

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

- Varmista ennen laitteen käyttöönottoa, että verkkojännite vastaa laitteen arvokyltissä mainittua arvoa.
- Kytke laite ainoastaan asianmukaisesti maadoitettuun pistorasiaan, jonka teho on vähintään 10A. (Mikäli laitteen pistorasia ja pistoke eivät sovellu yhteen, anna pätevän sähköasentajan vaihtaa pistorasia).
- Älä sijoita laitetta lämmönlähteiden läheisyyteen.
- Käyttäjää ei saa vaihtaa tämän laitteen verkkojohtoa, sillä tämän toimenpiteen suorittamiseen tarvitaan erityistyökaluja.
- Anna vahingoittuneen verkkojohdon vaihto ja korjaus valmistajan, sen valtuuttaman teknisen huoltoliikkeen tai ammattitaitoisen henkilön suoritettavaksi. 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.
- Älä käytä rasvakeitintä ilman öljyä.
- Ota yhteys huoltoliikkeeseen tai valmistajan valtuuttamaan edustajaan, mikäli laitteesta alkaa vuotamaan öljyä.
- Pese allas, kori ja kansi huolellisesti kuumalla vedellä ja astianpesuaineella ennen rasvakeittimen ensimmäistä käyttöönottoa. Kuivaa kaikki osat huolellisesti pesun jälkeen ja varmista, ettei altaan pohjalle 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. Lapset saavat käyttää laitetta ainoastaan aikuisen valvonnassa. Varmista, etteivät lapset pääse leikkimään laitteella.
- Käytä rasvakeittimen jokaisen neljän sivun alaosassa olevia koloja laitteen siirtämiseen. (Älä koskaan nosta laitetta korin kahvaa käyttämällä).
- Älä anna virtajohdon roikkua laitteen tukipinnan ulkopuolella, jolloin lapset voivat vetää sitä helposti tai se saattaa olla muuten esteenä.
- On täysin normaalia, että laitteesta tulee epämiellyttävää ”uuden” hajua ensimmäisen käytön yhteydessä. Tuuleta käyttötila.
- Laitetta ei saa käynnistää tai sammuttaa ulkoisen ajastimen

tai erillisen kauko-ohjainjärjestelmän avulla.

- Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat materiaalit ja välineet vastaavat EY asetuksen 1935/2004 vaatimuksia.
- Varo kuumaa höyryä ja kannen aukaisun yhteydessä mahdollisesti roiskuvaa rasvaa.
- Laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Sen käyttö on kielletty: kauppojen tai toimistojen henkilökunnan kahvitiloissa tai muissa työtiloissa, maatalousrakennuksissa, hotelleissa, motelleissa tai muissa tämän tyyppisissä tiloissa, tilapäisissä majoitustiloissa.

LAITTEEN KUVAUS

(katso kuvaa sivulla 2)

- A. Kansi
- B. Tarkkailuikkuna (mikäli laitteessa)
- C. Suodatin (joissakin malleissa irrotettava)
- D. Allas
- E. Kannen aukaisupainike
- F. Lämmönsäädön liukukappale
- G. Kori
- H. Kahvan liukukappale
- I. Korin kahva
- L. Merkkivalo

TEKNISET TIEDOT

Nettopaino 2.6 kg

Sähkönkulutus 1200 W

Taajuus 50/60 Hz

Jännite 220-240 V

LAITTEEN HÄVITYS



Euroopan unionin direktiivin 2002/96 mukaisesti laitetta ei saa hävittää tavallisten kotitalousjätteiden tapaan, vaan se on toimitettava valtuutettuun kierrätyskeskukseen.

Tarkista aina ennen pistokkeen kiinnittämistä pistorasiaan, että altaassa on öljyä.

Kaada altaaseen korkeintaan 1,2 litraa öljyä (tai 0,7 kg rasvaa).

HUOMIO: Varmista, että öljyn taso pysyttelee aina altaalle merkit-
tyjen maksimi- ja minimimerkkien välillä. Älä käytä rasvakeittintä
koskaan silloin, kun öljy on ”min”- tason alapuolella, sillä tämä voi
aiheuttaa lämpöturvakatkaisimen laukeamisen. Pyydä huoltoli-
kettä vaihtamaan lämpöturvakatkaisin, mikäli se laukeaa. Parhaan
paistotuloksen saat käyttämällä hyvälaatuista maapähkinäöljyä.
Mikäli käytät rasvaa, leikkaa se palasiksi, ettei rasvakeitin pääse
kuumumaan tyhjillään ensimmäisten minuuttien aikana. Aseta
lämpötila 160°C lämpöasteeseen aina siihen saakka, kunnes rasva
on sulanut kokonaan ja aseta lämpötila haluamallesi tasolle vasta
tämän jälkeen.

PAISTAMISEN ALOITUS

Kiinnitä pistoke pistorasiaan ja aseta liukukappale haluamasi läm-
pötilan kohdalle. Kun lämmönsäädön merkkivalo sammuu, aseta
kori (joka on jo täytetty elintarvikkeilla) öljyyn ja sulje kansi. Älä
aseta koriin liikaa elintarvikkeita (korkeintaan 0,7 kg raakoja peru-
noita). On täysin normaalia, että heti tämän toimenpiteen jälkeen
suodattimesta tulee ulos suhteellisen paljon höyryä ja korin kah-
vaan ilmestyy vesipisaroita.

PAISTAMISEN JÄLKEEN

Nosta kori ylös paistamisajan kuluttua umpeen ja tarkista, että
ruoka on ruskistunut haluamallasi tavalla. Tarkkailuikkunalla va-
rustetuissa malleissa voit tarkistaa kypsymisasteen myös ikkunan

lävitse ilman että kantta tarvitsee nostaa. Mikäli ruoka on riittävän
kypsää, sammuta laite kääntämällä lämmönsäädön liukukatkai-
sin ”F” asentoon ”0”, kunnes kuulet katkaisimen naksahduksen.
Kiinnitä kori rasvakeittimen sisään korkeaan asentoon, jolloin yli-
määräinen öljy pääsee valumaan pois.

TUOREIDEN ELINTARVIKKEIDEN PAISTO

- Upota paistettavat elintarvikkeet öljyyn tai rasvaan ainoasta-
an sen jälkeen, kun öljy on saavuttanut oikean lämpötilan eli
siis merkkivalo sammuu.
- Älä aseta koriin liikaa ruokaa. Tässä tapauksessa öljyn läm-
pötila laskisi liian nopeasti ja elintarvikkeet paistuvat rasvai-
siksi ja epätasaisesti.
- Tarkista, että paistettavat elintarvikkeet on leikattu riittävän
ohuiksi ja tasaisiksi, sillä liian paksut palat eivät kypsy tarpe-
eksi sisältä.
- Suosittelemme jauhoilla kuorrutettujen elintarvikkeiden
paistamisen yhteydessä, että upotat ensin tyhjän korin öljyyn
ja upotat elintarvikkeet suoraan kuumaan öljyyn lämpötilan
saavuttamisen jälkeen (merkkivalo sammuu). Näin taikinalla
kuorrutetut elintarvikkeet eivät pääse tarttumaan koriin.
- Kuivaa elintarvikkeet erittäin hyvin ennen kuin upotat ne
öljyyn tai rasvaan. Kosteat elintarvikkeet jäävät usein peh-
meiksi (erityisesti perunat). Suosittelemme erittäin vesipitoi-
sten elintarvikkeiden (kala, liha, vihannekset) kuoruttamista
joko korppujauhoilla tai jauhoilla. Poista kuitenkin ylimääräi-
set korppujauhot tai jauhot ennen elintarvikkeiden upotta-
mista öljyyn.

Ruoka-aine		Maks. määrä	Lämpötila °C	Aika minuutteina
RANSKALAISET PERUNAT	Puoli annosta	350	190°	5-7
	Koko annos	700	190°	11-13
KALA	Mustekala	250	160°	6-7
	Canestrelli	250	160°	6-7
	Keisarihummeri	250	160°	5-7
	Sardiinit	250	170°	6-7
	Pienet mustekalat	250	160°	6-7
	Meriantura (1)	130	160°	5-6
LIHA	Kyljys (1)	120	160°	5-7
	Kanan kyljys (2)	240	180°	4-6
	kanankoipia (2)	300	180°	20-25
	Lihapullat (6)	250	160°	4-6
VIHANNEKSET	Artisokka	150	160°	5-6
	Kukkakaali	200	160°	4-5
	Sienet	200	160°	4-5
	Munakoiso (2 siivua)	50	170°	3-4
	Kesäkurpitsa	150	160°	5-6

Annetut paistoajat ja lämpötilat on tarkoitettu ainoastaan viitteellisisiksi. Muuta niitä paistettavien ruoka-aineiden määrän sekä hen-
kilökohtaisten makutottomusten mukaan.

PAKASTETTUIEN ELINTARVIKKEIDEN PAISTO

Pakastuksen aikana ruoka-aineiden päälle kertyy usein jääkerros, joka on poistettava ennen ruoan paistamisen aloittamista. Voit poistaa jään yksinkertaisesti ravistamalla koria. Upota kori tämän

jälkeen paistoöljyyn erittäin hitaasti, ettei öljy pääse kiehumään yli.

Ruoka-aine	Maks. määrä	Lämpötila °C	Aika minuutteina
RANSKALAISET PERUNAT	200 (*)	190	3-6
PERUNAKROKETIT	350	190	6-7
KALA Kalapuiкот (6) Katkaravut	150	190	4-5
	150	190	4-5
LIHA Kanan kyljys (1 kpl)	120	190	3-5

Annetut paistoajat ja lämpötilan on tarkoitettu ainoastaan viitteelliseksi. Voit muuttaa niitä paistettavien elintarvikkeiden määrän sekä henkilökohtaisten makutottumusten mukaisesti.

(*) Tämä on suositeltu määrä parhaan tuloksen saamiseksi.

KUINKA KAUAN ÖLJY TAI RASVA SÄILYY

Vaihda öljy tai rasva kokonaan säännöllisin väliajoin. Öljyn laatu heikkenee kaikissa rasvakeittimissä useiden käyttökertojen jälkeen! Vaihda öljy tämän vuoksi uuteen aina säännöllisin väliajoin, vaikka sitä käytettäisiinkin ja suodatettaisiin oikein. Suosittelemme, että vaihdat öljyn kokonaan noin 5-8 käyttökerran jälkeen tai seuraavissa tapauksissa: Epämiellyttävä haju; paiston aikana syntyy savua; öljy muuttuu tummaksi. Sammuta rasvakeitin, irrota pistoke pistorasiasta ja anna sen jäähtyä aina ennen puhdistus- tai huoltotoimenpiteiden aloittamista. Suosittelemme, että suoritat tämän toimenpiteen jokaisen paiston jälkeen ennen kaikkea silloin, kun olet käyttänyt leivänmuruilla tai jauhoilla kuorutettuja elintarvikkeita.

Nesteeseen jääneet ruoan muruset palavat helposti ja aiheuttavat öljyn tai rasvan nopean pilaantumisen. Tarkista, että öljy on jäähtynyt riittävästi (odota noin kaksi tuntia).

PUHDISTUS

Varmista ennen puhdistustoimenpiteiden aloittamista, että pistoke on irrotettu pistorasiasta.

Älä upota rasvakeitintä koskaan veteen tai aseta sitä juoksevan veden alle. Keittimen sisälle joutunut vesi voi aiheuttaa sähköiskuja. Voit pestä kannen astianpesukoneessa. Poista kansi vetämällä sitä ylöspäin. Pese allas kuumalla vedellä ja astianpesuaineella. Huuhtelee ja kuivaa tämän jälkeen huolellisesti. Voit pestä korin myös astianpesukoneessa. Puhdista teflon- pinnalla varustettu allas pehmeää pyyhettä ja neutraalia pesuainetta käyttämällä. Älä käytä hankaavia pesuaineita tai puhdistusvälineitä.

HAJUNESTOSUODATTIMEN HOITO

Irrotettava suodatin: Ajan myötä kannen sisälle sijoitetun hajunestosuodattimen vaikutus heikkenee. Vaihda se tämän vuoksi aina 10/15 käyttökerran välein. Irrota muovinen suodattimen suojaritilä suodattimen vaihtamiseksi. Pysyvä suodatin: pysyvää suodatinta ei tarvitse vaihtaa, sillä sen puhdistus tapahtuu kannen tavallisen pesun aikana.