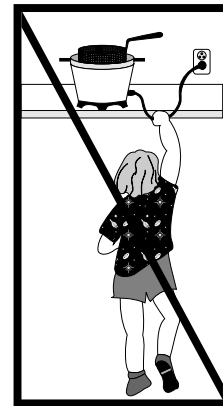


T Ä R K E Ä Ä

SF

- Kaikkien sähkölaitteille tarkoitettujen käyttöoppaiden tapaan pyrimme kattamaan tässä käyttöoppaassa kaikki mahdolliset käytön yhteydessä ilmenevät tilanteet. Noudata kuitenkin rasvakeittimen käytön yhteydessä tervettä järkeä ja varovaisuutta erityisesti silloin, kun laitteen lähellä on lapsia.
- Varmista ennen laitteen käyttöönottoa, että verkkojännite vastaa laitteen arvokylissä 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.
- Älä koske tarkkailuikkunaan paiston aikana, sillä se kuumenee erittäin paljon.
- **Käytä tarkoitukseen olevia kahvoja (O) laitteen siirtämiseen.**
- **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 lähimpään huoltoliikkeeseen, sillä turvalämpökatkaisin on vaihdettava.**
- Ota yhteys huoltoliikkeeseen tai valmistajan valtuuttamaan edustajaan, mikäli laitteesta alkaa vuotamaan öljyä.
- Pese rasvakeittimen astia, kori ja kansi (poista suodattimet) huolellisesti astianpesuaineella ja kuumalla vedellä ennen rasvakeittimen käyttöönottoa.
- 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 savua ensimmäisen käytön yhteydessä. Tämä on täysin normaalia ja savu häviääkin muutaman minuutin kuluttua. Tuuleta keittiö tämän jälkeen.
- Älä anna lasten tai laitteen käyttöön kykenemättömien henkilöiden käyttää laitetta.
- Älä anna lasten leikkiärasvakeitimellä.
- 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 H 0 5 V V - 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. Suodattimen tarkkailureikä | I. Kannen aukaisupainike |
| B. Korin kahva | L. Merkkivalo |
| C. Kori | M. Termostaatin ON/OFF nuppi
(päällä/sammuneena) |
| D. Kansi | N. Tukijalka |
| E. Tarkkailuikkuna (ei kaikissa malleissa) | O. Laitteen nostokahva |
| F. Suodattimen kansi | |
| G. Suodattimen kannen koukku | |
| H. Johdon säilytystila | |

KÄYTTÖOHJEET

- 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 tyhjillään.
Mikäli näin käy, ota yhteys lähimpään huoltoliikkeeseen ennen kuin otat laitteen uudelleen käyttöön.

ÖLJYLLÄ TAI RASVALLA TÄYTTÖ

- Aukaise kansi painamalla painiketta (I) (kuva 1) ja poista lisävarusteet.
- Kaada astiaan 2,2 l öljyä (tai 2 kg rasvaa).

Parhaan paistotuloksen saat käyttämällä hyvää maapähkinäöljyä. Vältä eri öljyjen sekoittamista. Mikäli käytät rasvaa, leikkaa se palasiksi, ettei rasvakeitin pääse kuumumaan tyhjillään ensimmäisten minuuttien aikana.

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.

ESILÄMMITYS

1. Säädä termostaatin nuppi (M) haluamaasi lämpötilaan (kuva 2). Merkkivalo (L) sammuu kyseisen lämpötilan saavuttamisen yhteydessä.
 2. Aseta paistettavat ruoka-aineet koriin. Älä aseta koriin liikaa ruokaa (korkeintaan 1,25 kg raakoja perunoita).
- Varmista pakastettuja elintarvikkeita käyttäessäsi, ettei niiden päällä ole liikaa jäätä. Poista jää tarvittaessa ravistamalla koria kevyesti.

PAISTAMISEN ALOITUS

- Aseta kahva (B) koriin (C) kuvassa 3 annettujen ohjeiden mukaisesti ja upota elintarvikkeet **hitaasti öljyyn heti merkkivalon (L) sammumisen jälkeen.**
Poista kahva korista ja sulje kansi.
- Älä koske tarkkailuikkunaan ruoan valmistuksen aikana, sillä se kuumenee erittäin paljon.
- **On täysin normaalia, että heti tämän toimenpiteen jälkeen kannen urista tulee huomattava määrä kuumaa höyryä.**
- **Tämän lisäksi on täysin tavallista, että joitakin vesipisaroita valuu kannelta laitteen muovisia seinämiä pitkin.**

PAISTAMISEN JÄLKEEN

Kiinnitä kori astian reunalle (kuva 4) heti paistamisajan kuluttua umpeen ja tarkista, että ruoka on ruskistunut haluamallasi tavalla.

Tarkkailuikkunalla varustetuissa malleissa voit tarkistaa kypsymisasteen myös ikkunan lävitse ilman että kantha tarvitsee nostaa.

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

Mikäli haluat paistaa ruoan kahdessa vaiheessa (esim. perunat), nosta kori ensimmäisen vaiheen jälkeen, odota että merkkivalo sammuu uudelleen ja upota kori tämän jälkeen uudelleen öljyyn (katso liitteenä olevia taulukoita).

ÖLJYN TAI RASVAN SUODATUS

Suorita tämä toimenpide jokaisen paiston jälkeen ja erityisesti kananmunalla tai jauholla kuorutettujen elintarvikkeiden paiston jälkeen. Öljyyn jääneet ruoan jäämät palavat helposti ja aiheuttavat öljyn tai rasvan laadun nopean heikkenemisen.

1. Poista kansi (kuva 5) ja tyhjennä astia jommalta kummalta puolelta (kuva 6 – altaan takaosan oikea tai vasen puoli) tarkoitukseen soveltuvaan säiliöön.
2. Poista astiaan jäänyt lika pehmeää sientä tai talouspaperia käyttämällä.
3. Aseta kori astiaan korkeaan asentoon ja aseta korin pohjalle yksi laitteen mukana toimitetuista suodattimista (kuva 7). Voit hankkia suodattimia jälleenmyyjiltämme tai huoltoliikkeistämme.
4. Kaada öljy tai rasva tämän jälkeen pois erittäin hitaasti, ettei se pääse valumaan suodattimen reunojen ulkopuolelta (kuva 8).

HUOM: Voit säilyttää suodatetun öljyn rasvakeittimen sisällä. Suosittelemme kuitenkin öljyn säilyttämistä 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 sisäkannella olevan reiän (A) läpi nähtävän suodattimen värin muuttuvan, vaihda se uuteen. Poista muovinen suodattimen kansi (kuva 9) painamalla koukkua nuolen 1 suuntaan ja nosta sitä tämän jälkeen nuolen 2 osoittamaan suuntaan. Vaihda suodattimet uusiin. **HUOM:** Aseta valkoinen suodatin ensiksi mustan suodattimen alle. Aseta suodattimen kansi mustan suodattimen päälle (kuva 12).

Aseta suodattimen kansi takaisin paikoilleen ja varmista, että etummaisiet koukut asettuvat oikein paikoilleen (kuvassa 10 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 työntämällä sitä varovasti eteenpäin (katso nuolta "1" kuva 5) ja työnnä sitä tämän jälkeen ylöspäin (katso nuolta "2" kuva 5).

Älä upota kantta veteen ennen kuin olet poistanut suodattimet.

Suorita astian puhdistus seuraavasti:

- Pese astia kuumalla vedellä ja astianpesunesteellä. Huuhtelee ja kuivaa tämän jälkeen huolellisesti.
- Puhdista kori säännöllisesti ja varmista, ettei sen sisälle jää elintarvikkeiden jäämiä.
- Pyyhi rasvakeittimen ulkopuoli pehmeällä ja kostealla pyyhkeellä, jolloin saat poistettua mahdolliset öljy- tai vesiroiskeet.
- **Kuivaa kaikki osat huolellisesti pesun jälkeen. Varmista, ettei astian pohjalle ole jäänyt vettä.**
- Voit pestä korin (C) 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 säilymisaika 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 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 kypsytarpeeksi 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, jolloin vältyt öljyn roiskumiselta. Tämän lisäksi 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 minutteina	
RANSKALAISET PERUNAT	puoli annosta	600	170	1. vaihe	7-9
	MAKS. määrä (turvaraja) koko annos	1250	190	2. vaihe	3-5
KALA	Mustekala	550	160	9-10	
	Keisarihummeri	600	160	8-11	
	Sardiinit	450	160	10-12	
	Meriantura (2 palaa)	400	160	7-9	
LIHA	Porsaan kyljys (3-4 palaa)	350	170	7-9	
	Kanan kyljys (3-4 palaa)	350	180	6-8	
	Lihapullat (15 kpl)	600	170	7-9	
VIHANNEKSET	Sipulirenkaat	400	170	6-8	
	Kukkakaali	450	150	7-9	
	Sienet	450	150	7-9	
	Munakoiso	350	150	8-10	
	Kesäkurpitsa	400	150	9-11	

Annetut paistoajat 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 ruoan paistamisen aloittamista. Voit suorittaa tämän yksinkertaisesti ravistamalla koriä 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	Suosittelu määrä parhaan tuloksen saamiseksi	330 (*)	190	5-6
PERUNAKROKETIT		600	190	6-7
KALA	Kalapuikot	400	190	5-6
	Katkaravut	400	190	4-5
LIHA	Kanan kyljys (3 kpl)	300	190	4-5

(*) 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	KORJAUS
Epämiellyttävä hajua	Hajunestosuodatin on tukossa. Öljy on vanhaa. Käytetty paistoneste ei sovellu käyttöön.	Vaihda suodattimet uusiin. 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 maksimitason.	Vaihda öljy tai rasva uuteen. Kuivaa ruoka-aineet hyvin. Aseta kori hitaasti. Vähennä astiassa olevan öljyn määrää.
Elintarvikkeet eivät ruskistu 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)