

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 | L. Runko |
| B. Rasvakeitin saa virtaa- merkivalo (punainen) | M. Kahvat |
| C. Öljyn lämpötila oikea- merkivalo (vihreä) | N. Säädinyksikön kiinnitysurat |
| D. Turvakatkaisin | O. Kahvalla varustettu kansi |
| E. Elintarvikkeiden maksimimäärän osoitin | P. Tarkkailuikkuna (mikäli laitteessa) |
| F. Öljyn MIN – MAX tasojen osoitin | Q. Suodatin (mikäli laitteessa) |
| G. Korin kannatin | R. Irrotettava astia |
| H. Minuuttilaskin (mikäli laitteessa) | S. Taitettavalla kahvalla varustettu kori |
| I. Minuuttilaskimen painike (mikäli laitteessa) | T. Sähkövastus |
| J. Öljyn poistohanan luukku (mikäli laitteessa) | U. Säädinyksikkö |
| K. Öljyn poistohana (mikäli laitteessa) | V. Johdon pidike |
| | Z. Lämpöturvakatkaisimen nollaus |

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 huoltoliikkeen 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 huoltoliikkeet.
- Älä irrota pistotulppaa verkkojohdosta vetämällä. Vedä tässä tapauksessa aina itse pistotulppaa.
- Varmista, ettei sähköjohto jää laitteen kuumien osien, lämmönlähteiden tai terävien kulmien lähelle tai koske ta 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 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.
- 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 kannta 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

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 (Z) 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 (D) ei salli laitteen käynnistystä, mikäli säädinyksikkö (U) on asetettu virheellisesti paikalleen (N).

ÖLJYLÄ TAI RASVALLA TÄYTÖ

- Käännä korin taitettavaa kahvaa, kunnes se lukkiutuu paikalleen (ase. 2 kuva 2). Vedä kori (S) ulos vetämällä sitä ylöspäin.
- Mikäli käytät öljyä, kaada sitä astiaan (R) 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 (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 vastuksen avulla (katso kuva 5).

ESILÄMMITYS

- Aseta paistettavat ruoka-aineet koriin (S). Älä koskaan ylitä korilla olevan maksimimäärän osoittimen osoittamaa tasoa (kuva 9). Varmista, että korin kahva on sijoitettu oikein (ase. 2 kuva 2).
- Kytke rasvakeitin sähköverkkoon, jolloin molemmat merkkivalot (B) ja (C) syttyvät.
- Aseta termostaatin nuppi (A) (katso kuva 6) halutulle lämpötilalle (katso valmistustaulukkoa), jolloin vihreä "öljyn lämpötila oikea"-merkkivalo sammuu.
- Asetetun lämpötilan saavuttamisen yhteydessä vihreä merkkivalo (C) syttyy.

PAISTAMINEN

- Upota kori (S) öljyyn heti merkkivalon (C) syttymisen jälkeen. Laske kori erittäin hitaasti, jottei kuuma öljy pääse roiskumaan tai valumaan laitojen ylitse.
- On täysin normaalia, että laitteesta tulee suhteellisen paljon höyryä.
- Nosta kori (S) 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 muuttuu vihreäksi, joka tarkoittaa että tarvittava lämpötila on saavutettu uudelleen. Upota kori (S) 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 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

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).

Suosittellemme erittäin 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 (merkkivalo sammuu). Aseta elintarvikkeet tämän jälkeen suoraan kuumaan öljyyn, jotteivät jauhoilla kuorrutetut elintarvikkeet pääse tarttumaan korin pintaan.

Seuraavassa taulukossa on annettu likimääräiset keittoaajat 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, 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 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	Kalapuikot	180°	3-6
	Kalafileet	180°	2-5
Liha	Kanan kyljys	180°	3-6

ELEKTRONISELLA MINUUTILASKIMELLA VARUSTETUT MALLIT

1. Sääda ruoanvalmistusaika painamalla näppäintä (I). Asetetut minuutit ilmestyvät näytölle (H).
2. Minuutit alkavat vilkkumaan heti tämän jälkeen ja osoittavat, että paistaminen on alkanut. Viimeinen minuutti näytetään jäljellä olevina sekunteina.
3. Voit korjata virheellisesti ohjelmoitua aikaa pitämällä painiketta painettuna yli 2 sekunnin ajan. Tällöin näyttö nollautuu, jonka jälkeen voit suorittaa toimenpiteen uudelleen.
4. Minuutilaskin ilmoittaa ruoan valmistuksen päättyneen kahdella noin 20 sekunnin välein kuultavalla piip-äänellä. Voit hiljentää merkkiäänän yksinkertaisesti painamalla minuutilaskimen näppäintä (I).

Paristo on poistettava ja hävitettävä voimassa olevien luonnonsuojelulakien mukaisesti sekä laitteen vaihdon että romutuksen yhteydessä, sillä se voi saastuttaa ympäristöä.

HUOMIO: Minuutilaskin ei sammuta laitetta.

ÖLJYN POISTOHANALLA VARUSTETUT MALLIT

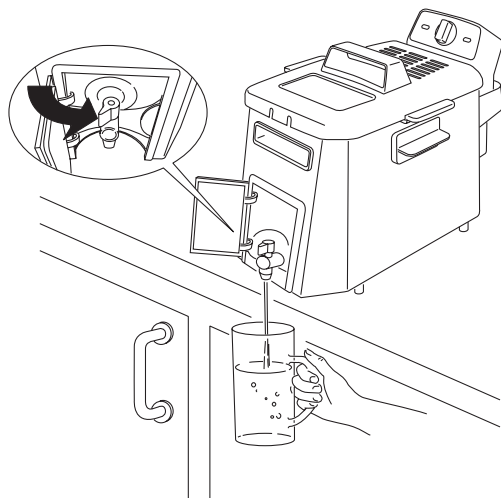
HUOMIO: Älä tyhjennä öljyä silloin, kun se on tulikuumaa. Palovammojen vaara.

Toimi seuraavalla tavalla:

1. Poista kori.
2. Aukaise luukku (J).
3. Aukaise hana (K) 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 (J) uudelleen.

Suosittellemme, että säilytät kalan ja muiden elintarvikkeiden paistoon käytetyt öljyt erillään.

Älä jätä rasvaa liian kauaksi aikaa keittimeen, jottei se pääse kovettumaan.



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.

Säädinysikön, 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 vältyt 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 välttävät virheellisen tai väärän romutuksen aiheuttamia terveysriskejä, 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.

