

Lue tämä käyttöopas huolellisesti ennen kuin asennat tai käytät laitetta. Ohjeita noudattamalla saat parhaan mahdollisen tuloksen ja voit käyttää laitetta turvallisesti.

LAITTEEN KUVAUS (katso kuvaa sivulla 3)

- | | |
|--|--|
| A. Kansi | F. Lämmönsäädön liukukappale/Merkkivalo |
| B. Tarkkailuikkuna (mikäli laitteessa) | G. Kori |
| C. Suodatin (joissakin malleissa irrotettava) | H. Kahvan liukukappale |
| D. Allas | I. Korin kahva |
| E. Kannen aukaisupainike | |

TÄRKEITÄ VAROITUKSIA

- Varmista ennen laitteen käyttöönottoa, että verkkojännite vastaa laitteen arvokyltissä mainittua arvoa.
- Kytke laite ainoastaan asianmukaisesti maadoitettuun pistorasiaan, jonka teho on vähintään 10A. (Mikäli laitteen pistorasia ja pistoke eivät sovellu yhteen, anna pätevän sähköasentajan vaihtaa pistorasia).
- Älä sijoita laitetta lämmönlähteiden läheisyyteen.
- Käyttäjä ei saa vaihtaa tämän laitteen verkkojohtoa, sillä tämän toimenpiteen suorittamiseen tarvitaan erityistykäluja.
- Anna vahingoittuneen verkkojohdon vaihto ja korjaus valmistajan, sen valtuuttaman teknisen huolto- liikkeen tai ammattitaitoisen henkilön suoritettavaksi. Näin välttyt turhilta riskeiltä.
- Laite kuumenee huomattavasti käytön aikana. **ÄLÄ JÄTÄ LAITETTA LASTEN ULOTTUVILLE.**
- Älä siirrä rasvakeitintä paikasta toiseen silloin kun öljy on kuumaa. Vakavien palovammojen vaara.
- **Älä käytä rasvakeitintä ilman öljyä.**
- Ota yhteys huoltoliikkeeseen tai valmistajan valtuuttamaan edustajaan, mikäli laitteesta alkaa vuotamaan öljyä.
- Pese allas, kori ja kansi huolellisesti kuumalla vedellä ja astianpesuaineella ennen rasvakeittimen ensimmäistä käyttöönottoa. Kuivaa kaikki osat huolellisesti pesun jälkeen ja varmista, ettei altaan pohjal- le ole jäänyt vettä. Vesi saattaisi aiheuttaa vaarallisia kuuman öljyn roiskeita toiminnan aikana.
- Älä anna psyykkisesti, fyysisesti tai muutoin laitteen käyttöön kykenemättömien, kokemattomien tai lait- teen 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.
- Käytä rasvakeittimen jokaisen neljän sivun alaosassa olevia koloja laitteen siirtämiseen. (Älä koskaan nosta laitetta korin kahvaa käyttämällä).
- Älä anna virtajohtoon roikkua laitteen tukipinnan ulkopuolella, jolloin lapset voivat vetää sitä helposti tai se saattaa olla muuten esteenä.
- On täysin normaalia, että laitteesta tulee epämiellyttävää ”uuden” hajua ensimmäisen käytön yhteydes- sä. Tuuleta käyttötila.
- Laitetta ei saa käynnistää tai sammuttaa ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjainjärjestelmän avulla.
- Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat materiaalit ja välineet vastaavat EY asetuksen 1935/2004 vaatimuksia.
- Varo kuumaa höyryä ja kannen aukaisun yhteydessä mahdollisesti roiskuvaa rasvaa.

TEKNISET TIEDOT

Nettopaino 2.3 kg
Taajuus 50/60 Hz

Sähkönkulutus 1800 W
Jännite 220-230 V

KÄYTTÖOHJEET

Tarkista aina ennen pistokkeen kiinnittämistä pistorasiaan, että altaassa on öljyä.

Kaada altaaseen korkeintaan 2,3 litraa öljyä (tai 2 kg rasvaa).

HUOMIO: Varmista, että öljyn taso pysyttelee aina altaalle merkittyjen maksimi- ja minimimerkkien välil- lä. Älä käytä rasvakeitintä koskaan silloin, kun öljy on ”min”- tason alapuolella, sillä tämä voi aiheuttaa lämpöturvakatkaisimen laukeamisen. Pyydä huoltoliikettä vaihtamaan lämpöturvakatkaisin, mikäli se laukeaa. Parhaan paistotuloksen saat käyttämällä hyvälaatuista maapähkinäöljyä.

Mikäli käytät rasvaa, leikkaa se palasiksi, ettei rasvakeitin pääse kuumumaan tyhjiillään ensimmäisten minuuttien aikana. Aseta lämpötila 150°C lämpöasteeseen aina siihen saakka, kunnes rasva on sulanut kokonaan ja aseta lämpötila haluamallasi tasolle vasta tämän jälkeen.

PAISTAMISEN ALOITUS

Kiinnitä pistoke pistorasiaan ja aseta liukukappale haluamasi lämpötilan kohdalle. Kun lämmönsäädön merkkivalo sammuu, aseta kori (joka on jo täytetty elintarvikkeilla) öljyyn ja sulje kansi. Älä aseta koriin liikaa elintarvikkeita (korkeintaan 1 kg raakoja perunoita). On täysin normaalia, että heti tämän toimenpiteen jälkeen suodattimesta tulee ulos suhteellisen paljon höyryä ja korin kahvaan ilmestyy vesipisaroita.

PAISTAMISEN JÄLKEEN

Nosta kori ylös paistamisajan kuluttua umpeen ja tarkista, että ruoka on ruskistunut haluamallasi tavalla. Tarkkailuikkunalla varustetuissa malleissa voit tarkistaa kypsymisasteen myös ikkunan lävitse ilman että kanta tarvitsee nostaa. Mikäli ruoka on riittävän kypsää, sammuta laite kääntämällä lämmönsäädön liukukatkaisin "F" asentoon "O", kunnes kuulet katkaisimen naksahduksen. Kiinnitä kori rasvakeittimen sisään korkeaan asentoon, jolloin ylimääräinen öljy pääsee valumaan pois

TUOREIDEN ELINTARVIKKEIDEN PAISTO

- **Upota paistettavat elintarvikkeet öljyyn tai rasvaan ainoastaan sen jälkeen, kun öljy on saavuttanut oikean lämpötilan eli siis merkkivalo sammuu.**
- Älä aseta koriin liikaa ruokaa. Tässä tapauksessa öljyn lämpötila laskisi liian nopeasti ja elintarvikkeet paistuvat rasvaisiksi ja epätasaisesti.
- Tarkista, että paistettavat elintarvikkeet on leikattu riittävän ohuiksi ja tasaisiksi, sillä liian paksut palat eivät kypsy tarpeeksi sisältä.
- Suosittelemme jauhoilla kuorrutettujen elintarvikkeiden paistamisen yhteydessä, että upotat ensin tyhjän korin öljyyn ja upotat elintarvikkeet suoraan kuumaan öljyyn lämpötilan saavuttamisen jälkeen (merkkivalo sammuu). Näin taikinalla kuorrutetut elintarvikkeet eivät pääse tarttumaan koriin.
- **Kuivaa elintarvikkeet erittäin hyvin ennen kuin upotat ne öljyyn tai rasvaan.** Kosteat elintarvikkeet jäävät usein pehmeiksi (erityisesti perunat). Suosittelemme erittäin vesipitoisten elintarvikkeiden (kala, liha, vihannekset) kuorruttamista joko korppujauhoilla tai jauhoilla. Poista kuitenkin ylimääräiset korppujauhot tai jauhot ennen elintarvikkeiden upottamista öljyyn.

	Ruoka-aine	Maks. määrä g	Lämpötila °C	Aika minuutteina
RANSKALAISET PERUNAT	puoli annosta	500	190	7-9
	kokonainen annos	1000	190	16-18
KALA	Mustekala	500	160	12-13
	Keisarihummeri	500	160	9-10
	Sardiinit	500	160	12-13
	Merianturats	400	160	7-8
LIHA	Kuorrutetut kyljykset	300	170	8-9
	Kanan kyljykset	300	180	7-8
	Lihapullat	500	170	7-8
VIHANNEKSET	Artisokka	250	150	11-12
	Kukkakaali	300	160	7-8
	Sienet	300	150	6-7
	Munakoiso	100	170	7-8
	Kesäkurpitsa	300	160	11-12

Annetut paistoaajat ja lämpötilat on tarkoitettu ainoastaan viitteellisiksi. Muuta niitä paistettavien ruoka-aineiden määrän sekä henkilökohtaisten makutottomusten mukaan.

PAKASTETTUIJEN ELINTARVIKKEIDEN PAISTO

Pakastuksen aikana ruoka-aineiden päälle kertyy usein jääkerros, joka on poistettava ennen ruoan paistamisen aloittamista. Voit poistaa jään yksinkertaisesti ravistamalla koria. Upota kori tämän jälkeen paistoöljyn erittäin hitaasti, ettei öljy pääse kiehumaan yli.

Ruoka-aine		Maks. määrä g	Lämpötila °C	Aika minutteina
RANSKALAISET PERUNAT		350 (*)	190	6-8
RANSKALAISET PERUNAT (maksimimäärä)		800	190	16-18
PERUNAKROKETIT		500	190	10-11
KALA	Kalapuikot	300	190	4-5
	Katkaravut	300	190	3-4
LIHA	Kanan kyljykset	200	190	6-8

Annetut paistoaajat ja lämpötilan on tarkoitettu ainoastaan viitteellisiksi. Voit muuttaa niitä paistettavien elintarvikkeiden määrän sekä henkilökohtaisten makutottumusten mukaisesti.

(*) Tämä on suositeltu määrä parhaan tuloksen saamiseksi.

KUINKA KAUAN ÖLJY TAI RASVA SÄILY

Vaihda öljy tai rasva kokonaan säännöllisin väliajoin. Öljyn laatu heikenee kaikissa rasvakeittimissä useiden käyttökertojen jälkeen! Vaihda öljy tämän vuoksi uuteen aina säännöllisin väliajoin, vaikka sitä käytettäisiinkin ja suodatettaisiin oikein. Suosittelemme, että vaihdat öljyn kokonaan noin 5-8 käyttökerran jälkeen tai seuraavissa tapauksissa: Epämiellyttävä haju; paiston aikana syntyy savua; öljy muuttuu tummaksi. Sammuta rasvakeitin, irrota pistoke pistorasiasta ja anna sen jäähtyä aina ennen puhdistus- tai huoltotoimenpiteiden aloittamista. Suosittelemme, että suoritat tämän toimenpiteen jokaisen paiston jälkeen ennen kaikkea silloin, kun olet käyttänyt leivänmuurilla tai jauhoilla kuorutettuja elintarvikkeita.

Nesteeseen jääneet ruoan muruset palavat helposti ja aiheuttavat öljyn tai rasvan nopean pilaantumisen. Tarkista, että öljy on jäähtynyt riittävästi (odota noin kaksi tuntia).

PUHDISTUS

Varmista ennen puhdistustoimenpiteiden aloittamista, että pistoke on irrotettu pistorasiasta.

Älä upota rasvakeitintä koskaan veteen tai aseta sitä juoksevan veden alle. Keittimen sisälle joutunut vesi voi aiheuttaa sähköiskuja. Voit pestä kannen astianpesukoneessa. Poista kansi vetämällä sitä ylöspäin. Pese allas kuumalla vedellä ja astianpesuaineella. Huuhtelee ja kuivaa tämän jälkeen huolellisesti. Voit pestä korin myös astianpesukoneessa. Puhdista teflon- pinnalla varustettu allas pehmeää pyyhettä ja neutraalia pesuainetta käyttämällä. Älä käytä hankaavia pesuaineita tai puhdistusvälineitä.

HAJUNESTOSUODATTIMEN HOITO

Irrotettava suodatin: Ajan myötä kannen sisälle sijoitetun hajunestosuodattimen vaikutus heikenee. Vaihda se tämän vuoksi aina 10/15 käyttökerran välein. Irrota muovinen suodattimen suojaritilä suodattimen vaihtamiseksi. **Pysyvä suodatin:** pysyvää suodatinta ei tarvitse vaihtaa, sillä sen puhdistus tapahtuu kannen tavallisen pesun 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 vältät virheellisen tai väärän romutuksen aiheuttamalta 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.

