

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



Tärkeää:

Tämän symbolin avulla käyttäjän huomio halutaan kiinnittää tärkeisiin ohjeisiin ja tietoihin.

- On täysin normaalia, että laitteesta tulee epämiellyttävää "uuden EU" hajua ensimmäisen käytön yhteydessä. Tuuleta käytötilä.
- 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 1935/2004 vaatimuksia.
- Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi: kauppojen tai toimistojen henkilökunnan kahvitiloissa tai muissa työtiloissa, matkailuun käytetyissä tiloissa, hotelleissa, motelleissa tai muissa tämän tyyppisissä tiloissa tai tilapäisissä majoitustiloissa.



Palovammojen vaara!

Tämän varoituksen laiminlyöminen voi aiheuttaa eri asteisia palovammoja.

- Laite kuumenee huomattavasti käytön aikana. **ÄLÄ JÄTÄ LAITETTA LASTEN ULOTTUVILLE.**
- Älä siirrä rasvakeitintä paikasta toiseen silloin kun öljy on kuumaa. Vakavien palovammojen vaara.
- Pese seuraavat osat huolellisesti ennen rasvakeittimen käyttöönottoa: rasvakeittimen astia, kori ja kansi (poista suodatin). Suorita pesu kuumalla vedellä ja astianpesuaineella. Kuivaa kaikki osat huolellisesti pesun jälkeen. Varmista, etteiastian pohjalle tai erityisesti öljyn poistoputken sisälle ole jäänyt vettä. Vesi saattaisi aiheuttaa vaarallisia kuuman öljyn roiskeita toiminnan aikana.
- Käytä tarkoitukseen olevia kahvoja laitteen siirtämiseen. (Älä koskaan nosta keitintä korin kahvaa käyttämällä). Varmista, että öljy on jäähtynyt riittävästi (odota noin kaksi tuntia).
- Varmista öljyn poistoputkella varustettua keitintä käyttäessäsi, että se on aina kiinni toiminnan aikana ja kiinnitetty oikein paikoilleen.
- 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.
- Varmista ennen korin upottamista, että kansi on suljettu tiiviisti.



Huomio!

Tämän varoituksen laiminlyöminen voi aiheuttaa tapaturmia tai vahingoittaa laitetta.

- Älä sijoita laitetta lämmönlähteiden läheisyyteen.
- Käynnistä rasvakeitin ainoastaan sen jälkeen, kun olet täytännyt sen öljyllä tai rasvalla ohjeiden mukaisesti. Laitteessa oleva turvalämpökatkaisin keskeyttää laitteen toiminnan, mikäli yrität käyttää sitä tyhjillään. Ota tässä tapauksessa yhteys lähimpään huoltoliikkeeseen, sillä turvalämpökatkaisin on vaihdettava.
- 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 vältty sen rikkoutumiselta.
- 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.



Vaara!

Tämän varoituksen laiminlyöminen voi aiheuttaa jopa kuolemaan johtavia sähköiskuja.

- Varmista ennen laitteen käyttöönottoa, että verkkojännite vastaa laitteen arvokyltissä mainittua arvoa.
- Kytke laite ainoastaan asianmukaisesti maadoitettuun pistorasiaan, jonka teho on vähintään 10 A. Käyttäjä ei saa vaihtaa tämän laitteen verkkojohtoa. Verkkojohtoon saavat korjata tai vaihtaa ainoastaan valmistaja tai sen valtuuttamat huoltoliikkeet. Näin vältty turhilta riskeiltä.

LAITTEEN HÄVITYS



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

LAITTEEN KUVAUS

(katso kannella olevaa piirrosta)

- A. Suodattimen kansi
- B. Suodattimen kansi
- C. Öljynsuodatin
- D. Öljynsuodatin
- E. Johdon säilytystila
- F. Lämmönsäädön ja sammutuksen nuppi
- G. Aukaisupainike
- H. Minuuttilaskimen näyttö
- I. Minuuttilaskimen näppäin
- L. Merkkivalo
- M. Öljyastia (*)
- N. Öljyastian kansi (*)
- O. Öljyn poistoputken korkki (*)
- P. Öljyastian pidike (*)
- Q. Öljyn poistoputki (*)
- R. Poistoputken säilytystilan luukku (*)
- S. Korin kahva
- T. Kahvan liukukappale
- U. Kori
- V. Tarkkailuikkuna
- Z. Kansi

(*) Vain malli F38436

ÖLJYLLÄ TAI RASVALLA TÄYTTÖ

- Nosta kori (U) mahdollisimman ylös vetämällä tarkoitukseen olevaa kahvaa (S) ylöspäin (kuva 1).

 **Tärkeää:** Varmista, että kansi on AINA kiinni korin noston tai laskun aikana.

- Aukaise kansi (Z) painamalla painiketta (G) (kuva 2).
- Vedä kori ulos vetämällä sitä ylöspäin (kuva 3).
- Kaada astiaan (D) korkeintaan 1,5 litraa öljyä (tai 1,3 kg rasvaa) tai vähintään 1,1 litraa öljyä (tai 1 kg rasvaa).

 **Huomio!** Varmista, että öljyn tai rasvan taso pysyttelee aina maksimi- ja minimimerkkien välillä.

 **Huomio!** Älä käytä rasvakeitintä koskaan silloin, kun öljy on "min"-tason alapuolella, sillä tämä voi aiheuttaa lämpöturvakatkaisimen laukeamisen. Pyydä huoltoliikettä vaihtamaan lämpöturvakatkaisin, mikäli se laukeaa.

 **Tärkeää:** 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 haluamallesi tasolle vasta tämän jälkeen.

PAISTAMISEN ALOITUS

- Kytke keitin päälle kääntämällä lämmönsäädön nuppi (F) haluamasi lämpötilan kohdalle (kuva 4).
- Kun lämmönsäädön merkkivalo (L) sammuu, aseta kori (U) (joka on jo täytetty elintarvikkeilla) astiaan (D) korkeaan asentoon (kuva 3) ja sulje kansi (Z).
- Laske kori hitaasti liu'uttamalla kahvan liukukappaletta (T) nuolen suuntaan ja laske kahva (S) samanaikaisesti alas (kuva 5).

 **Huomio!** Älä aseta koriin liikaa elintarvikkeita (korkeintaan 1,2 kg raakoja perunoita).

 **Tärkeää:** On täysin normaalia, että heti tämän toimenpiteen jälkeen suodattimen kannesta (A) tulee ulos suhteellisen paljon kuumaa höyryä ja korin kahvaan ilmestyy vesipisaroita.

- Paistamisajan kuluttua umpeen nosta kori ulos vetämällä kahvaa ylöspäin ja tarkista, että elintarvikkeet ovat paistuneet sopivan ruskeiksi.

ELEKTRONISEN MINUUTILASKIMEN SÄÄTÖ

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

 **Tärkeää:** Minuuttilaskin ei sammuta laitetta.

Minuuttilaskimen paristojen vaihtaminen

- Poista minuuttilaskin paikaltaan alareunasta työntämällä (kuva 6).
- Käännä minuuttilaskimen takana olevaa paristojen kantta vastapäivään (kuva 7), kunnes se irtaoo.
- Vaihda paristo toiseen samantyyppiseen paristoon (L1131).

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

TUOREIDEN ELINTARVIKKEIDEN PAISTO

i Tärkeää: Upota paistettavat elintarvikkeet öljyyn tai rasvaan ainoastaan sen jälkeen, kun öljy on saavuttanut oikean lämpötilan eli siis merkivalo sammuu.

Älä aseta koriin liikaa ruokaa.

Tässä tapauksessa öljyn lämpötila laskisi liian nopeasti ja elintarvikkeet paistuvat rasvaisiksi ja epätasaisesti.

Tarkista, että paistettavat elintarvikkeet on leikattu riittävän ohuiksi ja tasaisiksi, sillä liian paksut palat eivät kypsy tarpeeksi sisältä.

Suosittelimme jauhoilla kuorutettujen elintarvikkeiden paistamisen yhteydessä, että upotat ensin tyhjän korin öljyyn ja lasket elintarvikkeet suoraan kuumaan öljyyn lämpötilan saavuttamisen jälkeen (merkivalo sammuu (L)). Näin taikinalla kuorutetut elintarvikkeet eivät pääse tarttumaan koriin.

Kuivaa elintarvikkeet erittäin hyvin ennen kuin upotat ne öljyyn tai rasvaan. Kosteat elintarvikkeet jäävät usein pehmeiksi (erityisesti perunat).

Suosittelimme erittäin vesipitoisten elintarvikkeiden (kala, liha, vihannekset) kuoruttamista joko korppujauhoilla tai jauhoilla. Poista kuitenkin ylimääräiset korppujauhot tai jauhot ennen elintarvikkeiden upottamista öljyyn.

Elintarviketyyppi	Maksimimäärä g.	Lämpötila (°C)	Aika minuutteina
RANSKALAISET PERUNAT			
Suositteltu määrä parhaaseen paistoon, kun öljyä käytetään 1,5 litraa	600	190°	10-12
Maksimimäärä 1,1 litralla öljyä	1000	190°	18-20
Maksimimäärä 1,5 litralla öljyä	1200	190°	20-22
KALA			
Mustekala	500	160°	9-10
Canestrelli	500	160°	9-10
Keisarihummeri	600	160°	7-10
Sardiinit	500-600	170°	8-10
Pienet mustekalat	500	160°	8-10
Meriantura (3)	500-600	160°	6-7
LIHA			
Kyljykset (2)	250	170°	5-6
Kanan kyljys (3)	300	170°	6-7
Lihapullat (8-10)	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

Annetut paistoajat ja lämpötilat on tarkoitettu ainoastaan viitteellisiksi. Muuta niitä paistettavien ruoka-aineiden määrän sekä henkilökohtaisten makutottumusten mukaan.

PAKASTETTUIJEN ELINTARVIKKEIDEN PAISTO

Pakastettujen ruoka-aineiden päälle on usein kertynyt jääkerros, joka on poistettava ravistamalla koria ennen ruoan paistamisen aloittamista.



Palovammojen vaara! Varmista ennen korin upottamista, että kansi on suljettu tiiviisti.

Upota kori tämän jälkeen paistoöljyyn erittäin hitaasti, ettei öljy pääse kiehumään yli.

Elintarviketyyppi	Maksimimäärä g.	Lämpötila (°C)	Aika minuutteina
RANSKALAISET PERUNAT			
Suositteltu määrä parhaaseen paistoon, kun öljyä käytetään 1,5 litraa	200 (*)	190°	4-6
Maksimimäärä 1,1 litralla öljyä	600	190°	13-15
Maksimimäärä 1,5 litralla öljyä	1000	190°	18-20
KALA			
Kalapuikot (6)	300	190°	4-6
Katkaravut	300	190°	4-6
LIHA			
Kanan kyljys (3)	200	180°	6-8

Annetut paistoajat ja lämpötilat on tarkoitettu ainoastaan viitteelliseksi. Muuta niitä paistettavien ruoka-aineiden määrän sekä henkilökohtaisten makutottomusten mukaan.

(*) 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.

ÖLJYN TAI RASVAN SUODATUS



Tärkeää: Suorita tämä toimenpide jokaisen paiston jälkeen ja erityisesti kananmunalla tai jauholla korurutettujen elintarvikkeiden paiston jälkeen. Odota, että öljy on jäähtynyt riittävästi (odota noin kaksi tuntia).

Mallit, joissa ei ole öljyn poistoputkea (Q) ja öljyastiaa (M)

- Aukaise rasvakeittimen kansi (Z) ja poista irrotettava astia (D) (kuva 8) nostamalla sitä tarkoitukseen olevilla kahvoilla. Kaada astiassa oleva öljy toiseen astiaan.
- Aseta irrotettava astia takaisin paikoilleen.
- Kiinnitä kori (U) astian reunalle ja aseta suodatin korin pohjalle (kuva 9). Voit hankkia suodattimia valtuutetuilta jälleenmyyjiltämme tai huoltoliikkeistämme.
- Kaada öljy tai rasva tämän jälkeen rasvakeittimeen erittäin hitaasti, ettei se pääse valumaan suodattimen reunojen ulkopuolelta (kuva 10).

Mallit, joissa on öljyn poistoputki (Q) ja öljyastia (M)

- Sijoita rasvakeitin työtason reunan lähelle (kuva 11).
- Vedä pidikettä (P) ulospäin kuvassa 12 osoitetulla tavalla.
- Aseta öljyastia (M) ilman kantta (N) tarkoitukseen olevaan

tilaan (kuva 13).

- Aukaise luukku (R) (kuva 14) ja vedä poistoputki (Q) ulos.
- Aukaise korkki (O) kääntämällä sitä vastapäivään (kuva 15).
- Sulje korkki toimenpiteen päätyttyä kääntämällä sitä myötäpäivään, aseta poistoputki takaisin paikoilleen ja sulje luukku.

KUINKA KAUAN ÖLJY TAI RASVA SÄILYY

Vaihda öljy tai rasva säännöllisesti kokonaan.

Kaikkien muiden rasvakeittimien tapaan öljyn laatu heikkenee useiden käyttökertojen jälkeen!

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

Suosittellemme, että vaihdat öljyn kokonaan noin 5-8 käyttökerran jälkeen tai seuraavissa tapauksissa:

- epämiellyttävä haju
- paiston aikana syntyy savua
- öljy muuttuu tummaksi

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

HAJUNESTOSUODATTIMEN VAIHTAMINEN

Ajan myötä kannen sisälle sijoitetun hajunestosuodattimen vaikutus heikkenee. Poista ensiksi muovinen suodattimen kansi (A) (kuva 11). Voit hankkia hajunestosuodattimia valtuutetuilta jälleenmyyjiltämme tai huoltoliikkeistämme.

PUHDISTUS

 **Vaara!** Irrota pistoke pistorasiasta aina ennen minkään puhdistustoimenpiteen aloittamista. Älä upota rasvakeitintä koskaan veteen tai aseta sitä juoksevan veden alle. Laitteen sisälle joutuessaan vesi voi aiheuttaa sähköiskuja.

 **Tärkeää:** Anna öljyn jäähtyä noin kahden tunnin verran ja valuta öljy tai rasva pois kappaleesta ”Öljyn tai rasvan suodatus” annettujen ohjeiden mukaisesti. Älä koskaan tyhjennä rasvakeitintä kallistamalla tai kääntämällä sitä ympäri (kuva 17).

Pese huolellisesti rasvakeittimen astia, kori ja kansi (poista suodatin). Suorita pesu kuumalla vedellä ja astianpesuaineella. Voit poistaa kannen (Z) työntämällä sitä taaksepäin ja vetämällä sitä samanaikaisesti ylöspäin (katso nuolia ”A” ja ”B”, kuva 18).



Huomio! Älä upota kantta veteen ennen kuin olet poistanut suodattimen.

Suorita astian (D) puhdistus seuraavasti:

- Poista astia rasvakeitimestä nostamalla sitä varovasti (katso kuva 8) ja pese se kuumalla vedellä ja astianpesuaineella pehmeää sientä käyttämällä.
- Voit pestä astian ja korin astianpesukoneessa. Älä kolhi tai vahingoita putkea puhdistuksen aikana, sillä tämä saattaisi heikentää sen toimintaa.
- Aukaise putken säilytystilan luukku (R) ja aseta astia paikoilleen kallistamalla sitä silloin, kun putki on vaaka-asennossa ja korkki on paikoillaan. Sulje luukku tämän jälkeen.
- Puhdista astian sisällä oleva öljynsuodatin (C) silloin, kun se on erittäin likainen tai tukossa. Poista se paikaltaan kiertämällä sitä vastapäivään.



Huomio! Puhdista Teflon-pinnalla varustettu astia pehmeää pyyhettä ja neutraalia pesuainetta käyttämällä. Älä käytä hankaavia pesuaineita tai välineitä.

VIANETSINTÄ

Ongelma	Syy	Toimenpide
Epämiellyttävä haju	Hajunestosuodatin (B) 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 ne hitaasti. Vähennä astiassa olevan öljyn määrää.
Öljy ei kuumene	Lämpöturvakatkaisin on voinut laueta.	Ota yhteys huoltoliikkeeseen (katkaisin on vaihdettava).
Vain puoli korillista on paistunut.	Kori ei pyöri paiston aikana.	Puhdista altaan pohja. Puhdista korin ohjainpyörän rengas huolellisesti (kuva 19).