

SF

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

LAITTEEN KUVAUS

(katso kannen piirrosta)

- A. Irrotettava astia
- B. Astian nostokahvat
- C. Korin kahva
- D. Kahvan liukukappale
- E. Kori
- F. Suodattimen kansi
- G. Suodattimen kannen koukku
- H. Johdon säilytystila
- I. Laitteen nostokahva
- L. Tukijalka
- M. Minuuttilaskimen näyttö (ei kaikissa malleissa)
- N. Minuuttilaskimen painike (ei kaikissa malleissa)
- O. Merkkivalo
- P. ON/OFF termostaatti ja näppäin
- Q. Aukaisupainike
- R. Irrotettavan astian paikka
- S. Suodattimen tarkistusreikä
- T. Kansi
- U. Tarkkailuliikkuna (ei kaikissa malleissa)

TÄRKEÄÄ

- Varmista ennen laitteen käyttöönottoa, että verkkojännite vastaa laitteen arvokyltissä mainittua arvoa.
- Kytke laite ainoastaan asianmukaisesti maadoitettuun pistorasiaan, jonka teho on vähintään 10A. (Mikäli laitteen pistorasia ja pistotulppa eivät sovelly yhteen, anna pätevän sähköasentajan vaihtaa pistorasia).
- Älä sijoita laitetta lämmönlähteiden läheisyyteen.
- Käyttäjä ei saa vaihtaa tämän laitteen verkkojohtoa, sillä tämän toimenpiteen suorittamiseen tarvitaan erityistyökaluja. Verkkojohdon saavat korjata tai vaihtaa ainoastaan valmistajan valtuuttamat huoltoliikkeet.
- Laite on kuuma toiminnan aikana.
ÄLÄ JÄTÄ SITÄ LASTEN ULOTTUVILLE.
- Älä anna lasten tai laitteen käyttöön kykenemättömien henkilöiden käyttää laitetta.
- Älä anna lasten leikkiä rasvakeittimellä.
- Älä siirrä rasvakeitintä paikasta toiseen silloin kun öljy on kuumaa. Vakavien palovammojen vaara.
- 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, jotka voivat korjata lämpökatkaisimen.

- Ota yhteys huoltoliikkeeseen tai valmistajan valtuuttamaan edustajaan, mikäli laitteesta alkaa vuotamaan öljyä.
- Kori asettuu automaattisesti astian keskellä olevaan tappiin. **Älä käännä koria tämän vuoksi käsin oikean paikan löytämiseksi, jotta vältyt sen rikkoutumiselta.**
- Pese irrotettava astia, kori ja kansi (poista suodattimet) huolellisesti kuumalla vedellä ja astianpesuaineella ennen rasvakeittimen käyttöönottoa. Kuivaa kaikki osat huolellisesti pesun jälkeen.
- Poista ja aseta irrotettava astia "A" takaisin paikoilleen varovasti reunoja myötäillen. **Suorita tämä toimenpide ainoastaan silloin, kun öljy ja keitin ovat jäähtyneet.** Aseta astia "A" paikalleen tilaan "R" ja varmista, että se asettuu oikein paikoilleen. Muussa tapauksessa se saattaa rikkoutua silloin, kun suljet kannen "T".
- On täysin normaalia, että laitteesta tulee epämiellyttävää "uuden" hajua ensimmäisen käytön yhteydessä. Tuuleta keittiö.
- Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat materiaalit ja tarvikkeet vastaavat EU- direktiivin 89/109 vaatimuksia.

KÄYTTÖOHJEET

ÖLJYLLÄ TAI RASVALLA TÄYTTÖ

- Nosta kori mahdollisimman ylös tarkoitukseen olevasta kahvasta "C" vetämällä (kuva 1).
Varmista, että kansi on AINA kiinni korin noston tai laskun aikana.
 - Aukaise kansi "T" painamalla painiketta "Q" (kuva 2).
 - Vedä kori ulos vetämällä sitä ylöspäin (kuva 3).
 - Kaada 1,3 litraa öljyä astiaan (tai 1,1 kg rasvaa).
- VAROITUKSIA: Varmista, että öljyn tai rasvan taso pysyytelee 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 maapähkinäöljyä. 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 kg raakoja perunoita).
Tasaisimman paistotuloksen kannalta on tärkeää, että asetat ruoka-aineet korin laidoille ja jätät korin keskustan mahdollisimman tyhjäksi.
2. Aseta kori astiaan korkeaan asentoon (kuva 3) ja sulje kansi painamalla sitä kevyesti alaspäin, kunnes kuulet naksahduksen. Sulje kansi aina ennen korin alas laskemista, ettei kuumaa öljyä pääse valumaan ulos.
3. Säädä termostaatin nuppi "P" haluamallasi lämpötilalle (kuva 4). Tämän lämpötilan saavuttamisen yhteydessä merkkivalo "O" sammuu.
4. Laske kori öljyyn heti merkkivalon sammumisen jälkeen. Vedä kahvassa olevaa liukukappaletta "D" taaksepäin ja laske kori hitaasti alas.
 - On täysin normaalia, että heti tämän toimenpiteen jälkeen suodattimen kannesta "F" tulee ulos suhteellisen paljon kuumaa höyryä.
 - Ruoan valmistuksen alkuvaiheessa elintarvikkeiden öljyyn upottamisen jälkeen, tarkkailuikkunan "U" (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

1. Säädä ruoanvalmistusaika painamalla näppäintä "N". Asetetut minuutit ilmestyvät näytölle "M".
2. Minuutit alkavat vilkkumaan heti tämän jälkeen ja osoittavat, että paistaminen on alkanut. Viimeinen minuutti näytetään jäljellä olevina sekunteina.
3. Voit korjata virheellisesti ohjelmoitua aikaa pitämällä painiketta painettuna yli 2 sekunnin ajan. Tällöin näyttö nollautuu, jonka jälkeen voit suorittaa asetuksen uudelleen kohdasta 1.
4. Minuutilaskin ilmoittaa ruoan valmistuksen päättyneen kahdella noin 20 sekunnin välein kuuluvalla piip- äänillä. Voit hiljentää merkkiäänäen yksinkertaisesti painamalla minuutilaskimen näppäintä "N".

HUOMIO: Minuutilaskin ei sammuta laitetta.

MINUUTILASKIMEN PARISTON VAIHTAMINEN (KUVA 5)

- Irrota minuutilaskin paikaltaan työntämällä oikeaa puolta (katso kuva 5 A).
- Käännä pariston taakse sijoitettua kantta (kuva 5 B) vastapäivään, kunnes se irtaosa.

- Vaihda paristo toiseen samantyyppiseen paristoon. 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 "O", 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 liitteenä olevaa taulukkoa).

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.

Varmista, että öljy on jäähtynyt riittävästi (odota noin kaksi tuntia).

1. Aukaise rasvakeittimen kansi (kuva 11) ja poista irrotettava astia "A" kahvoja "B" käyttämällä (kuva 7). Tyhjennä astia.
2. Poista astiaan jäänyt lika pehmeää sientä tai talouspaperia käyttämällä. Aseta irrotettava astia paikalleen tilaan "R".
3. Aseta kori astiaan korkeaan asentoon ja aseta korin pohjalle yksi laitteen mukana toimitetuista suodattimista (kuva 9). Voit hankkia suodattimia jälleenmyyjiltämme tai huoltoliikkeistämme.
4. Kaada öljy tai rasva tämän jälkeen rasvakeittimeen erittäin hitaasti, ettei se pääse valumaan suodattimen reunoja ulkopuolelta (kuva 10).

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 sisäpuolella olevan reiän "S" (kuva 11) läpi nähtävän suodattimen värin muuttuvan, vaihda se uuteen.

Poista muovinen suodattimen kansi "F" (kuva 12) painamalla koukkua "G" nuolen 1 suuntaan ja nosta sitä tämän jälkeen nuolen 2 osoittamaan suuntaan.

Vaihda suodattimet.

HUOM: Valkoisen suodattimen on asetuttava metallista osaa (kuva 13) vasten siten, että värillinen osa osoittaa ylöspäin (mustaa suodatinta kohden).

Aseta suodattimen kansi takaisin paikoilleen ja varmista, että etummaisat koukut asettuvat oikein paikoilleen (kuvassa 13 osoitettulla tavalla).

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 kuvassa 11 annettujen ohjeiden mukaisesti.

Älä upota kantta veteen ennen kuin olet poistanut suodattimet.

Suorita astian "A" puhdistus seuraavasti:

- Poista astia paikaltaan "R" ja pese se astianpesukoneessa tai käsin kuumalla vedellä ja astianpesuaineella.
- Huuhtelee ja kuivaa kaikki osat huolellisesti. Aseta astia astianpesukoneessa siten, ettei sen teflon-pinta pääse naarmuuntumaan (mikäli peset sen astianpesukoneessa).

Älä tyhjennä rasvakeitintä kallistamalla tai kääntämällä sitä ympäri (kuva 14).

- Puhdista kori säännöllisesti ja varmista, ettei korin ohjainpyörän renkaaseen ole jäänyt elintarvikkeiden jäämiä.
- Poista irrotettava astia "A" ja pyyhi astian tilan "R" sisäpuoli sekä 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. Voit aukaista kannen tässä tapauksessa yksinkertaisesti nostamalla kannen käsin ja pitämällä samalla aukaisupainiketta painettuna.

TEFLON- PINNALLA VARUSTETUT ASTIAT

Puhdista teflon- pinnalla varustettu astia pehmeää pyyhettä ja neutraalia pesuainetta käyttämällä. Älä käytä hankaavia pesuaineita tai puhdistusvälineitä.

PAISTOVINKKEJÄ

KUINKA KAUAAN 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. Leivänmu-ruilla 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.

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

VINKEJÄ OIKEAAN PAISTOON

- On erittäin tärkeää, että seuraat jokaiselle ruokao- hjeelle annettuja lämpötilaohjeita. Liian matalassa lämpötilassa paistettu ruoka imee öljyä itseensä kun taas liian korkeassa lämpötilassa ruoan päälle muodostuu välittömästi kuori, joka estää sisäpuolen paistumisen.
- Aseta öljyn lämpötila osoitettua matalammaksi, mikäli paistat pieniä ruoka-annoksia. Näin öljy ei pääse kiehumään liikaa.
- Upota valmistettava ruoka öljyyn tai rasvaan ain- oastaan 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 lopputulok- sesta tulee rasvainen ja epätasainen.
- Tarkista, että ruoka on riittävän ohutta ja tasaisen paksuista, sillä liian paksut palat eivät kyps- y 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.** Kosteat elintarvikkeet jäävät usein pehmeiksi (erityisesti perunat). Suosit- telemme erittäin vesipitoisten elintarvikkeiden (kala, liha, vihannekset) kuorruttamista joko korppu- jauhoilla tai jauhoilla. Poista kuitenkin ylimääräiset korppujauhot tai jauhot ennen elintarvikkeiden upottamista öljyyn.

PAKASTAMATTOMIEN ELINTARVIKKEIDEN PAISTO

Ruoka-aine		Maks. määrä (g)	Lämpötila °C	Aika (minuutteina)	
RANSKALAISET PERUNAT	Suositteltu määrä parhaaseen paistoon	500	190	1. vaihe	6-7
	MAKS. määrä (turvaraja)	1000	190	2. vaihe	1-2
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 kpl)	500-600	160		6-7
LIHA	Kyljykset (2 kpl)	250	170		5-6
	Kanan kyljys (3 kpl)	300	170		6-7
	Lihapullat (8-10 kpl)	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

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

Ruoka-aine		Maks. määrä (g)	Lämpötila °C	Aika (minuutteina)	
RANSKALAISET PERUNAT	Suositteltu määrä parhaan tuloksen saamiseksi	180 (*)	190	1. vaihe	3-4
	MAKS. määrä (turvaraja)	500	190	2. vaihe	1-2
PERUNAKROKETIT		500	190		7-8
KALA	Kalapuikot	300	190		4-6
	Katkaravut	300	190		4-6
LIHA	Kanan kyljys (3 kpl)	200	180		6-8

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

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

TOIMINTAHÄIRIÖT

ONGLELMA	SYY	KORJAUS
Epämiellyttävä haju	Hajunestosuodatin 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 kori hitaasti. 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)
Vain puoli korillista on paistunut	Kori ei pyöri paiston aikana.	Puhdista astian pohja. Puhdista korin ohjainpyörän rengas.