryyliamidimäärä pysyisi pienenä, friteerauslämpötilan tulisi olla enintään 170 °C (tai mahdollisesti 175 °C). Lisäksi friteerausaika tulee pitää mahdollisimman lyhyenä, ja ruokaa tulee friteerata vain niin kauan, että sen väri muuttuu kullankeltaiseksi.
10. Huomaa, että turvakytkin (7) on toiminnassa, kun ohjainelementti (10) on liitetty ohjausmekanismiin.
11. Valitse oikea friteerauslämpötila friteerattavan ruuan mukaan. Esifriteeratut ruuat tarvitsevat lähtökohtaisesti korkeamman lämpötilan kuin raat ainekset.
12. Älä nosta tai liikuta friteerauskeitintä öljyn tai rasvan ollessa kuumaa.
13. Kun friteeraat taikinaisia ruokia, poista ylimääräinen taikina ja aseta palaset varovasti öljyyn.
14. Varmista, että friteerauskorin kahva on kunnolla kiinni.
  - Paina kahvan päädyssä olevat metallilangan päät yhteen.
  - Aseta pidikkeet korin sisällä oleviin metallirenkaisiin.
15. Friteerauskorin täyttömäärä saa olla enintään 2/3. Älä täytä friteerauskoria liian täyteen.
16. Kuivaa kostean ruuan pinta liinalla ennen friteerausta.

## HUOMIO!

Kosteiden aineiden (esim. pakastettujen perunalastujen) kohdalla saattaa syntyä suuria määriä vaahtoa, mikä saattaa tietyissä olosuhteissa johtaa öljyn voimakkaaseen kuohumiseen.

## LAITTEEN KÄYTTÖ

1. Varmista, että laitteen pistotulppa ei ole kytkettynä pistorasiaan ja että laite on sammutettu (merkkivalot eivät pala).
2. Poista friteerauskeittimen kansi.
3. Poista friteerauskori ja täytä allas öljyllä tai rasvalla (enintään 3 litraa). Täyttötason täytyy olla minimi- ja maksimitason välissä.
4. Kytke pistotulppa pistorasiaan. Punainen merkkivalo syttyy. Valitse haluamasi lämpötila kääntämällä lämpötilansäädintä.
5. Vihreä merkkivalo syttyy. Kun valittu lämpötila on saavutettu, vihreä merkkivalo sammuu. Laske friteerattava ruoka friteerauskorissa varovasti kuumaan rasvaan.
6. Vihreä merkkivalo syttyy ja sammuu useita kertoja friteerauksen aikana. Tämä on täysin normaalia ja ilmaisee, että termostaatti säätää lämpötilaa. Kun friteerausaika on kulunut (friteerausajat on ilmoitettu ruokapakkauksissa tai -ohjeissa), nosta friteerauskori pois.
7. Anna öljyn tippua friteeratusta ruuasta.
8. Kun haluat sulkea laitteen, käännä lämpötilansäädin OFF-asentoon ja irrota pistotulppa pistorasiasta. Kääri johto spiraalin muotoon sähköjohdon säilytystilaan.

## LAITTEEN PUHDISTUS

Ennen laitteen puhdistamista poista pistotulppa pistorasiasta ja odota, kunnes laite on jäähtynyt.

1. Älä käytä metallilankaista harjaa tai muuta hankaavaa välinettä.
2. Älä käytä happamia tai hankausainetta sisältäviä pesuaineita.
3. Laitetta ei saa missään tapauksessa upottaa veteen puhdistusta varten.

Friteerauskeittimen öljyallas

1. Kun haluat vaihtaa öljyn, vedä öljyallas ulos ja kaada öljy pois altaan sivusta.
2. Puhdista öljyallas, kansi ja kotelo kostealla liinalla ja pesuaineella tarpeen mukaan. Älä upota veteen.
3. Friteerauskorin voi puhdistaa tavalliseen tapaan pesuainevedessä.

Laitteen ulkopinta

1. Pyyhi laitteen ulkopinta ensin kostetulla liinalla ja sitten pehmeällä kuivalla liinalla.

## KYPSENNYSAIKOJA

Taulukossa esitetyt friteerausajat ovat viitteellisiä.

RUOKA	LÄMPÖTILA (°C)	AIKA (min)
Katkaravut	130	2–4
Sienet	150	3–5
Leivitetty kana	170	12–14
Kalakakut	170	3–5
Fileet	170	5
Sipulit	190	2–4
Ranskanperunat	190	8–10
Perunalastut	190	10–15

## ONGELMATILANTEIDEN SELVITTÄMINEN

Jos laite ei toimi:

1. Tarkista sähköliitäntä.
2. Tarkista termostaatin asento.
3. Muita mahdollisia syitä:
  - Laitteessa on turvakytkin (7), joka estää laitteen käynnistämisen vahingossa.
  - Varmista, että ohjainelementti on oikein paikallaan.
  - Ylikuumenemissuoja.
  - Jos kytket friteerauskeittimen vahingossa päälle eikä altaassa ole öljyä tai rasvaa, ylikuumenemissuoja sammuttaa keittimen automaattisesti. Laite ei ole enää käyttövalmiudessa. Irrota friteerauskeittimen johto pistorasiasta.
  - Friteerauskeitintä voi käyttää uudelleen painamalla ohjainelementin taustapuolella olevaa uudelleenkäynnistyspainiketta (RESTART) (8). Painiketta voi käyttää vasta kun laite on täysin jäähtynyt. Painiketta painetaan vähintään 4 cm:n pituisella muovi- tai puukappaleella.

## TEKNISET TIEDOT

Malli: DF-035

Nimellisjännite: 230 V, 50 Hz

Teho: 2000 W

Suojausluokka: I

Täyttömäärä: maksimi 3,0 litraa

Nettopaino: n. 2,6 kg

## YMPÄRISTÖ



Tämä merkintä ilmaisee, että laitetta ei saa hävittää muiden kotitalousjätteiden mukana. Määräys koskee koko EU-aluetta. Väärästä jätteiden hävittämisestä aiheutuvien ympäristö- ja terveyshaittojen välttämiseksi laite tulee kierrättää asianmukaisesti, jotta raaka-aineet saadaan uusiokäyttöön. Palauta käytöstä poistettu laite sähkö- ja elektroniikkaromun keräyspisteeseen. Näin laite päätyy kierrätykseen ympäristön kannalta turvallisesti.

”Alkuperäiset ohjeet”  
rev.1.3

**BRUKSANVISNING**  
**FRITÖS BUNIUM DF-035**  
230 V~, 50 Hz, 2000 W



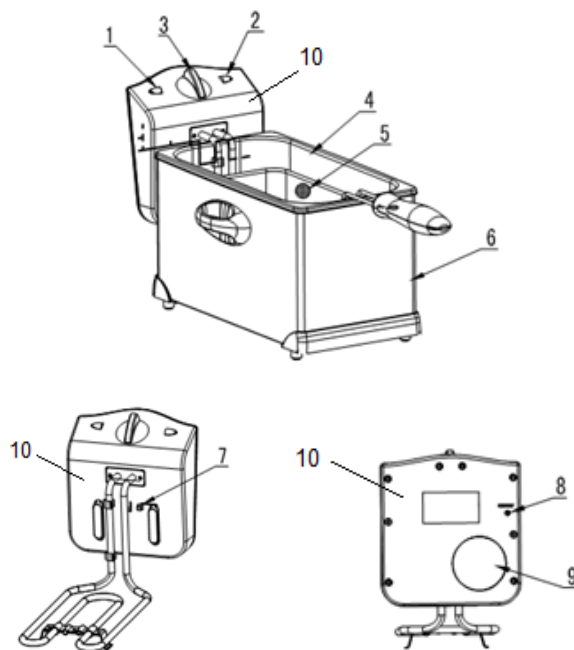


## VIKTIG INFORMATION

1. Läs noga bruksanvisningen innan du tar apparaten i bruk och spara bruksanvisningen för senare användning.
2. Apparaten är endast avsedd för hemmabruk.
3. Kontrollera innan du använder apparaten att vägguttagets spänning motsvarar den som är angiven på typskylten i apparatens botten.
4. Anslut apparaten endast till ett jordat vägguttag för växelström. Elsladden får inte ledas över vassa kanter.
5. Anslut apparaten till ett vägguttag (30 mA) med felströmsskydd.
6. Vidrör inte den heta ytan. Använd handtagen.
7. Använd inte en elapparat som har en skadad elsladd eller om en funktionsstörning har uppträtt i apparaten eller om apparaten annars är skadad.
8. Kontrollera regelbundet elsladdens och apparatens skick. Använd inte apparaten om du upptäcker någon skada på dem. Om elsladden är skadad finns det risk för att apparaten ger en elektrisk stöt. Apparaten bör föras till en auktoriserad servicepunkt för elapparater för byte av elsladd. Reparera inte själv apparaten.
9. Elsladden får inte hänga över bords- eller arbetsbordskanten eller ovanför en het yta.
10. Sänk inte ner elsladden, stickkontakten eller apparaten i vatten eller annan vätska – det kan orsaka en elstöt.
11. Använd endast originaldelar i apparaten.
12. Placera inte apparaten på en het spis eller ugn eller nära dem.
13. Apparaten får aldrig lämnas utan tillsyn. När apparaten inte är i användning ska stickkontakten dras ur vägguttaget. Stickkontakten bör dras ur vägguttaget även då delar läggs till eller tas bort och före rengöring av apparaten.
14. En vuxen ska noggrant övervaka apparatens användning då det finns barn i närheten.
15. Barnen bör hållas efter så att de inte leker med apparaten.
16. Barn över 8 år samt personer, som är mentalt eller fysiskt svagare än vanligt eller som har begränsad kunskap eller erfarenhet, kan använda denna apparat om de övervakas eller har vägletts i säker användning av apparaten och om de förstår riskerna som är förknippade med användningen av apparaten. Barn får inte leka med apparaten. Barn får inte rengöra apparaten och de får inte utföra skötsel av apparaten utan överinseende.
17. Förvara apparaten och dess elledning utom räckhåll för barn under 8 år. Använd endast originaldelar i apparaten.
18. VARNING: För att undvika fara som uppstår på grund av att värmebegränsaren oavsiktligt kopplar på apparaten igen, får denna apparat inte anslutas till elnätet via en yttre anslutningsapparat såsom en timer och apparaten får inte anslutas till en krets som användaren ofta kopplar på och från.
19. Använd inte apparaten utomhus. Skydda apparaten för värmekällor, direkt solljus samt fukt.
20. Denna apparat är avsedd att användas i hemhushåll och motsvarande platser, t.ex.
  - personalens rastutrymmen i butiker, kontor och på andra arbetsplatser
  - jordbruksbyggnader
  - för kundernas bruk på hotell, motell och andra inkvarteringsställen
  - vårdshus.

## APPARATENS DELAR

1. Indikatorljus för ström (rött)
2. Indikatorljus för temperatur (grönt)
3. Termostat
4. Oljebhållare
5. Frityrkorg
6. Fodral
7. Säkerhetsbrytare
8. Knapp för omstart
9. Sladdförvaringsfack
10. Styrelement



## SÄRSKILDA ANVISNINGAR FÖR APPARATEN

1. Tillsätt aldrig vatten i oljan.
2. Oljan och fetterna kan börja brinna om de hettas upp för mycket. Kom ihåg att alltid koppla från apparaten efter användning. Vrid först termostaten till lägsta läget och dra sedan ut stickkontakten ur vägguttaget.

## ANVÄNDNING

1. Denna apparat är avsedd för att fritera mat. Apparaten ska inte användas för några andra ändamål. Apparaten får endast användas på det sätt som beskrivs i bruksanvisningen. Apparaten är endast avsedd för hemmabruk.
2. Användning för annat ändamål är inte tillåtet och kan leda till att apparaten skadas eller att det uppstår personskador.
3. Tillverkaren ansvarar inte för skador som orsakats av att apparaten har använts i strid mot avsett ändamål.

## FÖRE APPARATEN TAS I BRUK

1. Avlägsna allt förpackningsmaterial. Avlägsna därefter fritösens lock och alla apparatens delar som finns inne i fritösen.
2. Vi rekommenderar att locket, fodralet, behållaren och frityrkorgen rengörs enligt rengöringsanvisningarna.
3. Dra ut elsladden ur sladdens förvaringsfack.
4. Om du använder en förlängningssladd ska ledningarnas tvärsnittsarea vara minst 1,5 mm<sup>2</sup>.
5. Använd inte en förlängningssladd med förgrening på grund av apparatens stora belastning.
6. Avlägsna alltid matrester (t.ex. bitar av fransk potatis) från oljan. Oljan bör bytas ut efter några gånger. Använd endast olja eller fett av hög kvalitet för fritering.
7. Fettet eller oljan bör hettas upp tillräckligt. Vi rekommenderar inte användning av margarin, olivolja eller smör. De lämpar sig inte för fritering då de avger rök redan vid låga temperaturer. Vi rekommenderar att olja i vätskeform används.
8. Om du ändå använder fett ska det först skäras i små bitar i oljebehållaren. Vrid termostaten till svag värme och tillsätt bitarna långsamt. Då fett har smultit och oljans yta är på rätt nivå kan du välja den önskade temperaturen med termostaten. Lägg aldrig fett i frityrkorgen.
9. För att akrylamidmängden i mat (potatis, säd), som innehåller stärkelse, ska hållas låg bör friteringstemperaturen vara högst 170° C (eller eventuellt 175° C). Dessutom ska friteringstiden vara så kort som möjligt och maten ska friteras bara så länge att den blir gyllengul.
10. Observera att säkerhetsbrytaren (7) är i funktion då styrelementet (10) har kopplats till styrmekanismen.
11. Välj rätt friteringstemperatur enligt den mat som ska friteras. Förfriterad mat behöver i sig en högre temperatur än råa ingredienser.
12. Lyft inte uppe eller rör på fritösen då oljan eller fettet är hett.
13. Då du friterar degiga maträtter ska du avlägsna överflödig deg och försiktigt sänka bitarna i oljan.
14. Kontrollera att frityrkorgens handtag är ordentligt fästat.
  - Tryck ihop ändorna på metalltråden som finns i ändan på handtaget.
  - För in hållarna i metallringarna inne i korgen.
15. Fyll inte frityrkorgen mera än till 2/3. Fyll inte frityrkorgen för mycket.
16. Torka av ytan på fuktig mat med en duk före fritering.

OBS!

Fuktiga ingredienser (t.ex. djupfrysta potatiships) kan orsaka mycket skum vilket under vissa förhållanden kan leda till att oljan kraftigt bubblar upp.

## APPARATENS ANVÄNDNING

1. Kontrollera att apparatens stickkontakt inte är i vägguttaget och att apparaten är avstängd (inga indikatorljus brinner).
2. Ta av fritösens lock.
3. Ta ut frityrkorgen och fyll behållaren med olja eller fett (högst tre liter). Fyllnadsgraden bör ligga mellan min- och max-nivån
4. Anslut elsladden till ett vägguttag. Det röda indikatorljuset tänds. Välj den önskade temperaturen genom att vrida på knappen för att justera temperaturen.
5. Det gröna indikatorljuset tänds. Då den valda temperaturen uppnås släcks det gröna indikatorljuset. Sänk försiktigt frityrkorgen med maten som ska friteras ned i det heta fett.

6. Det gröna indikatorljuset tänds och släcks flera gånger under friteringen. Detta är helt normalt och visar att termostaten reglerar temperaturen. Då friteringstiden har gått (friteringstiderna finns angivna på matförpackningarna eller i recepten) ska friturekorgen lyftas bort.
7. Låt oljan droppa av från den friterade maten.
8. När du vill stänga av apparaten ska du vrida knappen som reglerar temperaturen i OFF-läget och dra ut stickkontakten ur vägguttaget. Vira sladden i en spiral in i elsladdens förvaringsfack.

## RENGÖRING AV APPARATEN

Dra ut stickkontakten ur väggkontakten före rengöring av apparaten och vänta tills apparaten har svalnat.

1. Använd inte metallborste eller annat slipande verktyg.
2. Använd inte sura tvättmedel eller rengöringsmedel som innehåller slipmedel.
3. Apparaten får absolut inte sänkas ner i vatten för rengöring.

Fritösens oljebehållare

1. Då du önskar byta oljan ska du dra ut oljebehållaren och hälla ut oljan från sidan av behållaren.
2. Rengör oljebehållaren, locket och fodralet med en fuktig duk och ett universalt rengöringsmedel enligt behov. Sänk inte ner i vatten.
3. Friturekorgen kan rengöras på vanligt sätt i vatten med tvättmedel.

Apparatens utsida

1. Torka först av apparatens utsida med en fuktig duk och sedan med en mjuk, torr duk.

## KOKTIDER

Friteringstiderna i tabellen är riktgivande

MAT	TEMPERATUR (°C)	TID (min)
Räkor	130	2–4
Svamp	150	3–5
Panerad kyckling	170	12–14
Fisktårta	170	3–5
Filéer	170	5
Lök	190	2–4
Fransk potatis	190	8–10
Potatischips	190	10–15

## UTREDNING AV FEL

### Om apparaten inte fungerar:

1. Kontrollera elanslutningen.
2. Kontrollera termostatinställningen.
3. Andra möjliga orsaker:
  - Apparaten har en säkerhetsbrytare (7) som förhindrar att apparaten går igång i misstag.
  - Kontrollera att styrelementet är ordentligt på plats.
  - Överhettningsskydd.
  - Om du i misstag kopplar på fritösen och det inte finns olja eller fett i behållaren stänger överhettningsskyddet automatiskt av kokaren. Apparaten är inte längre användningsklar. Dra ut fritösens sladd ur vägguttaget.
  - Fritösen kan användas på nytt genom att återstartknappen (RESTART) (8) som finns bakom på styrelementet trycks ner. Knappen kan användas först sedan apparaten har svalnat helt. Knappen ska tryckas ner med ett minst 4 cm långt plast- eller träredskap.

## TEKNISKA DATA

Modell: DF-035

Nominell spänning: 230 V, 50 Hz

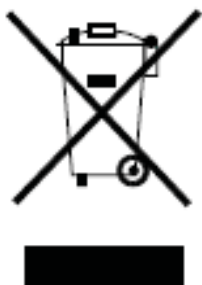
Effekt: 2000 W

Skyddsklass: I

Fyllnadsgrad: Max 3,0 liter

Nettovikt: ca 2,6 kg

## MILJÖ



Denna märkning betyder att apparaten inte får slängas med annat hushållsavfall. Bestämmelsen gäller i hela EU-området. För att undvika miljö- och hälsovådliga effekter som orsakas av felaktig förstörelse av avfall ska apparaten återvinnas på lämpligt sätt för att råmaterialen ska kunna återanvändas. Returnera ur bruk tagen apparat till återvinningscentralen för elektriskt och elektroniskt skrot. På detta sätt återvinns apparaten på ett för miljön säkert sätt.

”Ursprungliga anvisningar”  
rev.1.3

**KASUTUSJUHEND**  
**FRITTER BUNIUM DF-035**  
230 V ~, 50 Hz, 2000 W

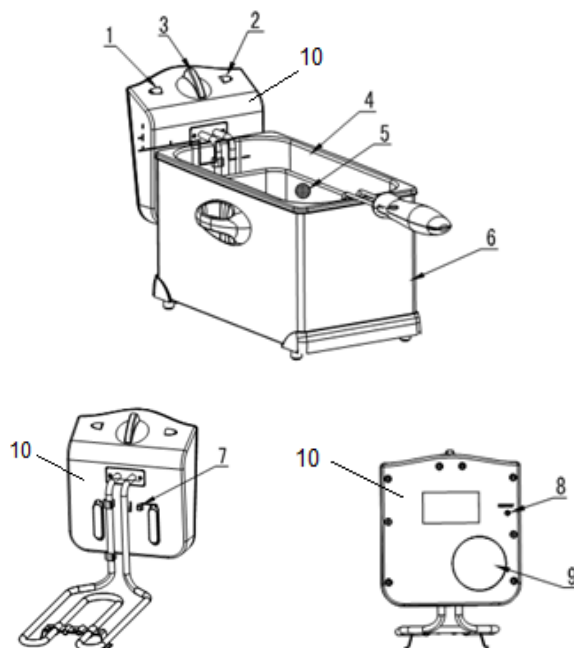


## OLULINE TEAVE

1. Enne seadme kasutuselevõttu lugege kasutusjuhend hoolikalt läbi ning hoidke see edaspidiseks kasutuseks alles.
2. Seade on mõeldud ainult kodumajapidamises kasutamiseks.
3. Enne seadme kasutuselevõttu kontrollige, et pistikupesa pinge vastab seadme põhjal olevale andmesildile märgitud pingele.
4. Seadme tohib ühendada ainult vahelduvvooluvõrgu maandatud pistikupessa. Ärge laske toitejuhtmel rippuda üle teravate servade.
5. Ühendage seade rikkevoolukaitselülitiga (30 mA) pistikupessa.
6. Ärge puudutage kuuma pinda. Kasutage sangasid ja käepidemeid.
7. Ärge kasutage elektriseadet, mille toitejuhe on viga saanud, seadme töös esineb häireid või seade on muul viisil vigastatud.
8. Kontrollige regulaarselt toitejuhtme ja seadme korrasolekut. Ärge kasutage seadet, kui märkate, et see on viga saanud. Kui toitejuhe on viga saanud, kaasneb seadme kasutusega elektrilöögi oht. Seade tuleb toitejuhtme vahetuseks viia volitatud hooldustöökotta. Ärge parandage seadet ise.
9. Ärge laske toitejuhtmel rippuda üle laua või tööpinna ääre või kuumade pindade kohal.
10. Ärge kastke toitejuhet, pistikut ega seadet vette ega mõnda muusse vedelikku – see võib põhjustada elektrilöögi.
11. Kasutage ainult seadme originaaltarvikuid.
12. Ärge asetage seadet kuuma pliidiplaadi või ahju peale või lähedusse.
13. Ärge kunagi jätke töötavat seadet järelevalveta. Kui Te seadet ei kasuta, eemaldage toitejuhtme pistik pistikupesast. Toitejuhtme pistik tuleb pistikupesast eemaldada ka enne tarvikute kinnitamist või eemaldamist ja enne seadme puhastamist.
14. Kui läheduses on lapsi, peavad täiskasvanud seadme kasutust hoolikalt jälgima.
15. Jälgige, et lapsed ei mängiks seadmega.
16. Vähemalt 8-aastased lapsed ja sellised nõrgemate füüsiliste, sensoorsete või vaimsete isikuomadustega isikud või isikud, kellel puudub vastav kogemus või teave, võivad seadet kasutada järelevalve all või kui neid on juhendatud, kuidas seadet ohutult kasutada ja kui nad mõistavad seadme kasutamisega seonduvaid ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi seadet ilma järelevalveta puhastada ega hooldada.
17. Hoidke seade ja selle toitejuhe väljaspool alla 8-aastaste laste käeulatus. Kasutage ainult seadme originaaltarvikuid.
18. HOIATUS: temperatuuripiiriku juhuslikust lähtestamisest tuleneva ohu vältimiseks ei tohi seade toidet saada läbi välise lülitusseadme, näiteks taimeri, ning seda ei tohi ühendada vooluahelasse, mida kasutaja regulaarselt sisse ja välja lülitab.
19. Ärge kasutage seadet välistingimustes. Kaitske seadet soojusallikate, otsese päikese kiirguse ja niiskuse eest.
20. Seade on mõeldud kasutamiseks kodumajapidamises ja muudes sarnastes kohtades, nt:
  - kaupluste, kontorite ja muude töökeskkondade personali puhkeruumides
  - turismitaludes
  - hotellides, motellides ja muudes majutusasutustes klientide poolt
  - võõrastemajades.

## SEADME OSAD

1. Toite märgutuli (punane)
2. Temperatuuri märgutuli (roheline)
3. Temperatuurivalits
4. Õlinõu
5. Frittimiskorv
6. Korpus
7. Turvalüliti
8. Taaskäivitusnupp
9. Toitejuhtme hoidik
10. Juhtseade



## SEADET PUUDUTAVAD ERIJUHISED

1. Ärge kunagi lisage õlile vett.
2. Õli või rasv võib üle kuumenedes süttida. Ärge unustage seadet pärast kasutamist välja lülitada. Kõigepealt seadke temperatuurivalits kõige madalamale temperatuurile ja siis eemaldage toitejuhtme pistik pistikupesast.

## KASUTUSEESMÄRK

1. Seade on mõeldud toiduainete frittimiseks. Seadet ei tohi kasutada muul otstarbel. Seadet võib kasutada ainult kasutusjuhendis kirjeldatud viisil. Seade on mõeldud ainult kodumajapidamises kasutamiseks.
2. Seadme ettenähtust erinev kasutus võib kahjustada seadet või tekitada isikukahju.
3. Tootja ei vastuta kahju eest, mille tekkepõhjuseks on seadme ettenähtust erinev kasutus.



## ENNE SEADME KASUTUSELEVÖTTU

1. Eemaldage pakkematerjal. Seejärel eemaldage fritteri kaas ja võtke kõik seadme osad fritterist välja.
2. Kaant, korpust, õlinõud ja frittimiskorvi on soovitatav puhastada vastavalt puhastusjuhistelet.
3. Tõmmake toitejuhe hoidikust välja.
4. Kui kasutate pikendusjuhet, peab kaabli ristlõige olema vähemalt 1,5 mm<sup>2</sup>.
5. Ärge kasutage harupesa – selle seadme võimsus on liiga suur.
6. Eemaldage alati õli seest toiduosakesed (näiteks friikartulitükid). Kui olete kasutanud seadet mitu korda järjest, peaksite vahetama õli. Kasutage frittimiseks ainult kvaliteetset praadimisõli või -rasva.
7. Rasva või õli tuleb kuumutada kõrge temperatuurini. Margariini, oliiviõli ega võid ei ole soovitatav kasutada. Need ei sobi frittimiseks, sest hakkavad juba madalal temperatuuril suitsema. Soovitatav on kasutada vedelat praadimisõli.
8. Kui kasutate sellegipoolest rasva, siis jaotage see väikesteks tükkideks ja pange õlinõusse. Seadke temperatuurivalits madalale temperatuurile ja lisage vähehaaval rasvatükid. Kui rasv on sulanud ja õige kogus saavutatud, võite seada temperatuurivalitsa soovitud temperatuurile. Ärge mingil juhul pange rasva frittimiskorvi.
9. Tärkliserikaste toiduainete (kartulite, teraviljatoodete) frittimisel ei tohiks frittimistemperatuur olla kõrgem kui 170 °C (max 175 °C), et toidu akrüülamiidide sisaldus ei muutuks liiga suureks. Samuti peaks frittimisaeg olema võimalikult lühike – lõpetage frittimine, kui toit muutub kuld kollaseks.
10. Pange tähele, et turvalüliti (7) aktiveerub, kui juhtseade (10) on korpuse külge kinnitatud.
11. Valige õige frittimistemperatuur vastavalt frititavale toidule. Kuldreegli kohaselt vajab eelküpsetatud toit kõrgemat temperatuuri kui toores toit.
12. Ärge tõstke ega liigutage fritterit, kui õli või rasv on veel kuum.
13. Tainakattega toodete frittimisel eemaldage liigne tainas ja asetage tükid ettevaatlikult õlisse.
14. Veenduge, et frittimiskorvi käepide on õigesti paigaldatud.
  - Suruge käepideme lahtise otsa traadid kokku.
  - Pistke klambrid korvi sees olevatesse traataasadesse.
15. Täitke frittimiskorv ainult 2/3 ulatuses. Ärge pange korvi liiga täis.
16. Kuivatage niiskeid toiduaineid enne frittimist rätikuga.

## PANGE TÄHELE!

Kui toiduained (näiteks külmutatud friikartulid) on liiga niisked, võib tekkida suur kogus vahtu, mille tõttu võib õli üle ääre välja voolata.

## SEADME KASUTAMINE

1. Veenduge, et seade on vooluvõrgust eemaldatud ja välja lülitatud (märgutuled ei põle).
2. Võtke fritteril kaas pealt.
3. Võtke frittimiskorv välja ning pange nõusse õli või rasva (kuni 3 liitrit). Õlitase peab jääma miinimum- ja maksimumtähiste vahele.
4. Ühendage toitejuhtme pistik pistikupessa. Punane märgutuli süttib. Valige soovitud temperatuur, keerates temperatuurivalitsat (3).
5. Roheline märgutuli süttib. Roheline märgutuli kustub, kui seade on saavutanud ettenähtud temperatuuri. Asetage korv frititavate toiduainetega ettevaatlikult kuuma rasva sisse.

6. Roheline märgutuli süttib ja kustub frittimise ajal korduvalt. See on täiesti normaalne ja näitab, et termostaat hoiab ühtlast temperatuuri. Kui frittimisaeg on läbi (järgige toidu pakendil või retseptis antud frittimisaegu), võtke frittimiskorv seadmest välja.
7. Laske õlil frititud toidult ära nõrguda.
8. Seadme väljalülitamiseks keerake temperatuurivalits asendisse OFF ja eemaldage toitejuhtme pistik pistikupesast. Kerige toitejuhe hoidikusse spiraalikujuliselt kokku.

## SEADME PUHASTAMINE

Enne seadme puhastamist eemaldage alati toitejuhtme pistik pistikupesast ja oodake, kuni seade on jahtunud.

1. Ärge kasutage traatharja ega muid abrasiivseid esemeid.
2. Ärge kasutage happelisi ega abrasiivseid puhastusaineid.
3. Ärge mingil juhul kastke seadet puhastamiseks vette.

Fritteri õlinõu

1. Õli vahetamiseks tõmmake õlinõu seadmest välja ning valage õli nõu küljelt välja.
2. Puhastage õlinõud, kaant ja seadme korpust niiske lapiga, vajaduse korral kasutage puhastusvahendit. Ärge kastke seadet vette.
3. Frittimiskorvi võib tavapärasel viisil vee ja nõudepesuvahendiga pesta.

Seadme välispind

1. Pühkige seadme välispinda esmalt niiske lapiga ning seejärel pehme kuiva lapiga.

## FRITTIMISAEG

Tabelis toodud frittimisajad on üksnes orienteerivad.

TOIDUAINED	TEMPERATUUR (°C)	AEG (min)
Krevetid	130	2–4
Seened	150	3–5
Paneeritud kanaliha	170	12–14
Kalakotletid	170	3–5
Fileed	170	5
Sibulad	190	2–4
Friikartulid	190	8–10
Kartulikrõpsud	190	10–15

## VEAOTSING

Seade ei tööta.

1. Kontrollige ühendust vooluvõrguga.
2. Kontrollige temperatuurivalitsa asetust.
3. Muud võimalikud põhjused.
  - Seadmel on turvalüliti (7), mis aitab vältida seadme tahtmatut sisselülitamist.
  - Kontrollige, kas juhtseade on korralikult paigas.
  - Ülekuumenemiskaitse.
  - Kui nõus ei ole õli ega rasva ja lülitate fritteri kogemata sisse, siis hakkab ülekuumenemiskaitse automaatselt tööle. Seadet ei saa siis kasutada. Eemaldage seadme toitejuhtme pistik pistikupesast.
  - Fritteri uuesti sisselülitamiseks vajutage taaskäivitusnuppu (RESTART) (8) juhtseadme tagaküljel. Nuppu võib vajutada alles siis, kui seade on täielikult jahtunud. Kasutage nupu vajutamiseks vähemalt 4 cm pikkust plastist või puidust eset.

## TEHNILISED ANDMED

Mudel: DF-035

Nimisisendvõimsus: 230 V, 50 Hz

Võimsus: 2000 W

Kaitseklass: I

Täitekogus: max 3,0 liitrit

Netokaal: u 2,6 kg

## KESKKOND



See märgis tähendab, et seadet ei tohi kasutusest kõrvaldada koos muude olmejäätmetega. Määrus puudutab kogu ELi ala. Valest jäätmete hävitamisest tulenevate keskkonna- ja tervisekahjude vältimiseks peab seadme vastutustundlikult ringlusse võtma, et tooraineid saaks korduskasutada. Viige kasutusest kõrvaldatud seade elektroonikaromude kogumispunkti. Sel viisil võetakse seade keskkonna seisukohalt ohutult ringlusse.

„Originaaljuhend”  
rev 1.3

**IETOŠANAS INSTRUKCIJA**  
**TAUKVĀRES KATLS BUNIUM DF-035**  
230 V ~, 50 Hz, 2000 W

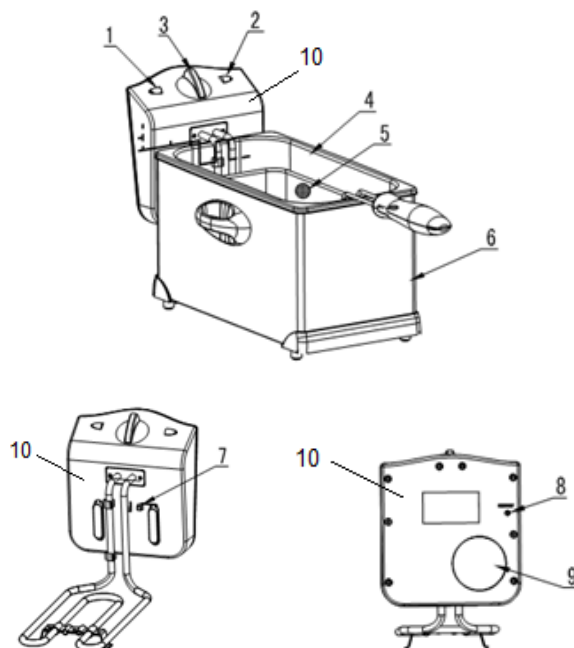


## SVARĪGI NORĀDĪJUMI

1. Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet lietošanas instrukciju un saglabāiet to uzziņai turpmākai lietošanai.
2. Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājāsaimniecībā.
3. Pirms ierīces lietošanas pārliedzieties, ka elektrotīkla kontaktligzdas spriegums atbilst datu plāksnītē norādītajam spriegumam.
4. Ierīci drīkst pievienot tikai maiņstrāvas elektrotīkla sazemētai kontaktligzdai. Neļaujiet barošanas vadam nokarāties pāri asām šķautnēm.
5. Pievienojiet ierīci kontaktligzdai, aprīkotai ar noplūdes strāvas drošinātāja (30 mA) slēdzi.
6. Nepieskarieties ierīces karstajai virsmai. Lietojiet skavas un rokturus.
7. Nelietojiet ierīci, ja ir bojāts tās barošanas vads, ierīces darbībā ir novērojami traucējumi vai ierīce ir guvusi citus bojājumus.
8. Regulāri pārbaudiet, vai ierīce un tās barošanas vads ir kārtībā. Nelietojiet ierīci, ja ievērosiet, ka tā ir guvusi bojājumus. Ja ir bojāts barošanas vads, ierīces lietošanu var apdraudēt elektriskā trieciena varbūtība. Barošanas vada maiņai ierīci jānogādā pilnvarotā apkopes darbnīcā. Nelabojiet ierīci patstāvīgi.
9. Neļaujiet ierīces barošanas vadam nokarāties pāri galda malai vai darba virsmai, vai virs karstām virsmām.
10. Nemērciet barošanas vadu, kontaktdakšu vai ierīci ūdenī vai jebkādā citā šķidrumā; tas var radīt elektriskā trieciena draudus.
11. Lietojiet tikai ierīces oriģinālos piederumus.
12. Nenovietojiet ierīci uz karstas plīts vai uz cepeškrāsns, vai minēto ierīču tuvumā.
13. Nekad neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības! Ja nelietojat ierīci, izņemiet barošanas vada kontaktdakšu no kontaktligzdas. Barošanas vadu ir jāizņem no elektrotīkla kontaktligzdas arī pirms piederumu uzstādīšanas vai noņemšanas un pirms ierīces tīrīšanas.
14. Ja tuvumā ir bērni, pieaugušajiem ir rūpīgi jāseko ierīces lietošanai.
15. Sekojiet, lai bērni nerotaļātos ar ierīci.
16. Šo ierīci var izmantot bērni, kas sasnieguši vismaz 8 gadu vecumu, un tādas personas, kuru fiziskās iemaņas un mentālās īpatnības ir pavājinātas, vai kuriem nav pieredzes un zināšanu, ja vien tie tiek uzraudzīti, vai tie ir apmācīti izmantot ierīci droši, kā arī, ja viņi saprot ar ierīces izmantošanu saistītos riskus. Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un bez uzraudzības veikt ierīces apkopes pasākumus.
17. Glabāiet ierīci un tās barošanas vadu bērniem, jaunākiem par 8 gadiem, nepieejamā vietā. Lietojiet tikai ierīces oriģinālos piederumus.
18. **BRĪDINĀJUMS:** lai novērstu temperatūras ierobežotāja atiestatīšanas radītu bīstamu situāciju, ierīces barošanu nedrīkst pieslēgt caur ārēju ieslēgšanas ierīci, piemēram, taimeru vai pieslēgt ierīci elektriskajai ķēdei, kuru lietotājs regulāri ieslēdz un izslēdz.
19. Nelietojiet ierīci ārpus telpām. Sargājiet ierīci no siltuma avotiem, tiešiem saules stariem un mitruma.
20. Ierīce ir paredzēta lietošanai mājāsaimniecībā un citās līdzīgās vietās, piem.,
  - veikalu, iestāžu u.c. darba vides personāla atpūtas telpās
  - tūristu mājās
  - viesi viesnīcās, moteļos un citās izvietojuma vietās
  - viesu namos.

## IERĪCES DETALĀS

1. Barošanas indikatora lampiņa (sarkana)
2. Temperatūras indikatora lampiņa (zaļa)
3. Temperatūras regulators
4. Eļļas trauks
5. Fritēšanas grozs
6. Korpus
7. Drošības slēdzis
8. Atkārtotas iedarbināšanas poga
9. Barošanas vada novietne
10. Vadības ierīce



## ĪPAŠI NORĀDĪJUMI PAR IERĪCI

1. Nekad nepievienojiet eļļai ūdeni.
2. Pārkarsēti tauki vai eļļa var aizdegties. Neaizmirstiet izslēgt ierīci pēc lietošanas! Vispirms iestatiet temperatūras regulatoru viszemākajā temperatūrā, tad atvienojiet barošanas vada kontaktdakšu no kontaktligzdas.

## LIETOŠANAS MĒRĶIS

1. Ierīce ir paredzēta pārtikas vielu fritēšanai. Ierīci nedrīkst lietot citiem mērķiem. Ierīci drīkst lietot tikai lietošanas instrukcijā aprakstītā veidā. Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājāsaimniecībā.
2. Ierīces lietošana tai neparedzētā veidā var bojāt ierīci vai radīt personai kaitējumu.
3. Ražotājs neatbild par zaudējumiem, kuru iemesls ir ierīces lietošana tai neparedzētā veidā.

## PIRMS IERĪCES LIETOŠANAS

1. Noņemiet iepakojuma materiālu. Pēc tam noņemiet taukvāres katla vāku un izņemiet no katla visas ierīces detaļas.
2. Vāku, korpusu, eļļas trauku un fritēšanas grozu ir ieteicams tīrīt atbilstoši tīrīšanas norādījumiem.
3. Izvelciet barošanas vadu no vada uzglabāšanas novietnes.
4. Lietojot pagarinātāju, kabeļa šķērsgriezumam ir jābūt vismaz 1,5 mm<sup>2</sup>.
5. Nelietojiet sadalītājus – šīs ierīces jauda ir pārāk liela.
6. Vienmēr izņemiet no eļļas pārtikas vielu daļiņas (piemēram, frī kartupeļu gabaliņus). Ja esat lietojis ierīci vairākas reizes pēc kārtas, ir ieteicams nomainīt eļļu. Lietojiet kvalitatīvu, cepšanai paredzētu eļļu vai kulinārijas taukus.
7. Tākus vai eļļu ir jāsakarsē līdz augstai temperatūrai. Nav ieteicams lietot margarīnu, olīveļļu vai sviestu. Tie nav piemēroti fritēšanai, jo jau zemas temperatūras režīmā sāks dūmot. Ieteicams lietot šķidru cepšanai paredzētu eļļu.
8. Ja tomēr lietosiet taukus, tad sadaliet tos mazos gabaliņos un ievietojiet eļļas traukā. Iestatiet temperatūras regulatoru zemas temperatūras režīmā un pakāpeniski pievienojiet tauku gabaliņus. Kad tauki izkusuši un ir sasniegts nepieciešamais tauku apjoms, temperatūras regulatoru var iestatīt vēlamajā temperatūrā. Nekādā gadījumā nelieciet taukus fritēšanas grozā!
9. Ar cieti bagātu produktu (kartupeļu, graudaugu izstrādājumu) fritēšanas temperatūra nedrīkst pārsniegt 170 °C (maks. 175 °C), lai novērstu pārāk lielu akrilamīda koncentrāciju pārtikā. Arī gatavošanas laikam ir jābūt pēc iespējas īsākam – pārtrauciet fritēšanu, kad ēdiens kļūst zeltaini dzeltens.
10. Ievērojiet, ka drošības slēdzis (7) aktivizējas tad, kad vadības ierīce ir piestiprināta pie korpusa.
11. Izvēlieties pareizo, fritējamai pārtikai atbilstošu temperatūru. Zelta likums – apceptai pārtikai ir nepieciešama augstāka temperatūra nekā neapstrādātai.
12. Neceliet un nekustiniet taukvāres katlu, ja eļļa vai tauki vēl ir karsti.
13. Fritējot ar mīklu pārklātus ēdienus, noņemiet lieko mīklu un uzmanīgi ieceliet ēdiena gabalus eļļā.
14. Pārliedzinieties, ka fritēšanas groza rokturis ir novietots pareizi.
  - Roktura galā satuviniet kopā stieples galus.
  - Ievietojiet skavas groza iekšpusē esošajās stieples cilpās.
15. Piepildiet fritēšanas grozu tikai 2/3 apjomā. Neievietojiet grozā pārāk daudz pārtikas.
16. Pirms fritēšanas nosusiniet mitras pārtikas vielas ar dvieli.

### UZMANĪBU!

Ja pārtikas vielas ir pārāk mitras (piemēram, sasaldēti frī kartupeļi), var rasties liels putu daudzums, tāpēc eļļa var noplūst pāri malām.

## IERĪCES LIETOŠANA

1. Pārliedzinieties, ka ierīce ir atvienota no elektrotīkla un ir izslēgta (indikatora lampiņas nedeg).
2. Noņemiet taukvāres katla vāku.
3. Izņemiet fritēšanas grozu un ielejiet traukā eļļu vai taukus (līdz 3 l). Eļļas līmenim jābūt starp maksimālā un minimālā līmeņa atzīmēm.
4. Ievietojiet barošanas vada kontaktdakšu elektrotīkla kontaktligzdā. Iedegas sarkana indikatora lampiņa. Pagriežot temperatūras regulatoru (3), izvēlieties vēlamo temperatūru.

5. Iedegas zaļa indikatora lampiņa. Zaļā indikatora lampiņa nodzīsīs, kad ierīce būs sasniegusi iestatīto temperatūru. Uzmanīgi ievietojiet ar pārtikas vielām piepildīto fritēšanas grozu sakarsētos taukos.
6. Fritēšanas laikā zaļā indikatora lampiņa atkārtoti iedegas un nodziest. Tā ir pilnīgi normāla parādība un norāda, ka termostats uztur vienmērīgu temperatūru. Kad fritēšanas laiks ir beidzies (ievērojiet uz iepakojuma vai receptē norādīto fritēšanas laiku), izņemiet fritēšanas grozu no ierīces.
7. Ļaujiet eļļai notecēt no fritētās pārtikas.
8. Ierīces izslēgšanai pagrieziet temperatūras regulatoru pozīcijā OFF un atvienojiet barošanas vada kontaktdakšu no kontaktligzdas. Satiniet barošanas vadu spirāles veidā vada novietnē.

## IERĪCES TĪRĪŠANA

Pirms ierīces tīrīšanas vienmēr izņemiet barošanas vada kontaktdakšu no kontaktligzdas un nogaidiet, kamēr ierīce ir atdzisusi.

1. Nelietojiet drāšu suku vai citus abrazīvus priekšmetus.
2. Nelietojiet skābi saturošus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.
3. Nekādā gadījumā tīrīšanas nolūkā nemērciet ierīci ūdenī.

Taukvāres katla eļļas trauks

1. Eļļas nomaiņai izņemiet eļļas trauku no ierīces un izlejiet eļļu (pa trauka sānu).
2. Notīriet eļļas trauku, tā vāku un ierīces korpusu ar mitru drāni, ja nepieciešams, lietojiet tīrīšanas līdzekli. Nemērciet ierīci ūdenī.
3. Fritēšanas grozu var tīrīt parastā veidā – ar ūdeni un tīrīšanas līdzekli.

Ierīces ārējā virsma

1. Tīriet ierīces ārējo virsmu vispirms ar mitru drāni, pēc tam nosusiniet ar sausu drāni.

## FRITĒŠANAS LAIKS

Tabulā uzrādītajam fritēšanas laikam ir tikai orientējoša nozīme.

PĀRTIKAS VIELAS	TEMPERATŪRA (°C)	LAIKS (min)
Garneles	130	2–4
Sēnes	150	3–5
Panēta vistas gaļa	170	12–14
Zivju kotletes	170	3–5
Filejas	170	5
Sīpoli	190	2–4
Frī kartupeļi	190	8–10
Kartupeļu čipsi	190	10–15



## TRAUCĒJUMU NOVĒRŠANA

Ierīce nedarbojas:

1. Pārbaudiet ierīces pieslēgumu elektrotīklam.
2. Pārbaudiet temperatūras regulatora pozīciju.
3. Citi varbūtējie iemesli.
  - Ierīcei ir drošības slēdzis (7), kas palīdz novērst ierīces nejaušu ieslēgšanu.
  - Pārbaudiet, vai vadības ierīce ir pareizi novietota savā vietā.
  - Aizsardzība pret pārkarsēšanu.
  - Ja nejauši ieslēgsiet taukvāres katlu bez eļļas vai taukiem, tad automātiski ieslēgsies aizsardzība pret pārkarsēšanu. Tad ierīci nevarēs lietot. Izņemiet ierīces barošanas vada kontaktdakšu no kontaktligzdas.
  - Taukvāres katla atkārtotai ieslēgšanai nospiediet atkārtotas iedarbināšanas pogu (RESTART – 8) ierīces aizmugurē. Pogu varēs nospiegt tikai tad, kad ierīce būs pilnīgi atdzisusi. Pogas nospiešanai lietojiet vismaz 4 cm garu plastmasas vai koka priekšmetu.

## TEHNISKIE DATI

Modelis: DF-035

Nominālā ieejas jauda: 230 V, 50 Hz

Jauda: 2000 W

Aizsargklase: I

Tilpums: maks. 3,0 litri

Svars neto: aptuveni 2,6 kg

## APKĀRTĒJĀ VIDE



Šis simbols norāda, ka ierīci ir aizliegts izmest kopā ar citiem sadzīves atkritumiem. Regula attiecas uz visu ES reģionu. Lai novērstu iespējamus draudus apkārtējai videi un cilvēku veselībai, ko izraisa nepareiza atkritumu apsaimniekošana, elektriskās ierīces ir jāsavāc atsevišķi no citiem atkritumiem, tādējādi veicinot to pārstrādi un atkārtotu izmantošanu. Nogādājiet nolietoto ierīci elektrisko un elektronisko lūžņu savākšanas punktā. Tādā veidā ierīce tiks iekļauta apkārtējai videi saudzējošā materiālu atkārtotā pārstrādes procesā.

„Oriģinālinstrukcija”  
pārstrādāts izdevums 1.3

**NAUDOJIMO INSTRUKCIJA**  
**GRUZDINTUVĖ „BUNIUM“ DF-035**  
230 V ~, 50 Hz, 2000 W

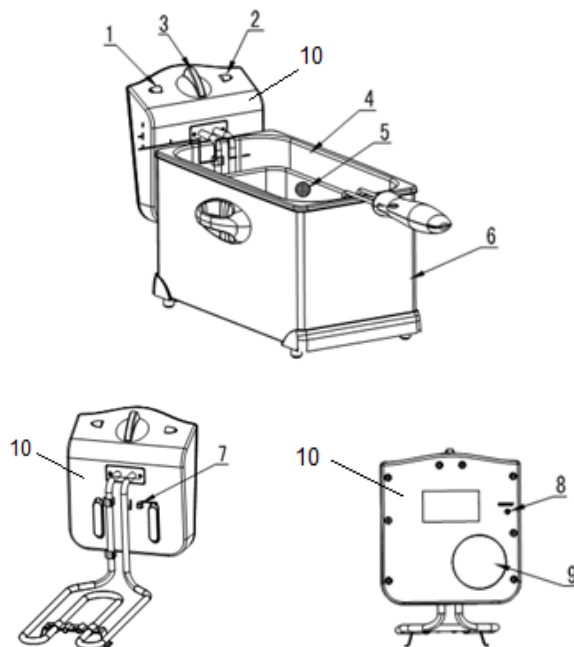


## SVARBI INFORMACIJA

1. Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą, atidžiai perskaitykite naudojimo instrukciją ir ją išsaugokite.
2. Prietaisas yra skirtas naudoti tiktai buityje.
3. Prieš jungdami prietaisą į elektros tinklą įsitikinkite, kad vietinio elektros tinklo įtampa atitinka prietaiso duomenų lentelėje pažymėtą įtampą.
4. Prietaisą galima jungti tik į kintamosios srovės elektros tinklą, į žemintą elektros lizdą. Žiūrėkite, kad maitinimo laidas nekabėtų nuo aštrių kraštų.
5. Prietaisą įjunkite į elektros lizdą (30 mA) su liekamosios srovės saugikliu.
6. Nelieskite įkaitusio paviršiaus. Imkite už rankenų.
7. Nenaudokite elektros prietaiso, jeigu jo maitinimo laidas yra pažeistas, prietaisas neveikia tinkamai ar yra kitu būdu pažeistas.
8. Reguliariai tikrinkite maitinimo laido ir prietaiso būklę. Nenaudokite prietaiso, jeigu pastebėjote, kad jis sugedo. Jei maitinimo laidas pažeistas, naudojant prietaisą gali ištikti elektros smūgis. Prietaiso maitinimo laidas turi būti pakeistas įgaliojote remonto dirbtuvėje. Netaisykite prietaiso patys.
9. Stebėkite, kad prietaiso laidas nekabėtų nuo stalo arba darbatalio, kad nesiliestų prie įkaitusių paviršių.
10. Niekada nemerkite maitinimo laido, kištuko arba prietaiso į vandenį ar kokį kitą skystį, nes ištikti elektros smūgis.
11. Naudokite tik originalius prietaiso priedus.
12. Nestatykite prietaiso ant arba šalia įkaitusios viryklės ar orkaitės.
13. Niekada nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros. Jeigu prietaiso nenaudojate, laido kištuką ištraukite iš elektros lizdo. Maitinimo laido kištukas turi būti ištrauktas iš elektros lizdo prieš pritaissant priedus ar juos nuimant, taip pat prieš valant prietaisą.
14. Jei netoliese yra vaikų, suaugusieji turi atsargiai naudotis prietaisu.
15. Stebėkite, kad vaikai nežaistų su prietaisu.
16. Šitą prietaisą gali naudoti ne jaunesni kaip 8 metų amžiaus vaikai ir tokie asmenys, kurių fizinės, juslinės arba psichikos savybės yra susilpnėjusios arba kurie neturi patirties ir žinių, jeigu jie yra prižiūrimi arba jie yra išmokinti saugiai naudoti prietaisą ir jeigu jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Vaikams negalima žaisti su prietaisu. Vaikams negalima nei valyti prietaiso, nei tvarkyti jo be priežiūros.
17. Prietaisą ir jo maitinimo laidą laikykite jaunesniems nei 8 metų vaikams nepasiekiamoje vietoje. Naudokite tik originalius prietaiso priedus.
18. ĮSPĖJIMAS! Kad nesuveiktų termostatinis lydusis saugiklis, prietaiso nejunkite per išorinį jungiklį, pavyzdžiui, laikmatį. Taip pat nejunkite jo į reguliariai įjungiamą ir išjungiamą srovės grandinę.
19. Nenaudokite prietaiso lauke. Prietaisą saugokite nuo tiesioginių saulės spindulių ir karščio.
20. Prietaisas yra skirtas naudoti buityje ir kitose panašiose vietose, kaip antai:
  - parduotuvių, biurų ir kitų darbo vietų personalo poilsio patalpose
  - kaimo poilsio sodybose
  - viešbučiuose, moteliuose ir kitose apgyvendinimo įstaigose
  - svečių namuose.

## PRIETAISO DALYS

1. Veikimo indikatorius (raudonas)
2. Temperatūros indikatorius (žalias)
3. Temperatūros reguliatorius
4. Aliejaus talpa
5. Sietelis
6. Korpusas
7. Avarinis jungiklis
8. Pakartotinio įjungimo mygtukas
9. Maitinimo laido laikiklis
10. Valdomas įtaisas



## SPECIALŪS NURODYMAI DĖL PRIETAISO

1. Į aliejų niekada nepilkite vandens.
2. Perkaitęs aliejus ar riebalai gali užsidegti. Pasinaudoję prietaisu nepamirškite jo išjungti. Pirmiausia temperatūros reguliatorių nustatykite žemiausiai temperatūrai ir tada maitinimo laido kištuką ištraukite iš prietaiso.

## NAUDOJIMO PASKIRTIS

1. Prietaisas yra skirtas maisto produktų skrudinimui. Prietaisą galima naudoti tik nurodyta paskirtimi. Prietaisą galima naudoti tikta naudojimo instrukcijoje nurodytu būdu. Prietaisas yra skirtas naudoti tikta butyje.
2. Prietaisas gali sugesti ir padaryti žalą, jeigu bus naudojamas ne pagal paskirtį.
3. Gamintojas neatsako už žalą, atsiradusią dėl prietaiso naudojimo ne pagal paskirtį.

## **PRIEŠ PRADEDANT NAUDOTI PRIETAISĄ**

1. Išpakuokite prietaisą. Nuimkite gruzdintuvės dangtį ir iš gruzdintuvės ištraukite visas prietaiso dalis.
2. Dangtį, korpusą, aliejaus talpą ir sietelį valykite pagal valymo nurodymus.
3. Iš laikiklio ištraukite maitinimo laidą.
4. Jeigu naudojate ilgintuvą, jo kabelio skerspjūvis turi būti ne mažiau nei 1,5 mm<sup>2</sup>.
5. Nenaudokite srovės skirstytuvo (trišakio) – šio prietaiso galia yra per daug didelė.
6. Iš aliejaus visada ištraukite maisto likučius, pavyzdžiui, skrudintų bulvyčių gabalėlius. Pasinaudoję prietaisu kelis kartus, pakeiskite aliejų. Skrudinimui naudokite tik kokybišką kepimui skirtą aliejų ar riebalus.
7. Riebalus ar aliejų įkaitinkite iki aukštos temperatūros. Nerekomenduojama naudoti margarino, alyvuogių aliejaus ar sviesto. Jie netinka skrudinimui, nes pradeda rūkti esant žemai temperatūrai. Naudokite kepimui skirtą skystą aliejų.
8. Jeigu naudojate riebalus, juos supjaustykite mažais gabaliukais ir sudėkite į aliejaus talpą. Temperatūros reguliatorių nustatykite žemai temperatūrai ir po truputį sudėkite riebalų gabalėlius. Kai riebalai ištirps ir bus pasiektas reikiamas kiekis, temperatūros reguliatorių nustatykite į norimą temperatūrą. Jokiu būdu riebalų nedėkite į sietelį.
9. Gruzdinant krakmolingus maisto produktus (bulves, miltinius patiekalus), temperatūra neturėtų būti aukštesnė nei 170 °C (maks. 175 °C), kad nesusidarytų per didelis akrilamidų kiekis. Taip pat gruzdinimo trukmė turėtų būti kiek galima trumpesnė – baikite gruzdinti, kai maistas gražiai apskrus.
10. Atkreipkite dėmesį į tai, kad saugiklis (7) įsijungia tada, kai valdomasis įtaisas (10) yra prijungtas prie korpuso.
11. Gruzdinimo temperatūrą parinkite pagal gruzdinamus maisto produktus. Kaip taisyklė, apkeptiems maisto produktams reikia aukštesnės temperatūros nei termiškai neapdorotiems.
12. Nekelkite ir nejudinkite gruzdintuvės, kol aliejus ar riebalai dar yra įkaitę.
13. Gruzdinami tešloje mirkytus maisto produktus, nuvarvinkite tešlos likučius ir maisto produktus atsargiai įmerkite į aliejų.
14. Įsitikinkite, kad sietelio rankena yra įtaisyta teisingai.
  - Atvirą rankenos dalį suspauskite su vielomis.
  - Gnybtus įkiškite į sietelyje esančias vielines kilpas.
15. Pripildykite tik 2/3 sietelio tūrio. Sietelio neperpildykite.
16. Prieš gruzdinami drėgnus produktus nuvalykite juos rankšluosčiu.

## **DĖMESIO!**

Jeigu maisto produktai, pavyzdžiui, šaldytos gruzdintos bulvytės, yra per drėgnos, gali susidaryti daug putų, o aliejus išbėgti per kraštus.

## **PRIETAISO NAUDOJIMAS**

1. Įsitikinkite, kad prietaisas yra atjungtas nuo elektros srovės ir išjungtas (nedega indikatoriai).
2. Nuimkite gruzdintuvės dangtį.
3. Ištraukite sietelį ir į indą įpilkite aliejaus arba sudėkite riebalus (ne daugiau kaip 3 litrus). Aliejaus lygis turi būti tarp „Min“ ir „Max“ žymės.
4. Maitinimo laido kištuką įkiškite į elektros lizdą. Užsidegs raudonas indikatorius. Pasukite temperatūros reguliatorių ir pasirinkite norimą temperatūrą (3).
5. Užsidega žalias indikatorius. Žalias indikatorius užges, kai prietaisas pasieks numatytą temperatūrą. Sietelį su gruzdinamais produktais atsargiai nuleiskite į riebalus.

6. Gruzdinimo metu žalias indikatorius kelis kartus užsidega ir vėl užgęsta. Tai yra visiškai normalu ir rodo, kad termostatas palaiko vienodą temperatūrą. Kai baigiama gruzdinti (stebėkite ant produkto pakuotės ar recepte nurodytą gruzdinimo laiką), iš prietaiso ištraukite gruzdinimo sietelį.
7. Palaukite, kol nuo gruzdinto maisto nuvarvės aliejus.
8. Norėdami prietaisą išjungti, temperatūros reguliatorių nustatykite į OFF padėtį ir laido kištuką ištraukite iš elektros lizdo. Maitinimo laidą spirale suvyniokite ant laikiklio.

### **PRIETAISO VALYMAS**

Prieš valydami prietaisą, maitinimo laido kištuką ištraukite iš elektros lizdo ir palaukite, kol prietaisas visiškai atvės.

1. Nenaudokite vielinio šepetio ir kitų aštrių šveitiklių.
2. Nevalykite prietaiso rūgštinėmis valymo priemonėmis ir šveitikliais.
3. Jokiu būdu valymo metu nemerkitė prietaiso į vandenį.

Gruzdintuvės talpa

1. Norėdami pakeisti aliejų, talpą ištraukite iš gruzdintuvės ir pavertę talpą išpilkite aliejų.
2. Talpą, dangtį ir prietaiso korpusą nuvalykite drėgna šluoste, jei reikia, naudokite valiklį. Nemerkitė prietaiso į vandenį.
3. Sietelį plaukite įprastu būdu – vandeniu ir plovimo priemonėmis.

Prietaiso išorinis paviršius

1. Pirmiausia prietaiso paviršių valykite sudrėkinta šluoste ir tada nusauskite sausa šluoste.

### **SKRUDINIMO LAIKAS**

Lentelėje nurodytas skrudinimo laikas yra orientacinis.

<b>MAISTO PRODUKTAI</b>	<b>TEMPERATŪRA (°C)</b>	<b>LAIKAS (min.)</b>
Krevetės	130	2–4
Grybai	150	3–5
Paniruota vištiena	170	12–14
Žuvies kotletai	170	3–5
Filé	170	5
Svogūnai	190	2–4
Gruzdintos bulvytės	190	8–10
Bulvių traškučiai	190	10–15

## GALIMI GEDIMAI

Prietaisas neveikia.

1. Patikrinkite, ar prietaisas prijungtas prie elektros srovės.
2. Patikrinkite temperatūros reguliatoriaus padėtį.
3. Kitos galimos priežastys.
  - Prietaise yra įtaisytas saugos jungiklis (7), kuris neleidžia atsitiktinai įjungti prietaiso.
  - Įsitinkite, kad valdomasis įtaisas yra teisingoje padėtyje.
  - Apsauga nuo perkaitimo.
  - Jeigu inde nėra aliejaus ar riebalų, ir gruzdintuvė yra netyčia įjungiamą, automatiškai įsijungia apsauga nuo perkaitimo. Tokiu atveju prietaiso naudoti negalima. Maitinimo laido kištuką ištraukite iš lizdo.
  - Norėdami vėl įjungti gruzdintuvę, paspauskite pakartotinio įjungimo (RESTART) (8) mygtuką, esantį valdomojo prietaiso užpakalyje. Mygtuką galima paspausti tik tada, kai prietaisas visiškai atvės. Mygtuką paspauskite ne trumpesniu nei 4 cm plastikiniu ar mediniu pagaliuku.

## TECHNINIAI DUOMENYS

Modelis: DF-035

Vardinė vartojamoji galia: 230 V, 50 Hz

Galia: 2000 W

Apsaugos klasė: I

Tūris: maks. 3,0 l

Neto svoris: apie 2,6 kg

## APLINKOS APSAUGA



Šis simbolis nurodo, kad prietaiso negalima išmesti kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Direktyva galioja visoje ES teritorijoje. Kad būtų laikomasi atliekų šalinimo aplinkos ir sveikatos apsaugos reikalavimų, prietaisas turi būti atsakingai grąžintas į apyvartą, kad būtų galima dar kartą panaudoti žaliavas. Nebenaudojamą prietaisą nugabenkite į elektroninių atliekų surinkimo punktą. Tokiu būdu prietaisas bus pakartotinai panaudotas nesukeldamas pavojaus aplinkai.

„Originali instrukcija“  
pataisyta redakcija 1.3

**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**  
**ФРИТЮРНИЦА BUNIM DF-035**  
230 В ~, 50 Гц, 2000 Вт





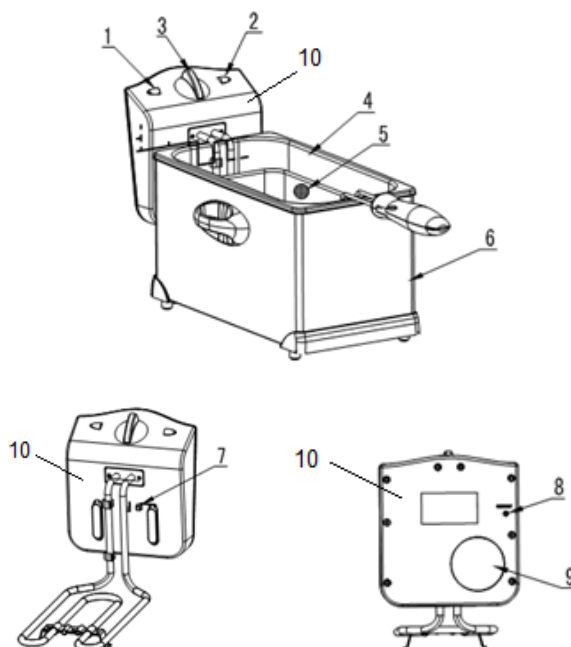
## ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

1. Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте руководство и сохраните его для дальнейшего использования.
2. Прибор предназначен исключительно для использования в домашнем хозяйстве.
3. Перед началом эксплуатации прибора проверьте, соответствует ли напряжение в розетке напряжению, указанному на табличке данных на дне прибора.
4. Прибор можно подключать только к заземлённой розетке сети переменного тока. Не допускайте, чтобы шнур питания свисал через острые края.
5. Подключайте прибор к розетке с выключателем дифференциального тока (УЗО) на 30 мА.
6. Не прикасайтесь к горячей поверхности. Пользуйтесь ручками.
7. Не пользуйтесь электроприбором, если повреждён шнур питания, в работе прибора возникают неполадки или прибор имеет другие повреждения.
8. Регулярно проверяйте исправность шнура питания и прибора. Не пользуйтесь прибором, если заметите, что он повреждён. Использование прибора с повреждённым шнуром питания сопряжено с опасностью удара электрическим током. Для замены шнура питания прибор следует сдать в уполномоченную сервисную мастерскую. Не чините прибор самостоятельно.
9. Не допускайте свисания шнура питания с края стола, рабочей поверхности или над горячими поверхностями.
10. Не погружайте шнур питания, вилку или прибор в воду или любую другую жидкость — это может привести к удару электрическим током.
11. Используйте только оригинальные принадлежности прибора.
12. Не ставьте прибор на горячую плиту или печь или вблизи них.
13. Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра. Вынимайте вилку шнура питания из розетки, когда не пользуетесь прибором. Вилку шнура питания следует вынуть из розетки также перед тем, как прикрепить или отсоединить принадлежности, и перед чисткой прибора.
14. Если поблизости находятся дети, взрослые должны внимательно следить за использованием прибора.
15. Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.
16. По меньшей мере 8-летние дети, а также лица с ослабленными физическими, сенсорными и умственными способностями или лица без надлежащего опыта или знаний могут пользоваться прибором под присмотром или после прохождения инструктажа по безопасности эксплуатации прибора и при осознании опасностей, связанных с эксплуатацией прибора. Детям не разрешается играть с прибором. Детям не разрешается чистить и обслуживать прибор без присмотра.
17. Держите прибор и шнур питания в месте, недоступном для детей младше 8 лет. Используйте только оригинальные принадлежности прибора.
18. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: во избежание риска случайного сброса ограничителя температуры прибор не должен получать электропитание через внешнее устройство управления питанием, например таймер, а также его нельзя подсоединять в электрическую цепь, которую регулярно включает и отключает пользователь.
19. Не пользуйтесь прибором вне помещений. Берегите прибор от воздействия источников тепла, прямого солнечного излучения и влаги

20. Прибор предназначен для использования в домашнем хозяйстве и подобных условиях, например:
- в комнатах отдыха персонала магазинов, офисов и другой рабочей среды
  - на туристических хуторах
  - проживающими в гостиницах, мотелях и других местах размещения туристов
  - в гостевых домах.

### УСТРОЙСТВО ПРИБОРА

1. Световой индикатор питания (красный)
2. Световой индикатор температуры (зелёный)
3. Регулятор температуры
4. Ёмкость для масла
5. Корзина для жарки
6. Корпус
7. Предохранительный выключатель
8. Кнопка повторного запуска
9. Держатель шнура питания
10. Управляющее устройство



### СПЕЦИФИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ К ПРИБОРУ

1. Никогда не разбавляйте масло водой.
2. При перегреве масло или жир могут загореться. По окончании работы не забудьте выключить прибор. Сначала установите переключатель температуры на минимальную температуру, затем выньте вилку шнура питания из розетки.

## НАЗНАЧЕНИЕ ПРИБОРА

1. Прибор предназначен для жарки пищевых продуктов во фритюре. Прибор нельзя использовать в других целях. Прибором можно пользоваться только таким образом, как описано в руководстве по эксплуатации. Прибор предназначен исключительно для использования в домашнем хозяйстве.
2. Использование прибора не по назначению может повредить его или нанести вред людям.
3. Изготовитель не несёт ответственности за ущерб, причинённый в результате использования прибора не по назначению.

## ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. Распакуйте прибор. Затем снимите крышку и выньте из фритюрницы все детали прибора.
2. Крышку, корпус, ёмкость для масла и корзину для жарки рекомендуется очищать согласно указаниям по очистке.
3. Выньте шнур питания из держателя.
4. Если Вы пользуетесь удлинителем, поперечное сечение кабеля должно быть не меньше 1,5 мм<sup>2</sup>.
5. Не пользуйтесь разветвителем: мощность данного прибора слишком велика.
6. Всегда вынимайте из масла частицы продуктов (например, кусочки картофеля фри). Если Вы жарили в приборе несколько раз подряд, следует заменить масло. Жарьте во фритюре только на качественном масле или жире для жарки.
7. Жир или масло нужно нагреть до высокой температуры. Не рекомендуется применять маргарин, оливковое или сливочное масло. Они не подходят для жарки во фритюре, поскольку начинают дымить уже при незначительном нагреве. Рекомендуется применять жидкое масло для жарки.
8. Если Вы всё-таки выберете жир, разделите его на небольшие кусочки и положите их в ёмкость для масла. Установите регулятор на низкую температуру и понемногу добавляйте жир. Когда будет растоплено нужное количество жира, можно установить регулятор на нужную температуру. Ни в коем случае не кладите жир в корзину для жарки.
9. Температура жарки во фритюре крахмалистых продуктов (картофеля, зерновых продуктов) не должна превышать 170 °C (макс. 175 °C), чтобы содержание акриламидов в пище не превысило норму. Время жарки во фритюре, по возможности, также не должно быть долгим: закончите жарку, как только пища приобретёт золотистый цвет.
10. Обратите внимание, что предохранительный выключатель (7) активируется, когда управляющее устройство (10) закреплено на корпусе.
11. Выберите подходящую температуру жарки во фритюре в соответствии с продуктами. Согласно золотому правилу, предварительно запечённая или обжаренная пища требует более высокой температуры, чем сырые продукты.
12. Не поднимайте и не перемещайте фритюрницу, пока масло или жир остаются горячими.
13. При жарке во фритюре изделий в тесте удалите излишки теста и осторожно опускайте куски в масло.
14. Убедитесь, что ручка корзины для жарки установлена правильно.
  - Сведите вместе проволоки на конце ручки.
  - Вставьте скобы в проволочные петли внутри корзины.
15. Наполните корзину для жарки не более чем на 2/3. Не перегружайте корзину.
16. Влажные продукты перед жаркой во фритюре обсушите полотенцем.

## **ВНИМАНИЕ!**

Если продукты (например, замороженный картофель фри) слишком влажные, может образоваться обильная пена, и масло перельётся через край.

## **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА**

1. Убедитесь, что прибор выключен и отсоединён от сети электропитания (световые индикаторы не горят).
2. Снимите с фритюрницы крышку.
3. Выньте корзину для жарки и налейте в ёмкость растительное масло или жир (до 3 литров). Уровень масла должен быть между минимальным и максимальным.
4. Вставьте вилку шнура питания в розетку. Загорается красный световой индикатор. Выберите нужную температуру, поворачивая регулятор температуры (3).
5. Загорается зелёный световой индикатор. Зелёный световой индикатор погаснет, когда прибор нагреется до заданной температуры. Осторожно опустите корзину с обжариваемыми продуктами в горячий жир.
6. Зелёный световой индикатор во время жарки во фритюре неоднократно загорается и гаснет. Это совершенно нормально и показывает, что термостат поддерживает ровную температуру. Когда время жарки истечёт (соблюдайте время жарки во фритюре, указанное на упаковке продукта или в рецепте), выньте корзину для жарки из прибора.
7. Дайте маслу стечь с обжаренной пищи.
8. Чтобы выключить прибор, поверните регулятор температуры в положение «0» и выньте вилку шнура питания из розетки. Смотайте шнур питания в держателе спиралью.

## **ОЧИСТКА ПРИБОРА**

Перед очисткой прибора всегда вынимайте вилку шнура питания из розетки и ждите, пока прибор не остынет.

1. Не пользуйтесь металлической щёткой или другими абразивными предметами.
2. Не применяйте кислотные или абразивные чистящие средства.
3. Ни в коем случае не погружайте прибор в воду, чтобы помыть.

### **Ёмкость для масла (фритюрницы)**

1. Для замены масла выньте ёмкость из прибора и вылейте масло через край.
2. Ёмкость для масла, крышку и корпус прибора протрите влажной тканью, по необходимости применяйте чистящее средство. Не погружайте прибор в воду.
3. Корзину для жарки можно мыть обычным способом, водой и средством для мытья посуды.

### **Наружная поверхность прибора**

1. Сначала протрите прибор снаружи слегка влажной тканью, затем сухой мягкой тканью.

## ВРЕМЯ ЖАРКИ ВО ФРИТЮРЕ

Приведённое в таблице время жарки – ориентировочное.

ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ	ТЕМПЕРАТУРА (°С)	ВРЕМЯ (мин.)
Креветки	130	2–4
Грибы	150	3–5
Панированное мясо птицы	170	12–14
Рыбные котлеты	170	3–5
Филе	170	5
Репчатый лук	190	2–4
Картофель фри	190	8–10
Картофельные чипсы	190	10–15

## ПОИСК НЕИСПРАВНОСТИ

Прибор не работает.

1. Проверьте соединение с сетью электропитания.
2. Проверьте настройку регулятора температуры.
3. Другие возможные причины:
  - Прибор оснащён предохранительным выключателем (7), помогающим избежать случайного включения прибора.
  - Проверьте, правильно ли установлено управляющее устройство.
  - Защита от перегрева.
  - Если Вы случайно включите фритюрницу с пустой ёмкостью для масла, автоматически сработает защита от перегрева. В таком случае пользоваться прибором невозможно. Выньте вилку шнура питания прибора из розетки.
  - Чтобы снова включить фритюрницу, нажмите кнопку повторного запуска RESTART (8) на задней стороне управляющего устройства. Кнопку можно будет нажать, только когда прибор полностью остынет. Чтобы нажать кнопку, подойдёт пластиковый или деревянный предмет длиной не менее 4см.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Модель: DF-035

Номинальная входная мощность: 230 В, 50 Гц

Мощность: 2000 Вт

Класс защиты: I

Загрузка: макс. 3,0 литра

Масса нетто: примерно 2,6 кг

## ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА



Данный символ означает, что прибор нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Постановление действует на всей территории ЕС. Во избежание нанесения вреда окружающей среде или здоровью неправильной утилизацией отходов, отнеситесь ответственно к утилизации прибора, чтобы сырьё могло быть использовано повторно. Сдайте изъятый из эксплуатации прибор в пункт сбора электронных отходов. Таким образом обеспечивается безопасная для окружающей среды переработка прибора.

«Оригинальное руководство»  
версия 1.3, переработанная



*Hugging your Life!*

FI

Hugin helpottaa elämääsi ja tekee tavallisista kotiaskareista mukavampia. Hugin-valikoimasta löydät tyylikkään vastauksen jokaiseen tarpeeseesi keittiössä ja koko kodissa.

SE

Hugin gör livet enklare och hemsysslorna behagligare. I Hugins produkturval hittar man stiliga lösningar till varje uppgift i köket och hela hushållet.

EE

Hugin muudab elu lihtsamaks ja kodused toimetused mõnusamaks. Hugini tootevalikust leiate stiilseid lahendusi igaks otsarbeits kõõgts ja terves majapidamises.

LV

Hugin padara dzīvi vienkāršāku un mājas soli patīkamāku. Firmas Hugin izstrādājumu klāstā atradīsiet mūsdienīgu risinājumu jebkuram nolūkam virtuvē un māj-saimniecībā.

LT

„Hugin“ paverčia gyvenimą lengvesniu, o buities darbus – malonesniais. „Hugin“ asortimente rasite įvairių paskirčių stilingų sprendimus virtuvei ir visiems namams.

RU

Hugin делает жизнь легче, домашние заботы – приятнее. В ассортименте продукции Hugin найдутся стильные решения для кухни и всего домашнего хозяйства.

EE

Maaletooja: Prisma Peremarket AS, Tammsaare tee 118d, 12918 Tallinn, Eesti

LV

Importētājs: AS Prisma Latvija, Ieriķu iela 3, Rīga, LV-1084, Latvija

LT

Importuotojas: UAB „Prisma LT“, V. Gerulaičio g. 1, LT-08200 Vilnius, Lietuva

SOK, PL 1, 00088 S-ryhmä, Finland  
[www.hugin-kodinkoneet.fi](http://www.hugin-kodinkoneet.fi)

RU

SOK, PL 1, 00088 S-ryhmä, Финляндия  
Импортер: ООО «Призма»,  
Большой проспект В.О., д. 68, лит. А.,  
199106, Санкт-Петербург, Россия.  
тел. +7 812 4938580

