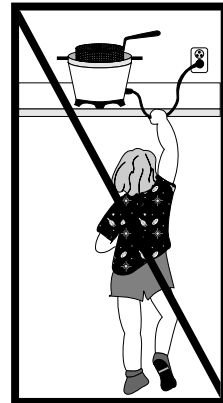


T Ä R K E Ä Ä

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 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.
- Älä koske tarkkailuikkunaan paiston aikana, sillä se kuumenee erittäin paljon.
- **Käytä tarkoitukseen olevia kahvoja "K" 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 tyhjillään. Ota tässä tapauksessa yhteys lähimpään huoltoliikkeeseen, sillä turvalämpökatkaisin on vaihdettava.**
- Ota yhteys huoltoliikkeeseen tai valmistajan valtuuttamaan edustajaan, mikäli laitteesta alkaa vuotamaan öljyä.
- Pese seuraavat osat huolellisesti ennen rasvakeittimen käyttöönottoa:
 - rasvakeittimen astia, kori, kansi (poista suodattimet) sekä öljyn keruujärjestelmän osat (J, P ja Q). Suorita pesu 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 savua ensimmäisen käytön yhteydessä. Tämä on täysin normaalia ja savu häviääkin muutaman minuutin kuluttua. Tuuleta keittiö tämän jälkeen.
- Älä anna lasten tai laitteen käyttöönon kykenemättömien henkilöiden käyttää laitetta ilman valvontaa.
- 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. Suodattimen tarkkailureikä | N. Minuuttilaskimen näyttö (ei kaikissa malleissa) |
| B. Korin kahva | O. Minuuttilaskimen painike (ei kaikissa malleissa) |
| C. Kahvan liukukappale | P. Öljysuodatin |
| D. Kansi | Q. Öljyn keruuastia |
| E. Tarkkailuikkuna (ei kaikissa malleissa) | R. Astian tuki |
| F. Suodattimen kansi | S. Öljyn poistoputki |
| G. Kori | T. Merkkivalo |
| H. Suodattimen kannen koukku | U. Termostaatin ON/OFF nuppi (päällä/sammuneena) |
| I. Johdon säilytystila | V. Kannen aukaisupainike |
| J. Öljyastian kansi | Z. Poistoputken säilytystilan luukku |
| K. Laitteen nostokahva | |
| L. Poistoputken tulppa | |
| M. Tukijalka | |

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

ÖLJYLLÄ TAI RASVALLA TÄYTTÖ

- Nosta kori korkeimpaan asentoon tarkoitukseen olevasta kahvasta "B" vetämällä (kuva 1). Pidä kansi AINA kiinni korin noston tai laskun aikana.
- Aukaise kansi "D" painamalla painiketta "V" (kuva 2).
- Vedä kori ulos vetämällä sitä ylöspäin (kuva 3).
- Kaada 2,2 litraa öljyä astiaan (tai 2 kg rasvaa).

VAROITUKSIA

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

Älä käytä rasvakeitintä silloin, kun öljy on "min"-merkin alapuolella, sillä tämä voisi laukaista turvalämpökatkaisimen. Anna katkaisimen vaihto valtuutettujen huoltoliikkeidemme suoritettavaksi.

Parhaan paistotuloksen saat käyttämällä hyvälaatuisia 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 aseta koriin liikaa ruokaa (korkeintaan 1,25 kg raakoja perunoita).
Varmista, ettei pakastetuissa elintarvikkeissa ole liikaa jäätä (katso: pakastettujen elintarvikkeiden paisto).
2. Aseta kori astiaan korkeaan asentoon (kuva 3) ja paina kantta kevyesti alaspäin kunnes kuulet naksahduksen. Sulje kansi aina ennen korin alas laskemista, ettei kuumaa öljyä pääse valumaan ulos.
3. Sääda termostaatin nuppi "U" haluamallasi lämpötilalle (kuva 4). Tämän lämpötilan saavuttamisen yhteydessä merkkivalo "T" sammuu.
4. Älä koske tarkkailuikkunaan ruoan valmistuksen aikana, sillä se kuumenee erittäin paljon.
5. Laske kori öljyyn heti merkkivalon sammumisen jälkeen. Vedä kahvassa olevaa liukukappaletta "C" taaksepäin ja laske kori hitaasti alas.
 - On täysin normaalia, että suodattimen kannesta "F" tulee ulos suhteellisen paljon kuumaa höyryä heti tämän toimenpiteen jälkeen.
 - Ruoan valmistuksen alkuvaiheessa elintarvikkeiden öljyyn upottamisen jälkeen, tarkkailuikkunan "E" (malleissa, joihin se on asennettu) sisäpuoli peittyy höyryllä. Höyry häviää kuitenkin valmistuksen edetessä.
 - On täysin normaalia, että korin kahvaan ilmestyy vesipisaroita laitteen toiminnan aikana.

ELEKTRONISELLA MINUUTILASKIMELLA VARUSTETUT MALLIT

Sääda ruoanvalmistusaika painamalla näppäintä "O". Asetetut minuutit ilmestyvät näytölle "N". 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 asetuksen uudelleen.

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

Voit hiljentää merkkiäänen yksinkertaisesti painamalla minuutilaskimen painiketta "O". Voit kiinnittää minuutilaskimen vaatteisiisi tarkoitukseen olevaa kiinnitintä käyttämällä.

VAROITUS: Minuutilaskin ei sammuta laitetta.

Minuutilaskimen pariston vaihtaminen

- Irrota minuutilaskin paikaltaan (kuva 5).
- Poista takakansi ruuvimeisseliä käyttämällä (kuva 6).
- Käännä pariston kantta (kuva 7) vastapäivään, kunnes se irtaa.
- 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. Tarkkailuikkunalla varustetuissa malleissa voit tarkistaa kypsymisasteen myös ikkunan lävitse ilman että kantta tarvitsee nostaa.

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 uudelleen ja upota kori tämän jälkeen uudelleen öljyyn (katso jäljempänä olevia taulukoita).

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 reunaa kohden (kuva 8).

Pidä laitteen kansi auki ja tarkista, että tukijalat "M" ovat koko ajan tukitason päällä, jottei laite pääse putoamaan öljyn suodatuksen yhteydessä.

1. Vedä astian tuki "R" ulos (kuvan 9 mukaisesti)
2. Aseta öljyn keruuvastia "Q" ilman kantta "J" tarkoitukseen olevaan tilaan (kuva 10).
3. Poista kori.
4. Aukaise luukku "Z" (kuvan 11 mukaisesti).
5. Aseta öljysuodatin "P" astialle (kuva 11). **Älä tyhjennä rasvakeitintä kallistamalla tai kääntämällä sitä ympäri (kuva 12).**
6. Vedä öljyn poistoputki "S" ulos, poista tulppa "L" ja pidä putkea samalla tiukasti kiinni kahdella sormella, jottei nestettä pääse valumaan ennen kuin olet asettanut putken suodattimen päälle (katso kuva 13).
7. Anna nesteen valua suodatusastiaan "Q". Säädä virtausta pitämällä putkea "S" tiukasti kiinni kahdella sormella siten, ettei öljyä pääse valumaan aukoista "X" (kuva 19). Näiden aukkojen tarkoituksena on estää öljyn yli vuotaminen suodatusastiasta, mikäli öljy valuu liian nopeasti tai suodatin on tukossa. Tässä tapauksessa suodatus ei tapahdu parhaalla mahdollisella tavalla. Varmista, ettei öljyä pääse valumaan suodattimen reunoilta, mikäli öljy on erityisen "likaista".
8. Asetä korkki paikoilleen, sijoita putki takaisin säilytystilaansa ja sulje luukku.
9. Poista astia nostamalla sitä ja aseta kansi "J" takaisin paikoilleen, jotta öljy säilyy parhaassa mahdollisessa kunnossa seuraavaa käyttöä varten.
10. Aseta astian tuki "R" takaisin alkuperäiselle paikalleen.

* **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 14) läpi nähtävän suodattimen värin muuttuvan, vaihda se uuteen. Poista muovinen suodattimen kansi "F" (kuva 15) painamalla koukua "H"

nuolen 1 suuntaan ja nosta sitä tämän jälkeen nuolen 2 osoittamaan suuntaan. Vaihda suodattimet.

HUOM: Valkoisen suodattimen on asetuttava metallista osaa (kuva 16) vasten siten, että värillinen osa osoittaa ylöspäin (mustaa suodatinta kohden).

Aseta suodattimen kansi takaisin paikoilleen ja varmista, että etummaisiet koukut asettuvat oikein paikoilleen (kuvassa 16 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 14) ja vedä sitä tämän jälkeen ylöspäin (katso nuolta "2" kuva 14).

Älä upota kantta veteen ennen kuin olet poistanut suodattimet.

Suorita astian puhdistus seuraavasti:

- Pese astia kuumalla vedellä ja astianpesunesteellä ja huuhtelee huolellisesti. Aseta rasvakeitin mielellään tiskialtaan kuivaustasolle siten, että öljyn poistoputki osoittaa tiskialtaan sisälle. Tässä asennossa voit käyttää saippuavettä sisältävää kannua ja pehmeää harjaa rasvakeittimen astian puhdistukseen, jolloin likainen vesi valuu suoraan tiskialtaaseen (kuva 17).
- Puhdista öljyn poistoputken sisäosa laitteen mukana toimitettua harjaa käyttämällä (kuva 18). 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 öljy- ja vesiroiskeet.
- Puhdista ja kuivaa tiiviste, jottei se pääse tarttumaan rasvakeittimen astiaan kiinni silloin, kun laitetta ei käytetä pitkään aikaan. (Voit aukaista kannen tässä tapauksessa yksinkertaisesti nostamalla kannen käsin ja pitämällä samalla aukaisupainiketta painettuna).
- **Kuivaa kaikki osat huolellisesti pesun jälkeen. Varmista, ettei astian pohjalle tai erityisesti öljyn poistoputken sisälle ole jäänyt vettä, joka saattaisi aiheuttaa vaarallisia kuumien öljyn roiskeita toiminnan aikana.**
- Voit pestä korin "B" ja öljyn keruujärjestelmän osat "J", "P" ja "Q" 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. Leivänmuurilla 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 aina silloin tällöin vaikka se suodatettaisiinkin säännöllisesti.

Suosittelimme 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 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	600	170	1. vaihe	7-9
				2. vaihe	3-5
	MAKS. määrä (turvaraja) koko annos	1250	190	1. vaihe	11-13
				2. vaihe	3-4
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 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, ettei 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 koria. Upota kori tämän jälkeen paistoöljyyn erittäin hitaasti, ettei öljy pääse kiehumään yli.

Annetut paistoajat 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	Suositteltu määrä parhaan tuloksen saamiseksi	330 (*)	190	5-6
PERUNAKROKETIT		600	190	6-7
KALA	Kalapuikot Katkaravut	400 400	190 190	5-6 4-5
LIHA	Kanan kyljys (3 kpl)	300	190	4-5

VAROITUS: Varmista ennen korin upottamista, että kansi on suljettu tiiviisti.

(*) 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 haju	Hajunestosuodatin on tukossa. Öljy on vanhaa. Käytetty paistoneste ei sovellu käyttöön.	Vaihda suodattimet uusiin. Vaihda öljy tai rasva uuteen. Käytä hyvälaatuisia auringonkukka- tai kasvisöljyä.
Öljyä valuu ylitse	Öljy on vanhaa ja muodostaa liikaa vaahtoa. Olet upottanut kuumaan öljyyn ruoka-aineita, jotka eivät ole tarpeeksi kuivia. 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)