

Lue käyttöohjeet huolellisesti läpi ennen laitteen käyttöönottoa. Säilytä ohjeita huolellisesti.

- Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan tai tämän teknisen huoltopalvelun täytyy vaihtaa se riskien välttämiseksi.
- Älä koskaan upota laitetta veteen.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu alle 8-vuotiaiden lasten ja sellaisten henkilöiden käytettäväksi, joiden fyysiset tai henkiset kyvyt tai aistit ovat rajoittuneita tai joilla ei ole tarvittavaa kokemusta tai tietoa, ellei kyseisten henkilöiden turvallisuudesta vastuussa oleva henkilö ole opastanut näitä laitteen käytössä ja kertonut laitteen käyttöön liittyvistä vaaroista.

Varmista, etteivät lapset pääse leikkimään laitteella.

Lapset eivät voi puhdistaa laitetta tai huoltaa sitä, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja jatkuvan valvonnan alaisina. Pidä laite ja virtakaapeli alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön.

Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi seuraavissa paikoissa: liikkeen henkilökunnan keittiötilat, toimistot ja muut työtilat, maatilamatkailupaikat, hotellit, B&B:t, motellit ja muut majoituspaikat.

- Laitetta ei tule käyttää ulkoisen ajastimen välityksellä tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.
- Keittimet tulee laittaa vakaalle pinnalle kahvoja käyttämällä (jos kahvat on), jot-

ta kuumia nesteitä ei läikkyisi.



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. (Anna ammattitaitoisen sähköasentajan vaihtaa pistoke, mikäli pistoke ja pistorasia eivät sovi yhteen).



Palovammavaara!

Varoitusten laiminlyönti saattaa johtaa palovammoihin.

- Laite kuumenee huomattavasti käytön aikana. **ÄLÄ JÄTÄ LAITETTA LASTEN ULOTTUVILLE.**
- Älä siirrä rasvakeittintä paikasta toiseen silloin kun öljy on kuumaa. Vakavien palovammojen vaara.
- Käytä tarkoitukseen olevia kahvoja laitteen siirtämiseen. (Älä koskaan nosta laitetta korin kahvaa käyttämällä). Varmista, että öljy on jäähtynyt riittävästi (odota noin 2 tuntia).
- 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.



Varoitus!

Varoitusten laiminlyönti saattaa johtaa laitteen vahingoittumiseen.

- Älä sijoita laitetta lämmönlähteiden läheisyyteen.
- Käynnistä rasvakeitin ainoastaan sen jälkeen, kun olet täyttänyt sen öljyllä tai rasvalla. Laitteessa oleva turvalämpökatkaisin keskeyttää laitteen toiminnan, mikäli yrität käyttää sitä tyhjiään. Ota tässä tapauksessa yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseemme laitteen uudelleen käynnistämiseksi.
- Ota yhteys huoltoliikkeeseen tai valmistajan valtuuttamaan edustajaan, mikäli laitteesta alkaa vuotamaan öljyä.



Tärkeää:

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

- 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.

- On täysin normaalia, että laitteesta tulee epämiellyttävää ”uuden” hajua ensimmäisen käytön yhteydessä. Tuuleta käyttötila.
- Kotona valmistettujen tai erittäin happamien öljyjen käyttö on kielletty.

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.

LAITTEEN KUVAUS

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

TEKNISET TIEDOT

Nettopaino	2,5 kg
Sähkönkulutus:	ks. arvokyltti
Taajuus:	ks. arvokyltti
Jännite:	ks. arvokyltti

KÄYTTÖOHJEET

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

Kaada altaaseen korkeintaan 2,3 litraa öljyä (tai 2 kg rasvaa).

HUOMIO: Varmista, että öljyn taso pysyttelee aina altaalle merkittyjen maksimi- ja minimimerkkien välillä.

Älä käytä rasvakeitintä 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 maa-pähkinäöljyä.

Mikäli käytät rasvaa, leikkaa se palasiksi, ettei rasvakeitin pääse kuumenemaan 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

Kiinnitä pistoke pistorasiaan ja aseta liukukappale haluamasi lämpötilan kohdalle.

Kun lämmönsäädön merkkivalo sammuu, aseta kori (joka on jo täytetty elintarvikkeilla) öljyyn ja sulje kansi.

Älä aseta koriin liikaa elintarvikkeita (korkeintaan 1 kg raakoja perunoita).

On täysin normaalia, että heti tämän toimenpiteen jälkeen suodattimesta tulee ulos suhteellisen paljon höyryä ja korin kahvaan ilmestyy vesipisaroita.

PAISTAMISEN JÄLKEEN

Nosta kori ylös paistamisajan kuluttua umpeen ja tarkista, että ruoka on ruskistunut haluamallasi tavalla. Tarkkailuikkunalla varustetuissa malleissa voit tarkistaa kypsymisasteen myös ikkunan lävitse ilman että kannta tarvitsee nostaa. Mikäli ruoka on riittävän kypsää, sammuta laite kääntämällä lämmönsäädön liukukatkaisin ”F” asentoon ”O”, kunnes kuulet katkaisimen naksahduksen. Kiinnitä kori rasvakeittimen sisään korkeaan asentoon, jolloin ylimääräinen öljy pääsee valumaan pois .

TUOREIDEN ELINTARVIKKEIDEN PAISTO

- Upota paistettavat elintarvikkeet öljyyn tai rasvaan ai-noastaan 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.
 - Tarkista, että paistettavat elintarvikkeet on leikattu riittävän ohuiksi ja tasaisiksi, sillä liian paksut palat eivät kypsytarpeeksi sisäلت.
 - Suosittelemme jauhoilla kuorutettujen elintarvikkeiden paistamisen yhteydessä, että upotat ensin tyhjän korin öljyyn ja upotat elintarvikkeet suoraan kuumaan öljyyn lämpötilan saavuttamisen jälkeen (merkkivalo sammuu). 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).
- Suosittellemme erittäin vesipitoisten elintarvikkeiden (kala, liha, vihannekset) kuoruttamista joko korpupujauhoilla tai jauhoilla. Poista kuitenkin ylimääräiset korpupujauhot tai jauhot ennen elintarvikkeiden upottamista öljyyn.

Ruoka-aine		Maks. määrä g	Lämpötila °C	Aika minuutteina
RANSKALAISET PERUNAT	puoli annosta	500	190	7-9
	kokonainen annos	1000	190	16-18
KALA	Mustekala	500	160	12-13
	Keisarihummeri	500	160	9-10
	Sardiinit	500	160	12-13
	Merianturat	400	160	7-8
LIHA	Kuorrutetut kyljykset	300	170	8-9
	Kanan kyljykset	300	180	7-8
	Lihapullat	500	170	7-8
VIHANNEKSET	Artisokka	250	150	11-12
	Kukkakaali	300	160	7-8
	Sienet	300	150	6-7
	Munakoiso	100	170	7-8
	Kesäkurpitsa	300	1610	11-12

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

PAKASTETTUIJEN 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 g	Lämpötila °C	Aika minuutteina
RANSKALAISET PERUNAT		350 (*)	190	6-8
RANSKALAISET PERUNAT (maksimimäärä)		800	190	16-18
PERUNAKROKETIT		500	190	9-11
KALA	Kalapiikit	300	190	5-6
	Katkaravut	300	190	5-6
LIHA	Kanan kyljykset	200	190	7-8

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

(*) 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.

LAITTEEN HÄVITYS



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