

LUE TÄMÄ KÄYTTÖOPAS HUOLELLISESTI ENNEN KUIN ASENNAT TAI KÄYTÄT LAITETTA. OHJEITA NOUDATTAMALLA SAAT PARHAAN MAHDOLLISEN TULOKSEN JA VOIT KÄYTTÄÄ LAITETTA TURVALLISESTI.

LAITTEEN KUVAUS

- | | |
|--|--|
| A. Näyttö | M. Korin kannatin |
| B. Näppäimet “-/+” valmistusajan ja lämpötilan lisäämistä/vähentämistä varten | N. Säädinyksikön kiinnitysurat |
| C. MODE näppäin valmistusajan/lämpötilan tavan valitsemiseksi | O. Kahvat |
| D. START/STOP päälle/sammuta näppäin | P. Runko |
| E. “Punainen” merkkivalo POWER, käynnistys | Q. Öljyn poistohana (mikäli laitteessa) |
| F. “Vihreä” merkkivalo READY, lämpötila saavutettu | R. Öljyn poistohanan luukku (mikäli laitteessa) |
| G. LF näppäin rasvan sulattamiseksi + laskimen nollausnäppäin | S. Kahvalla varustettu kansi |
| H. Turvakatkaisin | T. Suodatin (mikäli laitteessa) |
| I. Taittavalla kahvalla varustettu kori | U. Tarkkailuikkuna (mikäli laitteessa) |
| J. Elintarvikkeiden maksimimäärän osoitin | V. Sähkövastus |
| K. Irrotettava astia | W. Lämpöturvakatkaisimen nollaus |
| L. Öljyn MIN – MAX tasojen osoitin | Z. Johdon pidike |

TÄRKEITÄ VAROITUKSIA

- Tämä laite on suunniteltu elintarvikkeiden paistamiseen ja ainoastaan kotikäyttöön. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin tai muuttaa millään tavoin.
- Älä käytä laitetta, mikäli se on vahingoittunut (esim. putoamisen seurauksena) tai sen toiminnassa ilmenee puutteita.
Käänny tässä tapauksessa valmistajan valtuuttaman huoltoliikkeen puoleen.
- Varmista ennen laitteen käyttöönottoa, että verkkojännite vastaa laitteen arvokyltissä mainittua arvoa.
- Kytke laite ainoastaan asianmukaisesti maadoitettuun pistorasiaan, jonka teho on vähintään 10A.
- Anna vahingoittuneen virtajohdon vaihto valmistajan, valtuutetun teknisen huoltopalvelun, jotta vältyt mahdollisilta onnettomuuksilta.
- Älä irrota pistotulppaa verkkojohdosta vetämällä. Vedä tässä tapauksessa aina itse pistotulppaa.
- Varmista, ettei sähköjohto jää laitteen kuumien osien, lämmönlähteiden tai terävien kulmien lähelle tai kosketa niitä.
- Älä sijoita laitetta lämmönlähteiden läheisyyteen tai paikkoihin, jossa se saattaa joutua kosketukseen veden kanssa.
- Rasvakeitin voi aiheuttaa vakavia palovammoja, mikäli se tipahtaa korkealta. Älä anna johdon roikkua laitteen tukipinnan ulkopuolella, jolloin lapset voivat vetää sitä helposti tai se saattaa olla muuten esteenä. Älä käytä jatkojohtoja.
- Laite on kuuma toiminnan aikana, joten käsittele sitä ainoastaan kahvojen ja nappien avulla. **ÄLÄ JÄTÄ LAITETTA LASTEN ULOTTUVILLE.**
- Älä siirrä rasvakeitintä paikasta toiseen silloin kun öljy on kuumaa. Vakavien palovammojen vaara. Siirrä laitetta tarkoitukseen olevia kahvoja käyttämällä ainoastaan silloin, kun laite on kylmä.
- Käynnistä rasvakeitin ainoastaan sen jälkeen, kun olet täyttänyt sen öljyllä tai sulatetulla rasvalla ohjeiden mukaisesti. Laitteessa oleva turvalämpökatkaisin keskeyttää laitteen toiminnan, mikäli yrität käyttää sitä tyhjiään. Mikäli käytät rasvaa, aktivoi ehdottomasti toiminto “Lard Function”.
- Älä ylitä tai alita koskaan irrotettavan astian sisällä osoitettuja MIN ja MAX merkkejä.
- Turvakatkaisin takaa, että lämmityselementti toimii ainoastaan silloin, kun säädinyksikkö on asetettu oikein paikoilleen.
- Irrota laite sähköverkosta aina puhdistuksen ajaksi ja silloin, kun et käytä sitä.

- Älä upota säädinysikköä, johtoa ja sähköpistotulppaa koskaan veteen tai muihin nesteisiin.
- Älä anna psyykkisesti, fyysisesti tai muutoin laitteen käyttöön kykenemättömien, kokemattomien tai laitteen ominaisuuksia tuntemattomien henkilöiden (tai lasten), käyttää laitetta, ellei laitteen käyttö tapahdu kyseisten henkilöiden turvallisuudesta vastaavien henkilöiden tarkassa valvonnassa. Lapset saavat käyttää laitetta ainoastaan aikuisen valvonnassa. Varmista, etteivät lapset pääse leikkimään laitteella.
- Öljy ja rasva syttyvät helposti tuleen. Irrota laite välittömästi pistorasiasta tulipalon sattuessa ja tukahduta tuli kannta tai peittoa käyttämällä. Älä koskaan käytä vettä liekkien sammuttamiseen.
- Poista irrotettava astia ainoastaan sen jälkeen, kun öljy tai rasva ovat jäähtyneet kokonaan.
- Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat materiaalit ja välineet vastaavat EY asetuksen 1935/2004 vaatimuksia.
- Varo kuumaa höyryä ja kannen aukaisun yhteydessä mahdollisesti roiskuvaa rasvaa.
- Laitetta ei saa käynnistää tai sammuttaa ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjainjärjestelmän avulla.
- Säilytä nämä ohjeet huolellisesti.

LÄMPÖTURVAKATKAISIN

Laite on varustettu lämpöturvakatkaisimella, joka keskeyttää lämmityksen virheellisen käytön tai laitteen toimintahäiriön yhteydessä. Odota että laite jäähtyy ja paina RESET kirjoituksen vieressä olevaa lämpöturvakatkaisimen nollauspainiketta (W) varovasti hammas tikulla tai vastaavalla (katso kuva 1). Ota yhteys valmistajan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen, mikäli laite ei toimi tämän jälkeen.

KÄYTTÖOHJEET

Pese kori, astia ja kansi huolellisesti kuumalla vedellä ja astianpesuaineella ennen ensimmäistä käyttöönottoa. Voit puhdistaa säädinysikkön, sähköjohdon ja vastuksen yksinkertaisesti kostealla pyyhkeellä. Varmista, ettei vettä pääse säädinysikköön tai ettei sitä jää irrotettavan astian pohjalle. Kuivaa kaikki osat huolellisesti pesun jälkeen. Tarkista, että säädinysikkö on kiinnitetty tukevasti rasvakeittimen runkoon. Turvakatkaisin (H) ei salli laitteen käynnistystä, mikäli säädinysikkö on asetettu virheellisesti paikalleen (N).

ÖLJYLLÄ TAI RASVALLA TÄYTTÖ

- Käännä korin taitettavaa kahvaa, kunnes se lukkiutuu paikalleen (ase. 2 kuva 2). Vedä kori (I) ulos vetämällä sitä ylöspäin.
- Mikäli käytät öljyä, kaada sitä astiaan (K) aina osoitettuun maksimitasoon saakka (katso kuva 4). Älä ylitä koskaan tätä rajaa, ettei öljyä pääse valumaan astiasta. Öljyn tason tullee olla aina maksimi- ja minimimerkin (L) välillä. Parhaan paistotuloksen saat käyttämällä hyvää maapähkinäöljyä.

ESILÄMMITYS

- Aseta paistettavat ruoka-aineet koriin (I). Älä koskaan ylitä korilla olevan maksimimäärän osoittimen osoittamaa tasoa (kuva 7). Varmista, että korin kahva on sijoitettu oikein (ase. 2 kuva 2).
- Kytke rasvakeitin sähköverkkoon, jolloin molemmat merkkivalot (E) ja (F) syttyvät.

RASVAKEITTIMEN OHJELMOINTI

Voit asettaa lämpötilan 120°C ja 190°C välille näppäimillä “-/+” (B).

Jokainen näppäimen painallus lisää tai vähentää lämpötilaa 5°C asteella.

Näppäimellä MODE (C) voit siirtyä lämpötilan tai valmistusajan asetuksiin.

Näppäimillä “-/+” (B) voit säätää valmistusajan 0 ja 60 minuutin välille. Jokainen näppäimen painallus lisää tai vähentää valmistusaikaa 30 sekunnilla. Lämpötilan ja valmistusajan asettamisen jälkeen paina näppäintä START/STOP (D) (mikäli et ohjelmoi valmistusaikaa, rasvakeitin ei aloita lämmitysvaihetta). Rasvakeitin aloittaa lämmitysvaiheen ja punainen merkkivalo (E) syttyy. Voit muuttaa tämän vaiheen aikana kuitenkin sekä lämpötilaa että valmistusaikaa näppäimillä “-/+” (B) ja valintaa näppäimellä MODE (C).

Kun rasvakeitin saavuttaa asetetun lämpötilan, vihreä merkkivalo (F) syttyy ja kuulet äänimerkin (“2 piip-pausta”).

PAISTAMISEN ALOITUS

- Upota kori (I) öljyn heti vihreän merkkivalon (F) syttymisen jälkeen. Laske se erittäin hitaasti, jottei kuuma öljy roisku tai valu keittimen reunoilta.
- Sulje kansi.
- Paina näppäintä START/STOP (D). Näytöllä (A) näkyvä asetettu valmistusaika alkaa kulumaan umpeen. Voit muuttaa tämän vaiheen aikana kuitenkin sekä lämpötilaa että valmistusaikaa näppäimillä “-/+” (B) ja MODE (C). Kun asetettu aika on kulunut loppuun, kuulet merkkiäänäen (“3 piippausta”). Merkkivalot (E) ja (F) sammuvat.
Lämpötila palaa aiemmin asetettuun arvoon.
Mikäli näppäintä START/STOP (D) ei paineta, valmistusajan laskenta ei käynnisty ja 30 minuutin kuluttua arvo palaa aiemmin asetettuun arvoon.
- On täysin normaalia, että rasvakeittimestä suihkuaa suhteellisen paljon höyryä.
- On normaalia, että paistamisen aikana kannesta poistuu höyryä ja että vesipisarat tippuvat kannen reunasta.
- Älä koskaan pane käsiäsi kannella olevan suodattimen tai toimivan rasvakeittimen päälle. Palovammojen vaara. Raota kantha ennen sen poistamista, jotta höyryä pääsee poistumaan kannen yhdeltä puolelta.

PAISTAMISEN PÄÄTTYMINEN

- Valmistusajan kuluttua umpeen kuulet merkkiäänäen (“3 piippausta”). Nosta kori (I) ylös ja tarkista, että ruoka on ruskistunut haluamallasi tavalla.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Kiinnitä kori (I) astialla olevaan kannattimeen (M), jolloin ylimääräinen öljy pääsee valumaan ulos.
- HUOM: Mikäli haluat paistaa ruoan kahdessa vaiheessa tai suorittaa useampia paistoja, kiinnitä kori (I) ensimmäisen vaiheen jälkeen korin kannattimeen (M) ja odota, että merkkivalo sammuu uudelleen. Upota kori (I) tämän jälkeen uudelleen hitaasti öljyyn.

“OIL COUNTER” TOIMINTO (ÖLJYN KESTOAJAN LASKIN)

Tämä toiminto tarkkailee öljyn kestoaikaa ja ilmoittaa automaattisesti, milloin öljy on vaihdettava. Noin 5 käyttötunnin jälkeen näytölle ilmestyy kirjoitus “OIL” ajoittainen ja kuulet samalla merkkiäänäen. Vaihda siis öljy uuteen ja nollaa laite pitämällä “laskimen nollausnäppäintä” (G) painettuna vähintään 3 sekunnin ajan. Nollauksesta ilmoitetaan merkkiäänellä.

Nyt laite aloittaa öljyn kestoajan laskennan uudelleen.

Huom:

- “OIL” kirjoituksen ilmestyminen näytölle ei keskeytä laitteen normaalia toimintoa.
- Öljyn kesto aika riippuu siitä, mitä rasvakeittimellä paistetaan. Leivänmuuruilla päällystetyt elintarvikkeet likaavat öljyn huomattavasti tavallista ruokaa nopeammin. Suosittelemme tässä tapauksessa öljyn vaihtamista jo ennen kirjoituksen “OIL” näytölle ilmestymistä ja ennen kuin laite ilmoittaa tilasta merkkiäänellä.
- “Lard Function” toiminnon käyttäminen nollaa automaattisesti öljyn laskimen.

“LARD FUNCTION” TOIMINTO

Tämä toiminto on hyödyllinen silloin, kun haluat käyttää rasvaa (paistinrasvaa) öljyn sijaan.

- Leikkaa paistinrasva paloiksi ja aseta ne suoraan astiaan (K).
Suosittelemme seuraavia määriä: min. 1750 g; maks. 2750 g.
- Aseta haluamasi lämpötila ja valmistusaika ja paina tämän jälkeen näppäintä (G).
Näytölle ilmestyy kirjoitus “LF” ja rasvakeitin aloittaa rasvan sulattamisen nostamalla lämpötilan 140°C asteeseen. Noin 15 minuutin kuluttua rasvan palat ovat sulaneet kokonaan.
- Nyt lämpötila alkaa kohoamaan asetettuun lämpötilaan.
- Upota kori (I) rasvaan heti vihreän merkkivalon syttymisen jälkeen. Laske se erittäin hitaasti, jottei kuuma öljy roisku tai valu keittimen reunoilta.
- Sulje kansi.

- Paina näppäintä START/STOP (D). Näytöllä (A) näkyvä asetettu valmistusaika alkaa kulumaan umpeen. Voit muuttaa tämän vaiheen aikana kuitenkin sekä lämpötilaa että valmistusaikaa näppäimillä “-/+” (B) ja MODE (C). Kun asetettu aika on kulunut loppuun, kuulet merkkiäänen (“3 piippausta”). Merkkivalot (E) ja (F) sammuvat. Lämpötila palaa aiemmin asetettuun arvoon. Mikäli näppäintä START/STOP (D) ei paineta, valmistusajan laskenta ei käynnisty ja 30 minuutin kuluttua arvo palaa aiemmin asetettuun arvoon.
- On täysin normaalia, että rasvakeittimestä suihkuaa suhteellisen paljon höyryä.
- On normaalia, että paistamisen aikana kannesta poistuu höyryä ja että vesipisarat tippuvat kannen reunasta.
- Älä koskaan pane käsiäsi kannella olevan suodattimen tai toimivan rasvakeittimenpäälle. Palovammojen vaara. Raota kantta ennen sen poistamista, jotta höyryä pääsee poistumaan kannen yhdeltä puolelta.

Huom: “Lard Function” toiminnon käyttäminen nollaa automaattisesti öljyn laskimen.

KUINKA KAUAN ÖLJY TAI RASVA SÄILYY

Varmista, ettei öljyn tai rasvan taso laske koskaan minimitason alapuolelle. Vaihda öljy tai rasva säännöllisesti kokonaan. Öljyn ja rasvan säilymisaika riippuu siitä, mitä rasvakeittimellä paistetaan. Leivänmuruilla päällystetty ruoka likaa öljyä esimerkiksi huomattavasti tavallista ruokaa enemmän.

Kaikkien muiden rasvakeittimien tapaan öljyn tai rasvan laatu heikkenee useiden käyttökertojen jälkeen! Tämän vuoksi öljy on syytä vaihtaa uuteen säännöllisesti.

VINKKEJÄ OIKEAAN PAISTOON

Älä aseta koriin liikaa ruokaa, sillä tällöin öljyn lämpötila laskee yllättävän nopeasti ja lopputuloksesta tulee rasvainen. Tarkista, että ruoka on riittävän ohutta ja tasaisen paksuista, sillä liian paksut palat eivät kypsy tarpeeksi sisältä, vaikka niiden ulkopuoli olisikin ruskistunut. Tasaisen paksut ruokapalat sitä vastoin kypsyvät oikein samanaikaisesti. Kuivaa ruoka-aineet erittäin hyvin ennen kuin upotat ne öljyyn tai rasvaan, jolloin vältyt öljyn roiskumiselta. Tämän lisäksi kosteat elintarvikkeet jäävät usein pehmeiksi (erityisesti perunat).

Suosittelemme erittäin vesipitoisten elintarvikkeiden (kala, liha, vihannekset) kuorruttamista joko korpupujauhoilla tai jauhoilla. Poista kuitenkin ylimääräiset korppujauhot tai jauhot ennen elintarvikkeiden upottamista öljyyn. Jauhoilla kuorrutettuja elintarvikkeita valmistettaessa; upota tyhjä kori ensin öljyyn ja odota että öljy saavuttaa asetetun lämpötilan (merkkivalo sammuu). Aseta elintarvikkeet tämän jälkeen suoraan kuumaan öljyyn, jotteivät jauhoilla kuorrutetut elintarvikkeet pääse tarttumaan korin pintaan.

Seuraavassa taulukossa on annettu likimääräiset keittoajat sekä lämpötilat. Voit muuttaa niitä elintarvikkeiden määrän sekä henkilökohtaisten makutottumusten mukaan

Ruoka-aine		Lämpötila (°C)	Aika (minuutteina)
Tuoreet perunat koko annos		170°	11-15
Kala	Kala	140°	9-13
	Mustekala	140°	10-14
	Sardiinit	140°	10-14
	Katkaravut	140°	8-12
	Meriantura	140°	6-10
Liha	Porsaan kyljys	160°	8-12
	Kanan kyljys	160°	9-13
	Lihapullat	160°	9-13
Vihannekset	Artisokka	150°	13-18
	Kukkakaali	150°	10-14
	Sienet	150°	8-12
	Munakoiso	150°	9-13
	Kesäkurpitsa	150°	13-18

PAKASTETTUIJEN ELINTARVIKKEIDEN PAISTO

Pakasteiden lämpötila on erittäin alhainen.

Tämän vuoksi ne aiheuttavat paistoon käytetyn nesteen lämpötilan huomattavan putoamisen. Parhaan paistotuloksen kannalta on tärkeää, ettei täytä koria liian täyteen. Pakastettujen ruoka-aineiden päälle on usein kertynyt jääkerros, joka on poistettava ennen ruoan paistamisen aloittamista. Upota kori tämän jälkeen paistöljyyn erittäin hitaasti, ettei öljy pääse kiehumaan yli. Annetut paistoaajat on tarkoitettu ainoastaan viitteelliseksi. Muuta niitä paistettavien ruoka-aineiden alkuperäisen lämpötilan sekä pakasteiden valmistajan antamien ohjeiden mukaan.

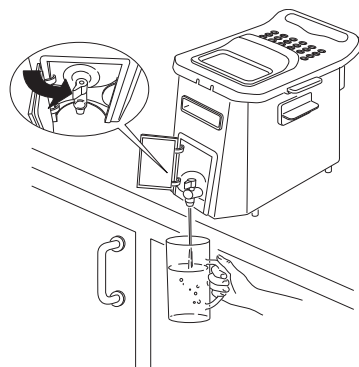
Ruoka-aine	Lämpötila (°C)	Aika (minuutteina)
Pakastetut esikypsennetyt perunat	190°	10-14
Perunakroketit	180°	7-10
Kala Kalapuiкот	180°	3-6
Kalafileet	180°	2-5
Liha Kanan kyljys	180°	3-6

ÖLJYN POISTOHANALLA VARUSTETUT MALLIT

HUOMIO: Älä tyhjennä astiassa olevaa kuumaa öljyä tai rasvaa. Palovammojen vaara.

Toimi seuraavalla tavalla:

1. Poista kori.
2. Aukaise luukku (R).
3. Aukaise hana (Q) kääntämällä sitä vastapäivään.
4. Anna nesteen valua astiaan (katso alla olevaa kuvaa) ja varmista, ettei neste valu yli.
5. Poista astiaan mahdollisesti jäänyt lika pehmeää sientä tai talouspaperia käyttämällä.
6. Sulje hana kääntämällä sitä myötäpäivään.
7. Sulje luukku (R) uudelleen. Suosittelemme, että säilytät kalan paistoon käytetyn öljyn ja rasvan erillään muiden elintarvikkeiden paistoon käytetystä rasvasta ja öljystä.
8. Älä jätä rasvaa liian kauaksi aikaa keittimeen, jottei se pääse kovetumaan.



PUHDISTUS

Varmista ennen minkään puhdistustoimenpiteen aloittamista, että pistotulppa on irrotettu pistorasiasta.

Älä upota rasvakeitintä koskaan veteen tai aseta sitä juoksevan veden alle (katso kuva 5).

Säädinysikköön joutuessaan vesi voi aiheuttaa sähköiskuja. Tarkista, että öljy on jäähtynyt riittävästi. Irrota tämän jälkeen säädinysikkö ja kaada öljy pois. Poista astiaan jäänyt lika pehmeää sientä tai talouspaperia käyttämällä. Säädinysikön, sähköjohdon ja vastuksen poistamisen jälkeen kaikki muut osat voidaan pestä kuumalla vedellä ja astianpesuaineella (katso kuva 6).

Älä koskaan käytä hankaavia sieniä, sillä ne saattaisivat vahingoittaa rasvakeitintä erittäin pahoin.

Kuivaa kaikki osat huolellisesti toimenpiteen jälkeen. Näin välttyä kuuman öljyn roiskeilta toiminnan aikana.

Tärkeitä ohjeita tuotteen hävittämiseen Euroopan Unionin direktiivin 2002/96 mukaisesti.

Tuotetta ei saa hävittää yhdessä tavallisten kotitalousjätteiden kanssa sen lopullisen käytöstä poiston yhteydessä. Vie se paikallisten viranomaisten hyväksymään kierrätyskeskukseen tai anna se jälleenmyyjän hävitettäväksi, mikäli kyseinen palvelu kuuluu jälleenmyyjän toimialaan. Suojelet luontoa ja välttää virheellisen tai väärän romutuksen aiheuttamilta terveysriskeiltä, mikäli hävität kodinkoneen erillään muista jätteistä. Näin myös kodinkoneen sisältämät kierrätettävät materiaalit voidaan kerätä talteen, jolloin säästät energiaa ja luonnonvaroja. Tuotteessa on ristillä peitetty roskasäiliön merkki, jonka tarkoituksena on muistuttaa että kodinkoneet on hävitettävä erikseen muista kotitalousjätteistä.

