

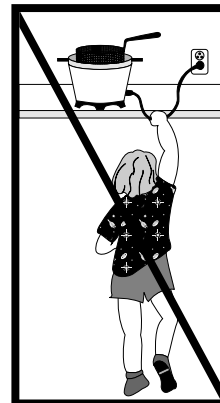
T Ä R K E Ä Ä

SF

- Lue tämä käyttöopas huolellisesti ennen kuin asennat tai käytät laitetta. Ohjeita noudattamalla saat parhaat mahdollisen tuloksen ja voit käyttää laitetta turvallisesti.
- Kaikkien sähkölaitteille tarkoitettujen käyttöoppaiden tapaan pyrimme kattamaan tässä käyttöoppaassa kaikki mahdolliset käytön yhteydessä ilmenevät tilanteet. Noudata kuitenkin rasvakeitintä käyttäessäsi tervettä järkeä ja varovaisuutta erityisesti silloin, kun laitteen lähellä on lapsia.
- Tämä laite on suunniteltu elintarvikkeiden paistamiseen ja ainoastaan kotikäyttöön. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin tai muuttaa millään tavoin.
- Älä käytä laitetta, mikäli se on vahingoittunut (esim. putoamisen seurauksena).
- Varmista ennen laitteen käyttöönottoa, että verkkojännite vastaa laitteen arvokyltissä mainittua arvoa.
- Kytke laite ainoastaan asianmukaisesti maadoitettuun pistorasiaan, jonka teho on vähintään 10A. (Mikäli pistorasia ja pistotulppa eivät sovellu yhteen, anna pätevän sähköasentajan vaihtaa pistorasia).
- Älä sijoita laitetta lämmönlähteiden läheisyyteen.
- Älä upota rasvakeitintä veteen. Laitteen sisälle joutunut vesi voi aiheuttaa sähköiskuja.
- Laite kuumenee toiminnan aikana. **ÄLÄ JÄTÄ SITÄ LASTEN ULOTTUVILLE.**
- Kuuma öljy voi aiheuttaa vakavia palovammoja. Älä siirrä rasvakeitintä silloin, kun öljy on kuumaa.
- **Käytä tarkoitukseen olevia kahvoja "V" laitteen siirtämiseen. (Älä nosta laitetta korin kahvaa käyttämällä).**
- **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 lähimpään huoltoliikkeeseen, sillä**

turvalämpökatkaisin on vaihdettava.

- Ota yhteys huoltoliikkeeseen tai valmistajan valtuuttamaan edustajaan, mikäli laitteesta alkaa vuotamaan öljyä.
- Pese rasvakeittimen astia, kori sekä kansi (poista suodattimet) huolellisesti ennen rasvakeittimen käyttöönottoa kuumalla vedellä ja astianpesuaineella. Valuta tämän lisäksi kuumaa vettä ja astianpesunestettä öljyn poistoputken lävitse ja kuivaa se tämän jälkeen huolellisesti.
- Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat materiaalit ja lisätarvikkeet vastaavat EU- direktiivin vaatimuksia.
- Pidä öljyn poistoputki kiinni toiminnan aikana ja kiinnitä se tarkoitusta varten **olevaan** säilytystilaan.
- Laitteesta voi tulla **s a v u a e n s i m m ä i s e n k ä y t ö n** yhteydessä. Tämä on täysin normaalia ja savu **h ä v i ä ä k i n m u u t a m a n** minuutin kuluttua. Tuuleta keittiö tämän jälkeen.
- Älä anna lasten tai laitteen käyttöön kykenemättömien henkilöiden käyttää laitetta.
- Älä anna lasten leikkiä rasvakeittimellä.
- Älä anna johdon roikkua laitteen tukipinnan ulkopuolella, jolloin lapset voivat vetää sitä helposti tai se saattaa olla muuten esteenä. Älä käytä jatkojohtoja.
- Mikäli joudut vaihtamaan verkkojohdon, käytä ainoastaan H05VV-F- merkittyjä johtoja, joiden läpimitta on 3x1mm². Varmista, että uusi johto vastaa voimassa olevia turvallisuuteen liittyviä säännöksiä ja että se vastaa läpimitaltaan alkuperäistä johtoa.



LAITTEEN KUVAUS

- | | |
|--|--|
| A. Kori metallikahvalle (mikäli laitteessa) | O. Minuuttilaskimen painike (mikäli laitteessa) |
| B. Metallinen korin kahva (mikäli laitteessa) | P. Poistoputken säilytystilan luukku (mikäli laitteessa) |
| C. Kahvan "lock" liukukappale (mikäli laitteessa) | Q. Öljyn poistoputki (mikäli laitteessa) |
| D. Kori muovikahvalle (mikäli laitteessa) | R. Poistoputken tulppa (mikäli laitteessa) |
| E. Korin taitettava muovikahva (mikäli laitteessa) | S. Merkkivalo |
| F. Kahvan liukukappale (mikäli laitteessa) | T. Termostaatin ja ON/OFF nuppi (päällä/sammuneena) |
| G. Suodattimen kannen aukaisukoukku | U. Tukijalka |
| H. Suodattimen kansi | V. Laitteen nostokahva |
| I. Kannen aukaisukahva | Z. Johdon pidike |
| L. Kansi | |
| M. Suodattimen tarkkailureikä | |
| N. Minuuttilaskimen näyttö (mikäli laitteessa) | |

KÄYTTÖOHJEET

- Poista laite pakkauksestaan.
- Varmista ennen laitteen käyttöönottoa, että verkkojännite vastaa laitteen arvokyltissä mainittua arvoa.
- Pese astia, kansi (poista suodattimet) sekä kori kuumalla vedellä ja astianpesuaineella ennen käyttöönottoa ja kuivaa astia huolellisesti.
- Käynnistä rasvakeitin ainoastaan sen jälkeen, kun olet täyttänyt sen öljyllä tai rasvalla. Laitteessa oleva turvalämpökatkaisin keskeyttää laitteen toiminnan, mikäli yrität käyttää sitä tyhjiään.
Mikäli näin käy, ota yhteys lähimpään huoltoliikkeeseen ennen kuin otat laitteen uudelleen käyttöön.

ÖLJYLLÄ TAI RASVALLA TÄYTTÖ

- Aukaise kansi "L" vetämällä kahvaa "I" nuolen 1 suuntaan ja nosta sitä tämän jälkeen nuolen 2 suuntaan (katso kuva 1). Poista lisävarusteet.
- Kaada 1,3 litraa öljyä astiaan (tai 1,2 kg rasvaa).

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 tapauksessa yhteys huoltoliikkeeseemme, joka voi suorittaa katkaisimen vaihdon.

Parhaan paistotuloksen saat käyttämällä hyvälaatuista öljyä. Älä sekoita eri tyyppisiä öljyjä keskenään. Mikäli käytät rasvaa, leikkaa se palasiksi, ettei rasvakeitin pääse kuumumaan ensimmäisten minuuttien aikana ilman, että rasva on jakautunut tasaisesti. Aseta lämpötila 150°:een aina siihen saakka, kunnes rasva on kokonaan nestemäistä. Aseta lämpötila haluttuun arvoon ainoastaan tämän jälkeen.

PAISTAMISEN ALOITUS

1. Aseta paistettavat ruoka-aineet koriin. Älä koskaan ylikuormita koria (maks. 0,7 kg. tuoreita perunoita).
Tasaisimman paistotuloksen kannalta on tärkeää, että asetat ruoka-aineet korin laidoille ja jätät korin keskustan mahdollisimman tyhjäksi.
Varmista pakastettuja elintarvikkeita käyttäessäsi, ettei niiden päällä ole liikaa jäätä (katso: pakastettujen elintarvikkeiden paisto).
2. Sulje kansi painamalla sitä kevyesti alaspäin, kunnes kuulet naksahduksen.
3. Säädä termostaatin nuppi "T" haluamaasi lämpötilaan (kuva 2). Tämän lämpötilan saavuttamisen yhteydessä merkkivalo "S" sammuu.
4. Laske kori öljyyn heti merkkivalon sammumisen jälkeen. Laske kori hitaasti alas.
Suorita tämä seuraavasti malleissa, joissa on:

Metallinen korin kahva

- Varmista, että kahvan "lock" liukukappale on vedetty taakse.
- Aseta kahva "B" koriin "A" (kuva 3) ja anna kahvan "lock" liukukappaleen liukua kokonaan eteenpäin (kuva 4).
- Varmista aina ennen korin laskemista tai nostamista, että turvalaite on etuasennossa
- Sulje kansi sen jälkeen, kun olet poistanut korin kahvan.

Taitettava korin muovikahva

- Käännä korin taitettavaa kahvaa "E", kunnes se lukkiutuu (ase. 2 kuva 5).
- Käännä korin kahvaa "E" ylös, kunnes kahvan liukukappale "F" naksahuttaa (ase. 3 kuva 6).
- Sulje kansi. Voit laskea kahvaa liu'uttamalla kahvan liukukappaletta "F" taaksepäin ja kääntämällä kahvaa alaspäin.
On täysin normaalia, että korin kahvaan ilmestyy vesipisaroita laitteen toiminnan aikana.
- *Tämän toimenpiteen jälkeen on täysin normaalia, että suodattimen kannesta "H" tulee ulos suhteellisen paljon kuumaa höyryä.*

ELEKTRONISELLA MINUUTILASKIMELLA VARUSTETUT MALLIT

Ohjelmoi keittoaika painamalla painiketta "O", jolloin näytölle "N" ilmestyvät asetetut minuutit. Minuutit alkavat vilkkumaan heti tämän jälkeen ja osoittavat, että paistaminen on alkanut. Viimeinen minuutti näytetään jäljellä olevina sekunteina.

Voit korjata virheellisesti ohjelmoitua aikaa pitämällä painiketta painettuna yli kahden sekunnin ajan. Tällöin näyttö nollautuu, jonka jälkeen voit suorittaa ohjelmoinnin uudelleen.

Minuutilaskin ilmoittaa ruoan valmistuksen päättyneen kahdella noin 20 sekunnin välein kuultavilla piip- äänillä.

Voit hiljentää merkkiäänäen yksinkertaisesti painamalla minuutilaskimen painiketta "O".

VAROITUS: Minuutilaskin ei sammuta laitetta.

Minuutilaskimen pariston vaihtaminen

- Irrota minuutilaskin paikaltaan (kuva 7).
- Käännä pariston kantta (kuva 8) vastapäivään, kunnes se irtaantuu.
- Vaihda paristo toiseen samantyyppiseen paristoon.
- Kokoa minuutilaskin uudelleen.

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

PAISTAMISEN JÄLKEEN

Nosta kori ylös paistamisajan kuluttua umpeen ja tarkista, että ruoka on ruskistunut haluamallasi tavalla. Metallisella korin kahvalla varustetussa malleissa aseta kahva koriin (kuva 3) ja anna kahvan "lock" liukukappaleen "C" liukua eteenpäin.

Mikäli ruoka on riittävän kypsää, sammuta laite kääntämällä termostaatin nuppi asentoon "OFF" kunnes kuulet katkaisimen naksahduksen.

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

Huom: Mikäli haluat paistaa ruoan kahdessa vaiheessa (esim. perunat), nosta kori ensimmäisen vaiheen jälkeen, odota että merkkivalo sammuu ja upota kori tämän jälkeen uudelleen öljyyn (katso myöhemmin esitelyä taulukkoja).

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 kaksi tuntia).

Siirrä rasvakeitin tukitason reunalle (kuva 9). Tarkista, että tukijalat "U" ovat koko ajan tukitason päällä, jottei laite pääse putoamaan öljyn suodatuksen yhteydessä (kuva 9).

ÖLJYN POISTOPUTKELLA VARUSTETUT MALLIT

Suorita astian puhdistus seuraavasti:

1. Poista kori.
2. Aukaise luukku "P" (kuvan 10 mukaisesti) ja vedä öljyn poistoputki "Q" ulos.
3. Poista tulppa "R" (kuvan 10 mukaisesti) ja pidä putkea tiukasti kiinni kahdella sormella, jottei nestettä pääse valumaan ennen kuin olet asettanut putken vuodatusastian päälle.
4. Anna nesteen valua astiaan (kuva 11) ja varmista, ettei öljyä pääse valumaan reunojen ylitse. Älä tyhjennä rasvakeitintä kallistamalla tai kääntämällä sitä ympäri (kuva 12).
5. Poista astiaan jäänyt lika pehmeää sientä tai talouspaperia käyttämällä.
6. Aseta tulppa paikoilleen, sijoita putki takaisin säilytystilaansa ja sulje luukku.
7. Kiinnitä kori astian reunalle ja aseta laitteen mukana toimitettu suodatin (kuva 13) korin pohjalle. Voit hankkia suodattimet jälleenmyyjiltämme tai huoltoliikkeistämme.
8. Kaada öljy tai rasva erittäin hitaasti rasvakeittimeen, ettei se pääse valumaan suodattimen reunojen ylitse (kuva 14).

HUOM: Voit säilyttää suodatetun öljyn rasvakeittimen sisällä. Suosittelemme kuitenkin öljyn säilyttämistä pimeässä paikassa ja suljetussa astiassa, mikäli käyttöjen välillä kuluu pitkiä aikoja, jottei öljy pääse pilaantumaan.

Suosittelemme myös, että säilytät kalan ja muiden elintarvikkeiden paistoon käytetyt öljyt erillään.

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

MALLIT, JOISSA EI OLE ÖLJYN POISTOPUTKEA

Suorita astian puhdistus seuraavasti:

1. Poista kansi (kuva 15) ja tyhjennä astia kuvassa 16 annettujen ohjeiden mukaisesti.
2. Kiinnitä kori astian reunalle ja aseta laitteen mukana toimitettu suodatin (kuva 13) korin pohjalle. Voit hankkia suodattimet jälleenmyyjiltämme tai huoltoliikkeistämme.
3. Kaada öljy tai rasva erittäin hitaasti rasvakeittimeen, ettei se pääse valumaan suodattimen reunojen ylitse (kuva 14).

HUOM: Voit säilyttää suodatetun öljyn rasvakeittimen sisällä. Suosittelemme kuitenkin öljyn

säilyttämistä pimeässä paikassa ja suljetussa astiassa, mikäli käyttöjen välillä kuluu pitkiä aikoja, jottei öljy pääse pilaantumaan. Suosittelemme myös, että säilytät kalan ja muiden elintarvikkeiden paistoon käytetyt öljyt erillään.

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

HAJUNESTOSUODATTIMEN VAIHTAMINEN

Ajan myötä kannen sisälle sijoitettujen hajunestosuodattimien vaikutus heikkenee. Mikäli huomaat kannen sisäpuolella olevan reiän "A" (kuva 17) läpi nähtävän suodattimen värin muuttuvan, vaihda se uuteen. Poista muovinen suodattimen kansi "H" (kuva 18) painamalla koukku "G" nuolen 1 suuntaan ja nosta sitä tämän jälkeen nuolen 2 osoittamaan suuntaan. Vaihda suodattimet.

HUOM: Valkoisen suodattimen on asetuttava metallista osaa (kuva 19) vasten siten, että värillinen osa osoittaa ylöspäin (mustaa suodatinta kohden).

Aseta suodattimen kansi takaisin paikoilleen ja varmista, että etummaisat koukut asettuvat oikein paikoilleen (kuvassa 19 osoitetulla tavalla).

Älä käytä laitetta silloin, kun sen suodattimet ovat tukossa, sillä tämä saattaisi edesauttaa epämiellyttävän hajun syntymistä ja estää höyryn poistumisen.

PUHDISTUS

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

* **Älä upota rasvakeitintä koskaan veteen tai aseta sitä juoksevan veden alle. Laitteen sisälle joutuessaan vesi voi aiheuttaa sähköiskuja.**

Anna öljyn jäähtyä noin kahden tunnin verran ja valuta öljy tai rasva pois "Öljyn tai rasvan suodatus" kappaleessa annettujen ohjeiden mukaisesti.

Poista kansi vetämällä sitä varovasti ylöspäin (kuva 15).

Älä upota kantha veteen ennen kuin olet poistanut suodattimet.

Suorita astian puhdistus seuraavasti:

- Pese astia kuumalla vedellä ja astianpesunesteellä sekä huuhtelee ja kuivaa se huolellisesti. Aseta öljyn poistoputkella varustettu rasvakeitin mielellään tiskialtaan kuivaustasolle siten, että poistoputki osoittaa tiskialtaan sisälle. Tässä asennossa voit käyttää saippuavettä sisältävää kannua ja pehmeää harjaa rasvakeittimen astian puhdistukseen, jolloin likainen vesi valuu suoraan tiskialtaaseen (kuva 20).
- Puhdista öljyn poistoputken sisäosa laitteen mukana toimitettua harjaa käyttämällä (kuva 21). Käytä harjaa vasta sen jälkeen, kun olet poistanut putken paikaltaan.
- Puhdista kori säännöllisesti ja varmista, ettei sen sisälle jää elintarvikkeiden jäämiä.
- Pyyhi rasvakeittimen ulkopuoli pehmeällä ja kostealla pyyhkeellä, jolloin saat poistettua mahdolliset öljyroiskeet sekä lauhdeveden.
- Puhdista ja kuivaa tiiviste, jottei se pääse tarttumaan rasvakeittimen astiaan kiinni silloin, kun laitetta ei käytetä pitkään aikaan.
- **Kuivaa kaikki osat huolellisesti pesun jälkeen. Varmista, ettei astian pohjalle tai erityisesti öljyn poistoputken sisälle ole jäänyt vettä, joka saattaisi aiheuttaa vaarallisia kuuman öljyn roiskeita toiminnan aikana.**
- Kori ja kahvat voidaan pestä myös astianpesukoneessa.

TARTTUMATTOMALLA PINNALLA VARUSTETUT ASTIAT

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

PAISTOVINKKEJÄ

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. Suosittelemme öljyn täydellistä vaihtoa aina 5/8 käyttökerran jälkeen tai seuraavissa tapauksissa:

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

VINKKEJÄ 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.
- **Upota paistettava ruoka öljyyn tai rasvaan ainoastaan sen jälkeen, kun neste on saavuttanut oikean lämpötilan eli siis merkivalo sammuu.**
- Älä aseta koriin liikaa ruokaa, sillä tällöin öljyn lämpötila laskee yllättävän nopeasti ja lopputuloksesta tulee rasvainen ja epätasainen.
- Aseta öljyn lämpötila osoitettua matalammaksi, mikäli paistat pieniä ruoka-annoksia. Näin öljy ei pääse kiehumään 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 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 PERUNAT	Puoli annosta	350	190	1. upotusvaihe 4-5 2. upotusvaihe 1-2
	Koko annos	700	190	1. upotusvaihe 9-10 2. upotusvaihe 2-3
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

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

PAKASTETTUIEN 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.
- 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.

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

Ruoka-aine		Maks. määrä	Lämpötila °C	Aika minuutteina
RANSKALAISET PERUNAT		200 (*)	190	1. upotusvaihe 2-4 2. upotusvaihe 1-2
PERUNAKROKETIT		350	190	6-7
KALA	Kalapuikot (6)	150	190	4-5
	Katkaravut	150	190	4-5
LIHA		120	190	3-5

(*) Tämä on suositeltu määrä parhaan tuloksen saamiseksi ja luonnollisesti voit paistaa myös suuremman määrän perunoita. Muista kuitenkin, että perunoista tulee tässä tapauksessa hieman rasvaisia, sillä öljyn lämpötilan putoaa äkillisesti korin laskuvaiheessa.

TOIMINTAHÄIRIÖT

ONGELMA	SYY	TOIMENPIDE
Epämiellyttävä haju	Hajunestosuodatin on tukossa. Öljy on vanhaa. Käytetty paistoneste ei sovellu käyttöön.	Vaihda suodattimet. Vaihda öljy tai rasva uuteen. Käytä hyvälaatuista auringonkukka- tai kasvisöljyä.
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 maksimimerkin.	Vaihda öljy tai rasva uuteen. Kuivaa ruoka-aineet hyvin. Aseta kori hitaasti. Vähennä astiassa olevan öljyn määrää.
Elintarvikkeet eivät ruskiistu paistovaiheessa	Öljyn lämpötila on liian matala. Korissa on liikaa ruoka-aineita.	Valitse korkeampi lämpötila. Vähennä ruoka-aineiden määrää.
Öljy ei kuumene	Olet käyttänyt rasvakeitintä silloin, kun astiassa ei ole öljyä, jolloin lämpöturvakatkaisin on rikkoutunut.	Ota yhteys huoltoliikkeeseen (katkaisin on vaihdettava)