

**SF**

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

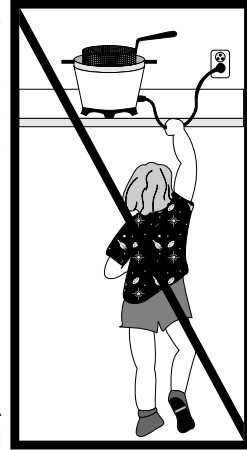
**LAITTEEN KUVAUS:**

- A. Termostaatin nuppi lämpötilan säätämiseen
- B. Öljyn lämpötilan merkkivalo (punainen, vihreä)
- C. Turvakatkaisin
- D. MIN – MAX tasojen osoitin
- E. Korin kannatin
- F. Tarkkailuikkuna (mikäli laitteessa)
- G. Suodatin (mikäli laitteessa)
- H. Runko
- I. Kahvat
- J. Säädinyksikön kiinnitysurat
- K. Kahvalla varustettu kansi
- L. Irrotettava astia
- M. Taittavalla kahvalla varustettu kori
- N. Sähkövastus
- O. Johdon pidike
- P. Urat keittimen säädinyksikön kiinnittämistä varten
- Q. Lämpöturvakatkaisimen nollaus
- R. Säädinyksikkö

**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 huolto liikkeen puoleen.
- Varmista ennen laitteen käyttöönottoa, että verkkojännite vastaa laitteen arvokyltissä mainittua arvoa.
- Kytke laite ainoastaan asianmukaisesti maadoitettuun pistorasiaan, jonka teho on vähintään 10A.
- Käyttäjä ei saa vaihtaa tämän laitteen verkkojohtoa, sillä tämän toimenpiteen suorittamiseen tarvitaan erityistyökaluja. Verkkojohdon saavat korjata tai vaihtaa ainoastaan valmistajan valtuuttamat huolto liikkeet.
- 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 tyhjillään.
- 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 säädinyksikköä, johtoa ja sähköpistotulppaa koskaan veteen tai muihin nesteisiin.
- Älä anna lasten tai laitteen käyttöön kykenemättömien henkilöiden käyttää laitetta.
- Öljy ja rasva syttyvät helposti tuleen. Irrota laite välittömästi pistorasiasta tulipalon sattuessa ja tukahduta tuli kantha tai peittoa käyttämällä. Älä koskaan käytä vettä liekkien sammuttamiseen.
- Poista irrotettava astia ainoastaan sen jälkeen, kun öljy tai rasva ovat jäähtyneet kokonaan.
- 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 "Q" varovasti hammastikulla 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 säädinyksikön, sähköjohdon ja vastuksen yksinkertaisesti kostealla pyyhkeellä. Varmista, ettei vettä pääse säädinyksikköön tai ettei sitä jää irrotettavan astian pohjalle. Kuivaa kaikki osat huolellisesti pesun jälkeen. Tarkista, että säädinyksikkö on kiinnitetty tukevasti rasvakeittimen runkoon. Turvakatkaisin "C" ei salli laitteen käynnistystä, mikäli säädinyksikkö "R" on asetettu virheellisesti runkoon "H". Paistimesi on nyt käyttövalmis.

## ÖLJYLLÄ TAI RASVALLA TÄYTTÖ

- Poista kansi "K" nostamalla sitä kahvasta. Käännä korin taitettavaa kahvaa, kunnes se lukkiutuu paikalleen (ase. 2 kuva 2). Vedä kori "M" ulos vetämällä sitä ylöspäin.
- Kerää riittävä määrä johtoa auki johdon pidikkeestä "O" siten, että saat kytkettyä laitteen pistorasiaan (katso kuva 3).
- Mikäli käytät öljyä, kaada sitä astiaan "L" 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 "D" välillä (maks. 3 - 4 l mallista riippuen). 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 vastuksen avulla (katso kuva 5).
- Sulje kansi "K".

## ESILÄMMITYS

- Aseta paistettavat ruoka-aineet koriin "M". Älä koskaan ylikuormita korja (maks. 1 kg kolmen litran mallille ja maks. 1,3 kg neljän litran mallille).

Varmista, että korin kahva on sijoitettu oikein (ase. 2 kuva 2).

- Aseta termostaatin nuppi "A" (katso kuva 6) halutulle lämpötilalle (katso valmistustaulukkoa). Merkkivalo "B" muuttuu vihreästä punaiseksi.
- Asetetun lämpötilan saavuttamisen jälkeen merkkivalo "B" muuttuu vihreäksi.

## PAISTAMISEN ALOITUS

- Upota kori "M" öljyyn heti sen jälkeen, kun merkkivalo "B" muuttuu vihreäksi. Laske kori erittäin hitaasti, jottei kuuma öljy pääse roiskumaan tai valumaan ylitse.
- On täysin normaalia, että laitteesta tulee suhteellisen paljon höyryä.

## PAISTAMISEN JÄLKEEN

- Nosta kori "M" ylös paistamisajan kuluttua umpeen ja tarkista, että ruoka on ruskistunut halua-mallasi tavalla.
- Mikäli ruoka on riittävän kypsää, sammuta laite asettamalla termostaatin nuppi "A" asentoon "•". Merkkivalo on vihreä.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Sammuta merkkivalolla varustettu katkaisin "R", jolloin merkkivalo sammuu.
- Anna ylimääräisen öljyn valua pois kiinnittämällä kori "M" astian kannattimeen "E".
- HUOM: Mikäli haluat paistaa ruoan kahdessa vaiheessa tai suorittaa useampia paistoja, kiinnitä kori "M" ensimmäisen vaiheen jälkeen korin kannattimeen "E" ja odota, että merkkivalo muuttuu vihreäksi, joka ilmoittaa että asetettu lämpötila on saavutettu uudelleen. Upota kori "M" tämän jälkeen uudelleen hitaasti öljyyn.

## PAISTOVINKKEJÄ

### 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. Leivänmuuruilla päällystetty ruoka liikaa 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 OIKEAAN PAISTOON

On erittäin tärkeää, että seuraat jokaiselle ruokaohjeelle annettuja lämpötilaohjeita. Liian matalassa lämpötilassa paistettu ruoka imee öljyä itseensä kun taas liian korkeassa lämpötilassa ruoan päälle muodostuu välittömästi kuori, joka estää sisäpuolen paistumisen.

Upota valmistettava ruoka öljyyn tai rasvaan ainoastaan sen jälkeen, kun ne ovat saavuttaneet oikean lämpötilan eli siis merkkivalo "B" sammuu. Älä aseta koriin liikaa ruokaa, sillä tällöin öljyn lämpötila laskee yllättävän nopeasti ja lopputuloksesta tulee rasvainen. Tarkista, että ruoka on riittävän ohutta ja tasaisen pak-

suista, sillä liian paksut palat eivät kypsy tarpeeksi sisältä, vaikka niiden ulkopuoli olisikin ruskistunut. Tasaisen paksut ruokapalat sitä vastoin kypsyvät oikein samanaikaisesti.

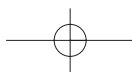
Kuivaa ruoka-aineet erittäin hyvin ennen kuin upotat ne öljyyn tai rasvaan, jolloin vältyt öljyn roiskumiselta. Tämän lisäksi kosteat elintarvikkeet jäävät usein pehmeiksi (erityisesti perunat).

Suosittellemme erittäin vesipitoisten elintarvikkeiden (kala, liha, vihannekset) kuoruttamista joko korpunjauhoilla tai jauhoilla. Poista kuitenkin ylimääräiset korpunjauhot tai jauhot ennen elintarvikkeiden upottamista öljyyn.

## PAKASTAMATTOMIEN ELINTARVIKKEIDEN PAISTO

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

Ruoka-aine		Maks. määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika (minuutteina)
Tuoreet perunat	Puoli annosta	700	170	1°vaihe 8 - 10 2°vaihe 1 - 2
		1300 (4 l malli)	170	1°vaihe 11 - 13 2°vaihe 2 - 4
	Koko annos	1000 (3 l malli)	170	1°vaihe 11 - 13 2°vaihe 2 - 4
Kala	Kala	600	140	9 - 11
	Mustekala	600	140	10 - 12
	Sardiinit	600	140	10 - 12
	Katkaravut	600	140	8 - 10
	Meriantura	500	140	6 - 8
Liha	Porsaan kyljys (3-4)	500	160	8 - 9
	Kanan kyljys (3-4)	500	160	8 - 10
	Lihapullat (15)	700	160	8 - 10
Vihannekset	Artisokka	400	150	15 - 17
	Kukkakaali	600	150	10 - 11
	Sienet	500	150	8 - 10
	Munakoiso	200	150	9 - 11
	Kesäkurpitsa	500	150	13 - 15



## PAKASTETTUIJEN ELINTARVIKKEIDEN PAISTO

Pakasteiden lämpötila on erittäin alhainen. 1.

Tämän vuoksi ne aiheuttavat paistoon käytetyn nesteen lämpötilan huomattavan putoamisen. Parhaan tuloksen saamisen kannalta on tärkeää, ettei ylitä jokaiselle paistolle suositeltua maksimimäärää. 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 lämpötilan sekä pakasteiden valmistajan antamien ohjeiden mukaan.

Ruoka-aine	Maks. määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika (minuutteina)
Pakastetut esikypsennetyt perunat	600	180	9 - 11
Perunakroketit	700	180	9 - 11
Kala Kalapuikot	500	180	7 - 8
Kalafileet	500	180	6 - 7
Liha Kanan kyljys (3)	300	180	5 - 6

## PUHDISTUS

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

Älä upota rasvakeitintä koskaan veteen tai aseta sitä juoksevan veden alle (katso kuva 7).

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.

Säädinysikkön, sähköjohdon ja vastuksen poistamisen jälkeen kaikki muut osat voidaan pestä kuumalla vedellä ja astianpesuaineella (katso kuva 8).

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.

## TOIMINTAHÄIRIÖT

ONGELMA	SYY	TOIMENPIDE
Epämiellyttävä haju	Öljy on vanhaa Käytetty paistoneste ei sovellu käyttöön.	Vaihda öljy tai rasva uuteen. Käytä hyvälaatuisia maapähkinä- tai kasvisöljyä
Öljyä valuu ylitse	Öljy on vanhaa ja muodostaa liikaa vaahtoa Olet upottanut kuumaan öljyyn ruoka-aineita, jotka ovat vielä liian märkiä. Olet upottanut korin liian nopeasti. Öljyn taso ylittää maksimimerkin.	Vaihda öljy tai rasva uuteen. Kuivaa ruoka-aineet hyvin. Aseta kori hitaasti. Vähennä astiassa olevan öljyn määrää.
Elintarvikkeet eivät ruskistu paistovaiheessa	Öljyn lämpötila on liian matala. Korissa on liikaa ruoka-aineita.	Valitse korkeampi lämpötila. Vähennä ruoka-aineiden määrää.
Öljy ei kuumene	Olet käyttänyt rasvakeitintä silloin, kun astiassa ei ole öljyä, jolloin lämpöturvakatkaisin on rikkoutunut.	Ota yhteys huoltoliikkeeseen (katkaisin on vaihdettava)

