

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 10 A.
(Anna ammattitaitoisen sähköasentajan vaihtaa pistoke, mikäli pistoke ja pistorasia eivät sovi yhteen).
- Älä sijoita laitetta lämmönlähteiden läheisyyteen.
- Käyttäjää ei saa vaihtaa tämän laitteen verkkojohtoa. Verkkojohdon saavat korjata tai vaihtaa ainoastaan valmistaja tai sen valtuuttamat huoltoliikkeet. Näin vältty turhilta riskeiltä.

- Laite kuumenee huomattavasti käytön aikana.
ÄLÄ JÄTÄ LAITETTA LASTEN ULTOUVILLE.
- Älä siirrä rasvakeittintä 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 huoltoliikkeeseen laitteiden uudelleen käynnistämiseksi.

- Ota yhteys huoltoliikkeeseen tai valmistajan valtuuttamaan edustajaan, mikäli laitteesta alkaa vuotamaan öljyä.
- 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 kuumen 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.
- Käytä tarkoitukseen olevia kahvoja laitteen siirtämiseen. (Älä koskaan nosta laitetta korin kahvaa käyttämällä). Varmista, että öljy on jäähtynyt riittävästi (odota noin 2 tuntia).
- 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 EY-säätöasetuksen nro. 1935/2004 vaatimuksia.
- Laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Sen käyttö on kielletty: kauppojen tai toimistojen henkilökunnan kahvitiloissa tai muissa työtiloissa, maatilamatkailuun käytetyissä tiloissa, hotelleissa, motelleissa tai muissa tämän tyyppisissä tiloissa, tilapäisissä majoitusiloissa.
- Käytä vain F13235:n mukana toimitettua irrotettavaa säädintä.

LAITTEEN KUVAS

(katso kannessa olevaa piirrosta)

- A. Kansi
- B. Tarkkailuikkuna
- C. Suodatin
- D. Aukaisupainike
- E. Irrotettava astia
- F. Kori
- G. Kahvan liukukappale
- H. Korin kahva
- I. Irrotettava säädintaulu
- L. Lämmönsäädin liukukappale
- M. Merkkivalo
- N. Sähköliitännät

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

Kaada altaaseen korkeintaan 1,3 litraa öljyä (tai 1,2 kg rasvaa). va-
keitin pääse kuumumaan ensimmäisten minuuttien aikana ilman,
että rasva on jakautunut tasaisesti. Aseta lämpötila 150°:een aina
siihen saakka, kunnes rasva on kokonaan nestemäistä. Aseta läm-
pötila haluttuun arvoon ainoastaan tämän jälkeen.

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

Älä käytä rasvakeitintä koskaan silloin, kun öljy on "min"- tason
alapuolella, sillä lämpöturvakatkaisin voi laueta. Ota tässä tapau-
ksessa yhteys huoltoliikkeeseemme, joka voi suorittaa katkaisimen
vaihdon.

Parhaan paistotuloksen saat käyttämällä hyvälaatuista ma-
apähkinäöljyä. Älä sekoita eri tyyppisiä öljyjä keskenään.

Mikäli käytät rasvaa, leikkaa se palasiksi, ettei rassa taulukossa
annettuja ruoan maksimimääriä.

PAISTAMISEN ALOITUS

1. Aseta paistettavat ruoka-aineet koriin. Älä aseta koriin liikaa
ruokaa (korkeintaan 0,7 kg raakoa perunoita).
Tasaisimman paistotuloksen kannalta on tärkeää, että asetet
ruoka-aineet korin laiduille ja jätät korin keskustan mahdoli-
simman tyhjäksi.
2. Säädä lämmönsäädön liukukappale "L" haluamalle lämpöti-
lalle (kuva 1). Tämän lämpötilan saavuttamisen yhteydessä
merkkivalo "M" sammuu.
3. Laske kori hitaasti öljyyn heti merkkivalon sammumisen jäl-
keen. Vedä kahvassa olevaa liukukappaletta "G" taaksepäin ja
laske kori hitaasti alas. Sulje kansi.
- On täysin normaalia, että heti tämän toimenpiteen jälkeen
suodattimen kannesta tulee ulos suhteellisen paljon kuumaa
höyryä.
- Ruoan valmistuksen alkuvaiheessa elintarvikkeiden öljyyn
upottamisen jälkeen, tarkkailuikkunan "B" sisäpuoli peittyi
höyryllä. Höyry häviää kuitenkin valmistuksen edetessä.
- On täysin normaalia, että korin kahvaan ilmestyy vesipisaro-
ita laitteen toiminnan aikana.

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 läm-
mönsäädön liukukatkaisin "L" asentoon "0", kunnes kuulet katkai-
simen naksahduksen.

Kiinnitä kori rasvakeittimen sisään korkeaan asentoon, jolloin yli-

määräinen öljy pääsee valumaan pois (Kuva 2).

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 aiheutta-
vat öljyn tai rasvan laadun nopean heikkenemisen.

Varmista, että öljy on jäähtynyt riittävästi (odota noin kaksi tun-
tia). Älä jätä rasvaa liian kauaksi aikaa keittimeen, jottei se pääse
kovettumaan.

1. Aukaise rasvakeittimen kansi ja poista irrotettava säädintaulu
"I" osoitetulla tavalla. Poista tämän jälkeen irrotettava astia
"E" kahvoja käyttämällä (kuva 4), Poista kansi kuvassa San-
nettujen ohjeiden mukaisesti. Tyhjennä astia (kuva 6).
2. Poista astiaan jäänyt lika pehmeää sientä tai talouspaperia
käyttämällä.
3. Aseta allas siten, että liitännät (N) asettuvat etupuolelle.
4. Aseta irrotettava säädintaulu "I" takaisin paikoilleen.
5. Aseta kori takaisin yläasentoon ja aseta korin pohjalle suoda-
tin (kuva 7). Voit hankkia suodattimia jälleenmyyjiltämme tai
huoltoliikkeistämme.
6. Kaada öljy tai rasva tämän jälkeen rasvakeittimeen erittäin
hitaasti, ettei se pääse valumaan suodattimen reunojen ul-
kopuolelta (kuva 7). Kun toimenpide on suoritettu, laita kansi
päälle.

HUOM: Voit säilyttää suodatetun öljyn rasvakeittimen sisällä. Suo-
sittelemme kuitenkin öljyn säilyttämistä suljetussa astiassa, mikäli
käyttöjen välillä kuluu pitkiä aikoja, jottei öljy pääse pilaantuma-
an. Suosittelemme myös, että säilytät kalan ja muiden elintarvik-
keiden paistoon käytetyt öljyt erillään.
uaksi aikaa keittimeen, jottei se pääse kovettumaan.

HAJUNESTOSUODATTIMEN VAIHTAMINEN

Ajan myötä kannen sisälle sijoitetun hajunestosuodattimen vai-
kutukset heikkenee. Poista muovinen suodattimen kansi painamalla
koukkaa nuolen 1 suuntaan ja nosta sitä tämän jälkeen nuolen 2
osoittamaan suuntaan (kuva 8). Vaihda suodattimet.

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

Älä koskaan upota ohjauspaneeli veteen äläkä laita sitä vesihanalle. Laitteen sisälle joutuessaan vesi voi aiheuttaa sähköiskuja.

Varmista, että öljy on jäähtynyt riittävästi (odota noin kaksi tuntia). Tyhjennä öljy tai rasva "Öljyn tai rasvan suodatus" kappaleessa annettujen ohjeiden mukaisesti.

Poista kansi kuvassa 5 annettujen ohjeiden mukaisesti.

Älä upota kantta veteen ennen kuin olet poistanut suodattimen.

Suorita astian "E" puhdistus seuraavasti:

- Irrota ohjauspaneeli "1" kuvassa 3 esitettyyn tapaan, ota irrotettava allas "E" pois kahvoista kiinni pitämällä (kuva 4). Pese sitten astianpesukoneessa tai käsin lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella.
- Huuhtelee ja kuivaa kaikki osat huolellisesti. Aseta astia astianpesukoneeseen siten, ettei sen teflon-pinta pääse narautumaan.
Huom: kun ohjauspaneeli on irrotettu, kaikki friteerauskeittimen osat voidaan pestä astianpesukoneessa
Älä tyhjennä rasvakeitintä kallistamalla tai kääntämällä sitä ympäri (kuva 9).
- Puhdista kori säännöllisesti ja varmista, ettei korin sisälle jää mitään elintarvikkeiden jäämiä.

TEFLON- PINNALLA VARUSTETTU ASTIA

Puhdista teflon- pinnalla varustettu astia pehmeää pyyhettä ja neutraalia pesuainetta käyttämällä. Älä käytä hankaavia pesuaineita tai puhdistusvälineitä.

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.

VINKEJÄ 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.
- Aseta öljyn lämpötila osoitettua matalammaksi, mikäli paistat pieniä ruoka-annoksia. Näin öljy ei pääse kiehumään

liikaa.

- Upota valmistettava ruoka öljyyn tai rasvaan ainoastaan sen jälkeen, kun öljy on saavuttanut oikean lämpötilan eli siis merkkivalo sammuu.
- Älä aseta koriin liikaa ruokaa, sillä tällöin öljyn lämpötila laskee yllättävän nopeasti ja lopputuloksesta 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. Kosteat elintarvikkeet jäävät usein pehmeiksi (erityisesti perunat). Suosittelemme erittäin vesipitoisten elintarvikkeiden (kala, liha, vihannekset) kuoruttamista joko korppujauhoilla tai jauhoilla. Poista kuitenkin ylimääräiset korppujauhot tai jauhot ennen elintarvikkeiden upottamista öljyyn.

PAKASTAMATTOMIEN ELINTARVIKKEIDEN PAISTO

Ruoka-aine		Maks. määrä	Lämpötila °C	Aika minuutteina
RANSKALAISET Puoli annosta		350	190°	5-7
PERUNAT Koko annos		700	190°	10-14
KALA	Mustekala	250	160°	6-7
	Canestrelli	250	160°	6-7
	Keisarihummeri	250	160°	5-6
	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	150°	5-6
	Kukkakaali	200	160°	4-5
	Sienet	200	150°	4-5
	Munakoiso (2 siivua)	50	170°	3-4
	Kesäkurpitsa	150	160°	5-6

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, ettet ylitä seuraavassa taulukossa annettuja ruoan maksimimääriä.
- Pakastettujen ruoka-aineiden päälle on usein kertynyt jääkerros, joka on poistettava ennen paistamisen aloittamista. Voit suorittaa tämän 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	Kalapuikot (6)	150	190	4-5
	Katkaravut	150	190	4-5
LIHA	Kanan kyljys (1 kpl)	120	190	3-5

Annetut paistoaajat on tarkoitettu ainoastaan viitteellisiksi. Muuta niitä paistettavien ruoka-aineiden alkuperäisen lämpötilan sekä pakasteiden valmistajan antamien ohjeiden mukaan.

(*) Tämä on suositeltu määrä parhaan tuloksen saamiseksi ja luonnollisesti voit paistaa myös suuremman määrän pakasteperunoita.

Muista kuitenkin, että perunoista tulee tässä tapauksessa hieman rasvaisia, sillä öljyn lämpötilan putoaa äkillisesti korin laskuvaiheessa.

ONGLELMA	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 kuumaan öljyyn ruoka-aineita, jotka ovat vielä liian märkiä Olet upottanut korin liian nopeasti Öljyn taso ylittää rasvakeittimen maksimitason	Vaihda öljy tai rasva uuteen Kuivaa ruoka-aineet hyvin Upota kori hitaasti Vähennä ruoka-aineiden määrää
Öljyä valuu ylitse	Olet käyttänyt rasvakeitintä silloin, kun astiassa ei ole öljyä, jolloin lämpöturvakatkaisin on rikkoutunut	Ota yhteys huoltoliikkeeseen (katkaisin on vaihdettava)

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 välttämättä virheellisen tai väärän romutuksen aiheuttamilta 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.