

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
- B. Näppäimet “-/+” valmistusajan ja lämpötilan lisäämistä/vähentämistä varten
- C. TEMP/TIME näppäin valmistusajan/lämpötilan tavan valitsemiseksi
- D. START/STOP päälle/sammuta näppäin
- E. “Punainen” merkkivalo POWER, käynnistys
- F. “Vihreä” merkkivalo READY, lämpötila saavutettu
- G. LF näppäin rasvan sulattamiseksi + laskimen nollausnäppäin
- H. Turvakatkaisin
- I. Taitettavalla kahvalla varustettu kori
- J. Elintarvikkeiden maksimimäärän osoitin
- K. Irrotettava astia
- L. Öljyn MIN – MAX tasojen osoitin
- M. Korin kannatin
- N. Säädinysikön kiinnitysura
- O. Kahvat
- P. Runko
- Q. Öljyn poistohana (mikäli laitteessa)
- R. Öljyn poistohanan luukku (mikäli laitteessa)
- S. Kahvalla varustettu kansi
- T. Suodatin (mikäli laitteessa)
- U. Tarkkailuikkuna (mikäli laitteessa)
- V. Sähkövastus
- W. Lämpöturvakatkaisimen nollaus
- X. Öljynsuodatin
- 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. Käännä tässä tapauksessa valmistajan valtuuttaman huolto-likkeen puoleen.
- Varmista ennen laitteen käyttöönottoa, että verkkojännite vastaa laitteen arvokyltissä mainittua arvoa.
- Kytke laite ainoastaan asianmukaisesti maadoitettuun pistorasiaan, jonka teho on vähintään 16A.
- Käyttäjät ei saa vaihtaa tämän laitteen verkkojohtoa. Verk-

kojohdon saavat korjata tai vaihtaa ainoastaan valmistaja tai sen valtuuttamat huolto-likkeet. Näin vältyt turhilta riskeiltä.

- Älä irrota pistotulppaa verkkojohdosta vetämällä. Vedä tässä tapauksessa aina itse pistotulppaa.
- Varmista, ettei verkkojohto 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 nuppien avulla.
- **ÄLÄ JÄTÄ LAITETTA LASTEN ULTOUVILLE.**
- 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 ohjeiden mukaisesti. Laitteessa oleva turvalämpökatkaisin keskeyttää laitteen toiminnan, mikäli yrität käyttää sitä tyhjillään.
- Mikäli käytät rasvaa, aktivoi ehdottomasti toiminto “Lard Function”.
- Älä ylitä tai alita koskaan irrotettavan astian sisällä osoitettu- ja MIN ja MAX merkkejä.
- Turvakatkaisin takaa, että lämmityselementti toimii ainoastaan silloin, kun säädinysikkö on asetettu oikein paikoilleen.
- Irrota laite sähköverkosta aina puhdistuksen ajaksi ja silloin, kun et käytä sitä.
- Älä upota säädinysikköä, johtoa ja pistotulppaa 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.
- Varmista, etteivät lapset pääse leikkimään laitteella.
- Öljy ja rasva syttyvät helposti tuleen. Irrota laite välittömästi pistorasiasta tulipalon sattuessa ja tukahduta tuli kantta 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

tarvikkeet vastaavat Euroopan yhteisön asetuksen 1935/2004 vaatimuksia.

- Varo kuumaa höyryä ja roiskuvaa öljyä kannen aukaisun yhteydessä.
- Laitetta ei saa käynnistää tai sammuttaa ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjainjärjestelmän avulla.
- Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi: kauppojen tai toimistojen henkilökunnan kahviloissa tai muissa työtiloissa, maatilamatkailuun käytetyissä tiloissa, hotelleissa, motelleissa tai muissa tämän tyyppisissä tiloissa tai tilapäisissä majoitustiloissa.
- Säilytä nämä ohjeet huolellisesti.

LÄMPÖTURVAKATKAISIN

Laitte 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 hammaстикulla tai vastaavalla (katso kuva 1).

Ota yhteys valmistajan valtuuttamaan huoltooliikkeeseen, mikäli laite ei toimi tämän jälkeen.

KÄYTTÖOHJEET

Pese kori, astia ja kansi huolellisesti kuumalla vedellä ja astianpesuaineella ennen ensimmäistä käyttöönottoa.

Voit puhdistaa säädinysikön, sähköjohdon ja vastuksen yksinkertaisesti kostealla pyyhkeellä.

Varmista, ettei vettä pääse säädinysikköön tai ettei sitä jää irrottettavan 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 runkoon (N).

ÖLJYLLÄ TäYTÖ

- Käännä koriin 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 tulee olla aina maksimi- ja minimimerkin (L) välillä. Parhaan paistotuloksen saat käyttämällä hyvää maapähkinäöljyä.

VALMISTUS

- Aseta paistettavat ruoka-aineet koriin (I). Älä koskaan ylitä korilla olevaa maksimilinjaa (kuva 7). Varmista, että korin kahva on sijoitettu oikein (ase. 2 kuva 2).
- Kytke rasvakeitin sähköverkkoon.

RASVAKEITTIMEN OHJELMOINTI

Voit asettaa lämpötilan 120°C ja 190°C välille näppäimillä “-/+” (B). Jokainen näppäimen painallus lisää tai vähentää lämpötilaa 5°C asteella. Näppäimellä TEMP/TIME (C) voit siirtyä lämpötilan asetuksista valmistusajan asetuksiin ja päinvastoin.

Näppäimillä “-/+” (B) voit säätää valmistusajan 0 ja 60 minuutin välille. Jokainen näppäimen painallus lisää tai vähentää valmistusaikaa 1 minuuttia.

Lämpötilan ja valmistusajan asettamisen jälkeen paina näppäintä START/STOP (D) (mikäli et ohjelmoi valmistusaikaa, rasvakeitin aloittaa kuitenkin lämmitysvaiheen).

Rasvakeitin aloittaa lämmitysvaiheen ja punainen merkkivalo (E) syttyy.

Voit muuttaa tämän vaiheen aikana kuitenkin lämpötilaa näppäimillä “-/+”.

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

PAISTAMISEN ALOITUS

1. Rasvakeitin on käyttövalmis, kun vihreä merkkivalo (F) syttyy.
2. Mikäli olet jo asettanut valmistusajan, paina näppäintä START/STOP (D), jolloin valmistusaika alkaa kulumaan umpeen. Näytöllä (A) näkyvä asetettu valmistusaika alkaa kulumaan umpeen. Voit muuttaa tämän vaiheen aikana kuitenkin sekä lämpötilaa että valmistusaikaa näppäimillä “-/+” (B) ja TEMP/TIME (C).
3. Mikäli et ole asettanut vielä valmistusaikaa, voit ohjelmoida sen tässä vaiheessa; aika alkaa automaattisesti kulumaan umpeen 2 sekunnin kuluttua
4. Laske kori (I) öljyyn erittäin hitaasti siten, ettei kuumaa öljyä pääse roiskumaan tai valumaan reunojen yli.
5. Sulje kansi.
6. Kun asetettu aika on kulunut loppuun, kuulet merkkiäänän (“3 piippausta”).
7. Rasvakeitin ei sammu automaattisesti: mikäli haluat jatkaa rasvakeittimen käyttöä, odota että vihreä merkkivalo (F) syttyy.
- 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 kantta ennen sen poistamista, jotta höyryä pääsee poistumaan kannen yhdeltä puolelta.

PAISTAMISEN PÄÄTTYMINEN

- Nosta kori (I) paistamisen päätyttyä 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.

“OIL COUNTER” TOIMINTO (ÖLJYN KESTOAJAN LASKIN)

Tämä toiminto tarkkailee öljyn kestoaikaa ja ilmoittaa automaattisesti, milloin öljy on vaihdettava.

Noin 5 paistotunnin jälkeen näytölle ilmestyy vilkkuva kirjoitus “OIL” ja kuulet samalla merkkiäänä. Vilkkuva kirjoitus ilmestyy näytölle 3 minuutin välein.

Vaihda siis öljy uuteen ja nollaa laite pitämällä 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. Leivänmuruilla 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.
- “Oil counter” toiminto laskee sitä aikaa, jonka käyttäjä on asettanut toiminnon “aika” avulla.

“LARD FUNCTION” TOIMINTO

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

- Varmista ennen öljyn kaatamista, että hana (Q) on tiukasti kiinni.
- Leikkaa paistinrasva paloiksi ja aseta ne suoraan astiaan (K). Suosittelemme seuraavia määriä: (F34519: MIN 2 300g MAKS. 2 750g) (F34529: MIN 3 200g MAKS. 3 650g).
- 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.
- Uputa kori (I) rasvaan heti vihreän merkivalon (F) syttymisen jälkeen. Laske se erittäin hitaasti, jottei kuuma öljy roiskui 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 TEMP/TIME (C). Kun asetettu aika on kulunut loppuun, kuulet merkkiäänä (“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 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 säilymisäika riippuu siitä, mitä rasvakeittimellä paistetaan. Leivänmuruilla päällystetty ruoka likaavampi 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.

PAKASTAMATTOMIEN ELINTARVIKKEIDEN PAISTO

Älä aseta koriin liikaa ruokaa, sillä tällöin öljyn lämpötila laskee yllättävän nopeasti ja lopputuloksesta tulee rasvainen ja epätasainen. 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).

Suosittelomme erittäin vesipitoisten elintarvikkeiden (kala, liha, vihannekset) kuoruttamista joko korppujauhoilla tai jauhoilla.

Suosittelomme jauhoilla kuorutettujen elintarvikkeiden paista-

misen yhteydessä, että upotat ensin tyhjän korin öljyyn ja upotat elintarvikkeet suoraan kuumaan öljyyn lämpötilan saavuttamisen jälkeen. Näin jauhoilla kuorutetut elintarvikkeet eivät pääse tarttumaan koriin. Seuraavassa taulukossa on annettu likimääräiset keittoajat sekä lämpötilat. Voit muuttaa niitä elintarvikkeiden määrän sekä henkilökohtaisten makutottumusten mukaan.

Ruoka-aine		Lämpötila (°C)	Ruoanvalmistusaika (minutteina)
Tuoreet perunat, koko annos		170°	11-15
Kala	Calamari	140°	9-13
	Canestrelli	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

PAKASTETTUJEN ELINTARVIKKEIDEN PAISTO

Pakasteiden lämpötila on erittäin alhainen.

Tämän vuoksi ne aiheuttavat paistoon käytetyn nesteen lämpötilan huomattavan putoamisen.

Parhaan tuloksen saamisen kannalta on tärkeää, ettet aseta koriin liikaa elintarvikkeita.

Pakastettujen ruoka-aineiden päälle on usein kertynyt jääkerros, joka on pyrittävä poistamaan ennen ruoan paistamisen aloittamista.

Upota kori tämän jälkeen paistoöljyyn erittäin hitaasti, ettei öljy pääse kiehumään yli.

Annetut paistoajat on tarkoitettu ainoastaan viitteellisiksi. Muuta niitä paistettavien ruoka-aineiden alkuperäisen lämpötilan sekä pakasteiden valmistajan antamien ohjeiden mukaan.

Ruoka-aine		Lämpötila (°C)	Ruoanvalmistusaika (minutteina)
Pakastetut esikypsennetyt perunat		190°	10-14
Perunakroketit		180°	7-10
Kala	Kalapuikot	180°	3-6
	Kalafleet	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 tarkoitukseen soveltuvaan astiaan (katso kuvaa 9) 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 tai paistinrasvaa liian kauaksi aikaa keittimeen, jottei se pääse kovettumaan.

Huom: laitteen allas on varustettu irrotettavalla öljysuodattimella (X), joka suodattaa suurimmat paiston yhteydessä syntyvät epäpuhtaudet.

Vedä suodatin ulos kuvassa 8 osoitettujen ohjeiden mukaisesti heti kun allas on tyhjä. Pese suodatin astianpesuaineella ja aseta se takaisin paikoilleen.

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).

Säädinyksikköön joutuessaan vesi voi aiheuttaa sähköiskuja.

Tarkista, että öljy on jäähtynyt riittävästi. Irrota tämän jälkeen säädinyksikkö ja kaada öljy pois.

Poista astiaan jäänyt lika pehmeää sientä tai talouspaperia käyttämällä.

Kaikki keittimen osat (säädinyksikköä, sähköjohtoa ja vastusta) luukuottamatta voidaan pestä astianpesukoneessa (katso kuva 6).

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

Kuivaa kaikki osat huolellisesti toimenpiteen jälkeen. Näin välttyä kuumen 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 vältty 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.

