

TURVALLISUUSVAROITUKSET

Lue käyttöohjeet huolellisesti läpi ennen laitteen käyttöönottoa. Säilytä ohjeita huolellisesti.

- Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan tai tämän teknisen huoltopalvelun täytyy vaihtaa se riskien välttämiseksi.
- Älä koskaan upota laitetta veteen.
- Alle 8-vuotiaat lapset eivät saa käyttää tätä laitetta. 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset voivat käyttää tätä laitetta vain valvotusti.

Fyysisesti, psyykkisesti tai aistikyvyiltään rajoittuneet henkilöt sekä henkilöt, joilla ei ole kokemusta laitteen käytöstä ja jotka eivät tunne laitetta, voivat käyttää sitä valvonnan alaisina, jos heitä opastetaan laitteen turvalliseen käyttöön ja jos he ovat tietoisia käyttöön liittyvistä riskeistä. Pidä keitin ja virtajohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.

Lapset eivät saa huoltaa laitetta.

- Laitetta ei tule käyttää ulkoisen ajastimen välityksellä tai erillisellä kauko-ohjauksjärjestelmällä.
- Tämä keitin on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön. Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi seuraavissa paikoissa: liikkeen henkilökunnan keittiötilat, toimistot ja muut työtilat, maatilamatkailupaikat, hotellit, motellit ja muut majoituspaikat.
- Keittimet tulee laittaa vakaalle pinnalle kahvoja käyttämällä (jos kahvat on), jotta kuumia nesteitä ei läikkyyisi.



Vaara!

Tämän varoituksen laiminlyöminen voi aiheuttaa jopa kuolemaan johtavia sähköiskuja.

- Varmista ennen laitteen käyttöönottoa, että verkkojännite vastaa laitteen arvokyltissä mainittua arvoa.
- Kytkie laite ainoastaan asianmukaisesti maadoitettuun pistorasiaan, jonka teho on vähintään 15 A. (Anna ammatitaitoisien sähköasentajan vaihtaa pistoke, mikäli pistoke ja pistorasia eivät sovi yhteen).
- Varmista, ettei sähköjohto jää laitteen kuumien osien, lämmönlähteiden tai terävien kulmien lähelle tai kosketa niitä.
- Irrota laite sähköverkosta aina puhdistuksen ajaksi ja silloin, kun et käytä sitä.



Palovammavaara!

Varoitusten laiminlyönti saattaa johtaa palovammoihin.

- Laite kuumenee huomattavasti käytön aikana. ÄLÄ JÄTÄ LAITETTA LASTEN ULOTTUVILLE.
- Älä siirrä rasvakeitintä paikasta toiseen silloin kun öljy on kuumaa. Vakavien palovammojen vaara.
- Siirrä laitetta nostokahvoista. (Älä koskaan nosta laitetta rasvakeittimen korin kahvasta). Varmista, että öljy on jäähtynyt riittävästi (odota noin 2 tuntia).
- Varmista, ettei virtajohto roiku rasvakeittimen tukitason ulkopuolella, jolloin lapset voisivat vetää siitä tai se saattaisi muuten aiheuttaa vaaratilanteita keittimen käyttäjälle.
- Varo kuumaa höyryä ja mahdollisia öljyriskeitä.
- 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.



Varoitus!

Varoitusten laiminlyönti saattaa johtaa laitteen vahingoittumiseen.

- Älä sijoita laitetta lämmönlähteiden läheisyyteen.
- Käynnistä rasvakeitin ainoastaan sen jälkeen, kun olet täyttänyt sen öljyllä tai rasvalla.
- Laitteessa oleva turvalämpökatkaisin keskeyttää laitteen toiminnan, mikäli yrität käyttää sitä tyhjillään. Ota tässä tapauksessa yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseemme laitteen uudelleen käynnistämiseksi.
- Ota yhteys huoltoliikkeeseen tai valmistajan valtuutamaan edustajaan, mikäli laitteesta alkaa vuotamaan öljyä.
- Älä käytä laitetta, mikäli se on vahingoittunut (esim. puutoamisen seurauksena) tai sen toiminnassa ilmenee puut-

teita. Käänny tässä tapauksessa valmistajan valtuuttaman huoltoliikkeen puoleen.

- Älä irrota laitetta pistokkeesta virtajohdosta vetämällä. Vedä tässä tapauksessa aina itse pistotulppaa.
- Älä upota säädinyksikköä, johtoa ja sähköpistotulppaa koskaan veteen tai muihin nesteisiin.
- Älä käytä kannta paiston aikana.



Tärkeää:

Tämän symbolin avulla käyttäjän huomio halutaan kiinnittää tärkeisiin ohjeisiin ja tietoihin.

- On täysin normaalia, että laitteesta tulee epämiellyttävää ”uuden” hajua ensimmäisen käytön yhteydessä. Tuuleta käyttöttila.
- Kotona valmistettujen tai erittäin happamien öljyjen käyttö on kielletty.
- Älä ylitä tai alita koskaan irrotettavan astian sisällä osoitet-
tuja MIN ja MAX merkkejä.
- Turvakatkaisin takaa, että lämmityselementti toimii ai-
noastaan silloin, kun säädinyksikkö on asetettu oikein
paikoilleen.



Tämä tuote vastaa EY:n asetusta 1935/2004 elintarvik-
keen kanssa kosketukseen joutuvista materiaaleista ja tarvik-
keista.

PUHDISTUS

Varmista ennen minkään puhdistustoimen-
piteen aloittamista, että pistotulppa on irro-
tettu pistorasiasta.

Älä upota rasvakeitintä koskaan veteen tai
asetä sitä juoksevan veden alle (katso kuva
6). Säädinyksikköön joutuessaan vesi voi ai-
heuttaa sähköiskuja.

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

Poista astiaan jäänyt lika pehmeää sientä tai
talouspaperia käyttämällä.

Säädinyksikön, sähköjohdon ja vastuksen
poistamisen jälkeen kaikki muut osat voi-
daan pestä kuumalla vedellä ja astianpe-

suaineella (katso kuva 7).

Älä koskaan käytä hankaavia sieniä, sillä ne
saattaisivat vahingoittaa rasvakeitintä erit-
tään pahoin.

Kuivaa kaikki osat huolellisesti toimenpi-
teen jälkeen. Näin välttyt kuuman öljyn rois-
keilta toiminnan aikana.

LAITTEEN HÄVITYS



Älä hävitä laitetta kotitalousjätteen mukana, vaan vie
se kierrätyskeskukseen.

TEKNISET TIEDOT

malli:	mitat (PxLxH):	paino:
F32110	400x255x280	3.1Kg
F32210	400x255x280	2.8Kg
F32410	400x255x280	3.1Kg
F32420	400x255x300	3.3Kg

Katso lisätietoja laitteeseen asetetusta tyyppikilvestä.

LAITTEEN KUVAAUS

- A. Termostaatin nuppi lämpötilan säätämiseen
- B. Öljyn lämpötila -merkkivalo
- C. Säädinyksikkö
- D. Taitettavalla kahvalla varustettu kori
- E. Elintarvikkeen maksimimäärän osoitin (jos mukana pak-
kauksessa)
- F. Öljyn MIN – MAX tasojen osoitin
- G. Korin kannatin
- H. Irrotettava astia
- I. Sähkövastus
- L. Ulkokuori
- M. Kahvat
- N. Kahvalla varustettu kansi
- O. Johdon pidike
- P. Lämpöturvakatkaisimen nollaus

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 (P) varovasti
hammastikulla tai vastaavalla (katso kuva 1). Ota yhteys val-

mistajan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen, mikäli laite ei toimi tämän jälkeen.

KÄYTTÖOHJEET

Pese kori (D), astia (H) ja kansi (N) huolellisesti kuumalla vedellä ja astianpesuaineella ennen rasvakeittimen ensimmäistä käyttöönottoa.

Voit puhdistaa säädinysikön, 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 ei salli laitteen käynnistystä, mikäli säädinysikkö (C) on asetettu virheellisesti paikalleen.

TÄYTÖ ÖLJYLLÄ TAI RASVALLA

- Käännä korin taitettavaa kahvaa, kunnes se lukkiutuu paikalleen (asento 2 kuvassa 2). Vedä kori (D) ulos vetämällä sitä ylöspäin.
- Mikäli käytät öljyä, kaada sitä astiaan (H) aina osoitettuun maksimitasoon saakka (katso kuva 3).
Älä ylitä koskaan tätä rajaa, ettei öljyä pääse valumaan astiasta.
Öljyn tason tulle olla aina maksimi- ja minimimerkin (F) välillä.
Parhaan paistotuloksen saat käyttämällä hyvää maapähkinäöljyä.
- Mikäli käytät rasvaa, leikkaa se ensin palasiksi. Sulata se toisessa astiassa, jonka jälkeen voit kaataa sulaneen rasvan keittimen astiaan. Älä sulata rasvaa koskaan korissa tai rasvakeittimen vastuksella (katso kuva 4).

ESILÄMMITYS

- Poista kansi.



Tärkeää: Älä käytä kantta paiston tai esilämmityksen aikana. (kuva 9).

- Aseta paistettavat ruoka-aineet koriin (D). Älä koskaan ylitä korissa olevan maksimimäärän osoittimen osoittamaa tasoa (E) (kuva 8).
Varmista, että korin kahva on asetettu oikein (asento 2 kuvassa 2).
- Kytke rasvakeitin sähköverkkoon.
- Aseta termostaatin nuppi (A) (katso kuva 5) haluttuun lämpötilaan (katso valmistustaulukkoa).
- Asetetun lämpötilan saavuttamisen yhteydessä merkkivalo (B) sammuu.

PAISTAMINEN

- Upota kori (D) öljyyn heti merkkivalon (B) sammuttua. Laske kori erittäin hitaasti, jottei kuumaa öljyä pääse roiskumaan tai valumaan laitojen ylitse.
- On täysin normaalia, että laitteesta tulee suhteellisen paljon höyryä.
- Nosta kori (D) ylös paistamisajan kuluttua umpeen ja tarkista, että ruoka on ruskistunut haluamallasi tavalla.
- Mikäli ruoka on riittävän kypsää, sammuta laite asettamalla termostaatin nuppi (A) asentoon “-”.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- HUOM. Mikäli haluat suorittaa useampia paistoja, odota että merkkivalo (B) sammuu.
Tämä tarkoittaa että tarvittava lämpötila on saavutettu uudelleen. Upota kori (D) tämän jälkeen uudelleen hitaasti öljyyn.

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 säilymis aika riippuu siitä, mitä rasvakeittimellä paistetaan.

Leivänmuuruilla päällystetty ruoka likaa öljyä esimerkiksi huomattavasti tavallista ruokaa enemmän.

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

VINKKEJÄ TUOREIDEN RUOKA-AINEIDEN PAISTOON

Älä aseta koriin liikaa ruokaa, sillä tällöin öljyn lämpötila laskee yllättävän nopeasti ja paistotuloksesta 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 vältty öljyn roiskumiselta.

Tämän lisäksi kosteat elintarvikkeet jäävät usein pehmeiksi (erityisesti perunat).

Suosittelomme vesipitoisten elintarvikkeiden (kala, liha, vihannekset) kuorruttamista joko korppujauhoilla 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.
 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 henkilökoh- taisten makutottumusten mukaan.

Ruoka-aine		Lämpötila (°C)	Aika (minuutteina)
TUOREET PERUNAT KOKO ANNOS		170°	11-15
KALA	Mustekalat	140°	9-13
	Kampasimpukat	140°	10-14
	Sardiinit	140°	10-14
	Katkaravut	140°	8-12
	Merianturat	140°	6-10
LIHA	Porsaan kyljykset	160°	8-12
	Kanan kyljykset	160°	9-13
	Lihapullat	160°	9-13
VIHANNEKSET			
	Artisokat	150°	13-18
	Kukkakaalit	150°	10-14
	Sienet	150°	8-12
	Munakoisot	150°	9-13
	Kesäkurpitsat	150°	13-18

PAKASTETTUIEN ELINTARVIKKEIDEN PAISTO

Pakasteiden lämpötila on erittäin alhainen. Tämän vuoksi ne aiheuttavat paistoon käytetyn nesteen lämpötilan huomattavan putoamisen. Parhaan paistotuloksen kannalta on tärkeää, ettet täytä koria liian täyteen. Pakastettujen ruoka-aineiden päälle on usein kertynyt jääkerros, joka on poistettava 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 lämpö- tilan sekä pakasteiden valmistajan antamien ohjeiden mukaan.

Ruoka-aine		Lämpötila (°C)	Aika (minuutteina)
PAKASTETUT ESIKYPSENNETYT PERUNAT		190°	10-14
PERUNAKROKETIT		180°	7-10
KALA	Kalapuikot	180°	3-6
	Kampelafileet	180°	2-5
LIHA	Kanan kyljykset	180°	3-6