

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

LAITTEEN KUVAUS

(katso kuvaa sivulla 3)

- A. Korin kahva
- B. Kahvan liukukappale
- C. Kansi
- D. Tarkkailuikkuna
- E. Suodattimen kansi
- F. Kori
- G. Suodattimen kannen koukku
- H. Johdon säilytystila
- F. Laitteen nostokahva
- J. Poistoputken korkki (ei kaikissa malleissa)
- K. Tukijalka
- L. Öljyn poistoputki (ei kaikissa malleissa)
- M. Merkkivalo
- N. Lämmönsäädön nuppi
- O. Poistoputken säilytystilan luukku (ei kaikissa malleissa)
- P. Kannen aukaisupainike

TÄRKEÄÄ

- Varmista ennen laitteen käyttöönottoa, että verkkojännite vastaa laitteen arvokylissä mainittua arvoa.
- Kytke laite ainoastaan asianmukaisesti maadoitettuun pistorasiaan, jonka teho on vähintään 10 A. (Anna ammattitaitoisen sähköasentajan vaihtaa pistoke, mikäli pistoke ja pistorasia eivät sovi yhteen).
- Älä sijoita laitetta lämmönlähteiden läheisyyteen.
- Käyttäjä ei saa vaihtaa tämän laitteen verkkojohtoa. Verkkojohdon saavat korjata tai vaihtaa ainoastaan valmistaja tai sen valtuuttamat huoltoliikkeet. 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.
- 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 valtuuttamaan edustajaan, mikäli laitteesta alkaa vuotamaan öljyä.

- Kori asettuu automaattisesti altaan keskellä olevaan tappiin. Älä käännä koria tämän vuoksi käsin oikean paikan löytämiseksi, jotta välttyt sen rikkoutumiselta.
- Pese allas, kori ja kansi (poista suodatin) huolellisesti kuumalla vedellä ja astianpesuaineella ennen rasvakeittimen ensimmäistä käyttöönottoa. Kuivaa kaikki osat huolellisesti pesun jälkeen. Varmista, ettei altaan pohjalle tai erityisesti öljyn poistoputken sisälle ole jäänyt vettä. Vesi saattaisi aiheuttaa vaarallisia kuuman öljyn roiskeita toiminnan aikana.
- 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.
- Älä siirrä rasvakeitintä silloin, kun öljy on kuumaa.
- Käytä tarkoitukseen olevia kahvoja (I) laitteen siirtämiseen. (Älä koskaan nosta laitetta korin kahvaa käyttämällä). **Varmista, että öljy on jäähtynyt riittävästi (odota noin 2 tuntia).**
- Mikäli laitteessasi on öljyn poistoputki, varmista että se on kiinni toiminnan aikana ja kiinnitä se tarkoitusta varten olevaan säilytystilaan toiminnan ajaksi.
- On täysin normaalia, että laitteesta tulee epämiellyttävää "uuden" hajua ensimmäisen käytön yhteydessä. Tuuleta käyttötila.
- Varmista, ettei verkkojohto roiku rasvakeittimen tukitason ulkopuolella, jolloin lapset voisivat vetää siitä tai se saattaisi muuten aiheuttaa vaaratilanteita keittimen käyttäjälle.
- Varo kuumaa höyryä ja roiskuvaa öljyä kannen aukaisun yhteydessä.
- Kotona valmistettujen tai erittäin happamien öljyjen käyttö on kielletty.
- Laitetta ei saa käynnistää tai sammuttaa ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjainjärjestelmän avulla.
- Tämä laite vastaa sähkömagneettista yhteensopivuutta käsittelevän EU- direktiivin 2004/108 sekä elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja käsittelevän 27/10/2004 päivätyn EU- säännöksen nro. 1935/2004 vaatimuksia.

Öljyllä tai rasvalla täyttö

- Nosta kori "F" mahdollisimman ylös vetämällä tarkoitukseen olevaa kahvaa "A" ylöspäin (kuva 1). **Varmista, että kansi on AINA kiinni korin noston tai laskun aikana.**
- Aukaise kansi "C" painamalla painiketta "P" (kuva 2).
- Vedä kori ulos vetämällä sitä ylöspäin (kuva 3).
- Kaada astiaan 1,2 l. öljyä (tai 1 kg rasvaa).

HUOMIO: Varmista, että öljyn tai rasvan taso pysyttelee aina maksimi- ja minimimerkkien välillä.

Älä käytä rasvakeittintä 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. Älä sekoita eri tyyppisiä öljyjä keskenään. 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

1. Aseta paistettavat ruoka-aineet koriin. Älä aseta koriin liikaa elintarvikkeita (korkeintaan 1 kg raakoja perunoita). Tasaisimman paistotuloksen kannalta on tärkeää, että asetat elintarvikkeet korin laidoille ja jätät korin keskustan mahdollisimman tyhjäksi.
2. Aseta kori altaaseen korkeaan asentoon (kuva 3) ja sulje kansi painamalla sitä kevyesti alaspäin, kunnes kuulet naksahduksen. Sulje kansi aina ennen korin alas laskemista, ettei kuumaa öljyä pääse roiskumaan ulos.
3. Kiinnitä pistoke pistorasiaan ja aseta lämmönsäätimen nuppi "N" haluamasi lämpötilan kohdalle (kuva 4). Asetetun lämpötilan saavuttamisen yhteydessä merkkivalo "M" sammuu.
4. Laske kori öljyyn heti merkkivalon sammumisen jälkeen. Vedä kahvassa olevaa liukukappaletta "B" taaksepäin ja laske kori hitaasti alas.
 - On täysin normaalia, että heti tämän toimenpiteen jälkeen suodattimen kannesta "E" tulee ulos suhteellisen paljon kuumaa höyryä.
 - Tarkkailuikkunan "D" sisäpuoli peittyy höyryllä ruoan valmistuksen alkuvaiheessa elintarvikkeiden öljyyn upottamisen jälkeen. Höyry häviää kuitenkin valmistuksen edetessä.
 - On täysin normaalia, että korin kahvaan ilmestyy vesipisaroita laitteen toiminnan aikana.

PAISTAMISEN PÄÄTTYMINEN

Nosta kori ylös paistamisajan kuluttua umpeen ja tarkista, että ruoka on ruskistunut haluamallasi tavalla.

Voit tarkistaa kypsymisasteen myös tarkkailuikkunan lävitse ilman että kantha tarvitsee nostaa.

Poista kori paistamisen jälkeen ja irrota pistoke pistorasiasta.

Kiinnitä kori hetkeksi korkeaan asentoon rasvakeittimen sisälle, jolloin ylimääräinen öljy pääsee valumaan pois.

ÖLJYN TAI RASVAN SUODATUS

Suorita tämä toimenpide jokaisen paiston jälkeen ja erityisesti kananmunalla tai jauholla kuorrutettujen elintarvikkeiden paiston jälkeen. Öljyyn jääneet ruoan jäämät palavat helposti ja aiheuttavat öljyn tai rasvan laadun nopean heikkenemisen.

Varmista, että öljy on jäähtynyt riittävästi (odota noin 2 tuntia).

Poistoputkella varustetut mallit

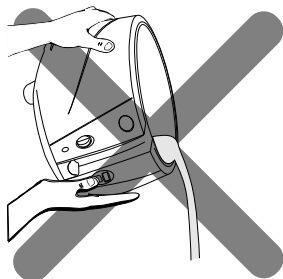
Siirrä rasvakeittimen etuosa tukitason reunalle. Varmista, että tukijalat (K) ovat koko ajan tukitason päällä (kuva 5).

1. Aukaise rasvakeittimen kansi ja poista kori paikaltaan (kuva 3).
2. Aukaise luukku "O" kuvassa 6 osoitetulla tavalla.
3. Vedä poistoputki "L" ulos.
4. Poista korkki "J" ja purista putkea samanaikaisesti kahden sormen välissä, jottei öljyä tai rasvaa pääse valumaan ennen kuin olet asettanut putken tyhjennykseen soveltuvan astian kohdalle (7).
5. Anna öljyn tai rasvan valua astiaan (kuva 8).
6. Poista astiaan mahdollisesti jäänyt lika pehmeää sientä tai talouspaperia käyttämällä.
7. Aseta korkki paikoilleen toimenpiteen jälkeen ja sijoita öljyn poistoputki takaisin säilytystilaansa.
8. Aseta kori takaisin korkeaan asentoon ja aseta korin pohjalle yksi laitteen mukana toimitetuista suodattimista (kuva 9). Voit hankkia suodattimia jälleenmyyjiltämme tai huoltoliikkeistämme.
9. Kaada öljy tai rasva tämän jälkeen rasvakeittimeen erittäin hitaasti, ettei se pääse valumaan suodattimen reunojen ulkopuolelta (kuva 10).
10. Voit säilyttää suodatetun öljyn rasvakeittimen sisällä. Suosittelemme kuitenkin öljyn säilyttämistä suljetussa astiassa, mikäli rasvakeittimen käyttöjen välillä kuluu pitkiä aikoja, jottei öljy pääse pilaantumaan. Suosittelemme myös, että säilytät kalan paistoon käytetyn öljyn erillään muiden elintarvikkeiden paistoon tarkoitettusta öljystä.

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

HUOMIO

Älä tyhjennä rasvakeitintä kallistamalla tai kääntämällä sitä ympäri vaan käytä tarkoitukseen aina poistoputkea



Mallit, joissa tarttumattomalla pinnalla varustettu astia

Puhdista tarttumattomalla pinnalla varustettu astia pehmeää pyyhettä ja neutraalia pesuainetta käyttämällä. Älä käytä hankaavia pesuaineita tai välineitä.

HAJUNESTOSUODATTIMEN HUOLTO

Irrotettava suodatin: Ajan myötä kannen sisälle sijoitetun hajunestosuodattimen vaikutus heikkenee. Vaihda suodatin tämän vuoksi joka 10/15 käyttökerran välein. Poista muovinen suodattimen kansiritiä vaihdon suorittamiseksi (kuva 11/12).

PUHDISTUS

Varmista ennen puhdistustoimenpiteiden aloittamista, että pistoke on irrotettu pistorasiasta.

Älä upota rasvakeitintä koskaan veteen tai aseta sitä juoksevan veden alle.

Laitteen sisälle joutuessaan vesi voi aiheuttaa sähköiskuja. Varmista, että öljy on riittävän kylmää (odota noin 2 tuntia).

Tyhjennä öljy tai rasva kappaleessa "Öljyn tai rasvan suodatus" annettujen ohjeiden mukaisesti.

Poista kansi kuvassa 13 osoitetulla tavalla.

Voit poistaa kannen työntämällä sitä varovasti taaksepäin (katso nuolta "1" kuva 13) ja vedä kantta samanaikaisesti ylöspäin (katso nuolta "2" kuva 13).

Älä upota kantta veteen ennen kuin olet poistanut suodattimet.

Suorita altaan puhdistus seuraavasti:

- Pese astia kuumalla vedellä ja astianpesunesteellä sekä huuhtelee ja kuivaa kaikki osat huolellisesti tämän jälkeen. **Öljyn poistoputkella varustetuissa malleissa** tyhjennä vesi poistoputkea käyttämällä (kuva 14). Poista tämän jälkeen öljyn poistoputkeen mahdollisesti jääneet vesijäämät.
- Puhdista öljyn poistoputken sisäosa laitteen mukana toimitettua harjaa käyttämällä (kuva 15).
- Puhdista kori säännöllisesti ja varmista, ettei korin ohjainpyörien renkaaseen ole jäänyt elintarvikkeiden jäämiä.
- Pyyhi rasvakeittimen ulkopuoli pehmeällä ja kostealla pyyhkeellä, jolloin saat puhdistettua öljyn tai veden roiskumisesta aiheutuneet liat ja tahrat.

RUOAN VALMISTUKSEN VINKKEJÄ

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.

Leivänmuruilla päällystetyt elintarvikkeet likaavat öljyä huomattavasti tavallista ruokaa enemmän.

Kaikkien muiden rasvakeittimien tapaan öljyn laatu heikkenee useiden käyttökertojen jälkeen!

Tämän vuoksi öljy on syytä vaihtaa uuteen säännöllisesti, vaikka sitä käytettäisiinkin ja suodatettaisiinkin oikein.

Rasvakeitin käyttää pyörivän koritoiminnon ansiosta ainoastaan vähän öljyä. Tämän ansiosta joudut heittämään pois ainoastaan puolet tavallisten rasvakeittimien käyttämästä öljystä.

VINKKEJÄ OIKEAAN PAISTOON

- On erittäin tärkeää, että seuraat jokaiselle ruokaohjeelle annettuja lämpötilaohjeita. Liian matalassa lämpötilassa paistettu ruoka imee öljyä itseensä. Liian korkeassa lämpötilassa ruoan päälle muodo-

stuu välittömästi kuori, joka estää sisäpuolen paistumisen.

- 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.
- Aseta öljyn lämpötila osoitettua alemmaksi, mikäli paistat pieniä ruoka-annoksia. Näin öljy ei pääse kiehumaan liikaa.
- 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, sillä kosteat elintarvikkeet jäävät usein pehmeiksi (erityisesti perunat). Suosittelemme erittäin vesipitoisten elintarvikkeiden (kala, liha, vihannekset) kuorruttamista joko korpupujauhoilla tai jauhoilla. Poista kuitenkin ylimääräiset korpupujauhot tai jauhot ennen elintarvikkeiden upottamista öljyyn.

TUOREIDEN ELINTARVIKKEIDEN PAISTO

Ruoka-aine		Maks. määrä g	Lämpötila °C	Aika minuutteina
RANSKALAISET PERUNAT	Suositteltu määrä parhaaseen paistoon	500	190	7-8
	MAKS. määrä (turvaraja)	1000	190	14-16
KALA	Mustekala	500	160	9-10
	Canestrellit	500	160	9-10
	Keisarihummeri	600	160	7-10
	Sardiinit	500-600	170	8-10
	Pienet mustekalat	500	160	8-10
	Merianturat (3 kpl)	500-600	160	6-7
LIHA	Kyljykset (2 kpl)	250	170	5-6
	Kanan kyljykset (3 kpl)	300	170	6-7
	Lihapullat (8-10 kpl)	400	160	7-9
VIHANNEKSET	Artisokka	250	150	10-12
	Kukkakaali	400	160	8-9
	Sienet	400	150	9-10
	Munakoiso	300	170	11-12
	Kesäkurpitsa	200	170	8-10

Muista, että annetut paistoaajat ja lämpötilat on tarkoitettu ainoastaan viitteellisiksi. Muuta niitä paistettavien ruoka-aineiden määrän sekä henkilökohtaisten makutottumusten mukaan.

PAKASTETTUIJEN ELINTARVIKKEIDEN PAISTO

- Pakasteiden lämpötila on erittäin alhainen. Tämän vuoksi ne aiheuttavat öljyn tai rasvan lämpötilan huomattavan putoamisen. Parhaan tuloksen saamisen kannalta on tärkeää, ettei ylitä seuraavassa taulukossa annettuja ruoan maksimimääriä.
- Pakasteiden lämpötila on erittäin alhainen. Tämän vuoksi ne aiheuttavat öljyn tai rasvan lämpötilan huomattavan putoamisen. Parhaan tuloksen saamisen kannalta on tärkeää, ettei ylitä seuraavassa taulukossa annettuja ruoan maksimimääriä.

Annetut paistoaajat 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
RANSKALAISET PERUNAT	Suosittelua määrä parhaaseen paistoon	180 (*)	190	3-4
	MAKS. määrä (turvaraja)	1000	190	16-18
PERUNAKROKETIT		500	190	7-8
KALA	Kalapuikot	300	190	4-6
	Katkaravut	300	190	4-6
LIHA	Kanan kyljykset (3 kpl)	200	180	6-8

VAROITUS: Varmista ennen korin upottamista, että kansi on suljettu tiiviisti.

(*) Tämä on suositeltu määrä parhaan tuloksen saamiseksi. Luonnollisesti voit paistaa myös suuremman määrän pakasteperunoita. Muista kuitenkin, että perunoista voi tulla tässä tapauksessa hieman rasvaisia, sillä öljyn lämpötila putoaa äkillisesti korin laskuvaiheessa.

VIANETSINTÄ

TOIMINTAHÄIRIÖ	SYY	KORJAUS
Epämiellyttävä haju	Hajunestosuodatin on tukossa Öljy on vanhaa. Käytetty paistoneste ei sovellu käyttöön.	Vaihda suodatin uuteen. Vaihda öljy tai rasva uuteen. Käytä hyvälaatuista maapähkinäöljyä.
Öljyä valuu ylitse	Öljy on vanhaa ja muodostaa liikaa vaahtoa. Olet upottanut kuumaa öljyyn ruoka-aineita, jotka ovat vielä liian kosteita. Olet upottanut korin liian nopeasti. Öljyn taso ylittää rasvakeittimen maksimitason.	Vaihda suodatin uuteen. Vaihda öljy tai rasva uuteen. Käytä hyvälaatuista maapähkinäöljyä.
Öljy ei kuumene	Olet käyttänyt rasvakeittintä silloin, kun astiassa ei ole öljyä, jolloin sulake on rikkoutunut.	Ota yhteys huoltoliikkeeseen (katkaisin on vaihdettava)
Vain puoli korillista on paistunut	Kori ei pyöri paiston aikana.	Puhdista altaan pohja. Puhdista korin ohjainpyörän rengas.

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 vältyt 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.

