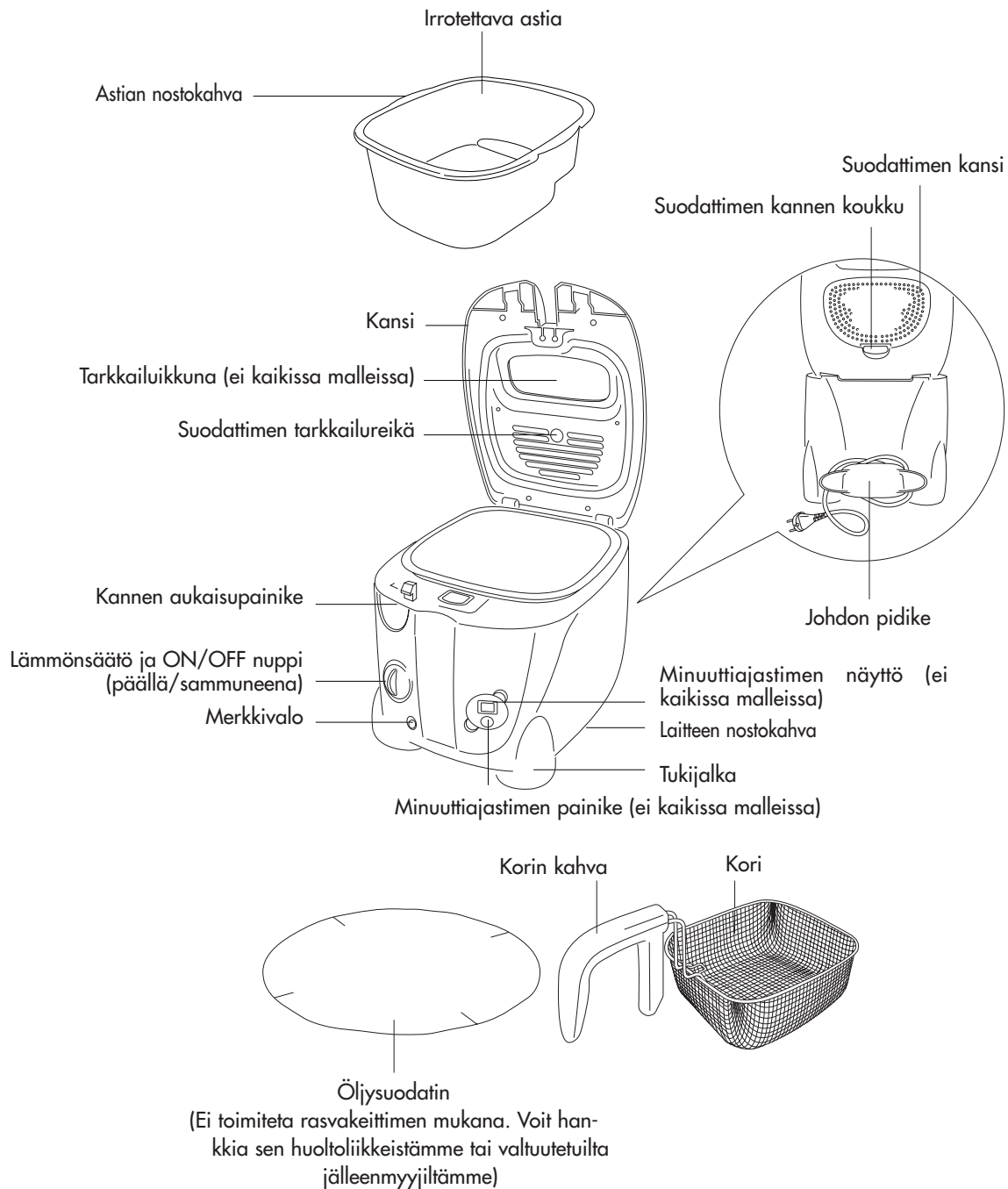


LAITTEEN KUVAUS

Käyttöoppaassa käytetään seuraavia termejä:



TÄRKEITÄ TURVAVAROITUKSIA

- 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.
- **Tyhjennä astia ainoastaan sen jälkeen, kun öljy ja laite ovat jäähtyneet.**
- Älä koske tarkkailuikkunaan paiston aikana, sillä se kuumenee erittäin paljon.
- Käytä tarkoitukseen olevaa kahvaa 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.
- Pese rasvakeittimen astia, kori ja kansi (poista suodattimen) huolellisesti kuumalla vedellä ja astianpesuaineella ennen rasvakeittimen käyttöönottoa.
- Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat materiaalit ja lisätarvikkeet vastaavat EU- direktiivin vaatimuksia.
- aitteesta 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 leikkiä rasvakeittimellä.
- Älä anna virtajohdon roikkua laitteen tukipinnan ulkopuolella, jolloin lapset voivat vetää sitä helposti tai se saattaa olla muuten esteenä. Älä käytä jatkojohtoja.
- Ota yhteys valmistajan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen, mikäli joudut vaihtamaan virtajohdon.

Kiitämme rasvakeittimemme valinnasta. Lue tämä käyttöopas huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa. Ohjeita noudattamalla saat parhaan mahdollisen tuloksen ja voit käyttää laitetta turvallisesti.

ASENNUS

- Varmista ennen laitteen käyttöönottoa, että verkkojännite vastaa laitteen arvokyltissä mainittua arvoa.
- Pese irrotettava astia, kansi (poista suodattimet) ja kori huolellisesti kuumalla vedellä ja astianpesuaineella ennen rasvakeittimen käyttöönottoa. Kuivaa astia huolellisesti tämän jälkeen.
- Käynnistä rasvakeitin ainoastaan sen jälkeen, kun olet täyttänyt sen öljyllä tai rasvalla. Laitteessa oleva turvalämpökatkaisin keskeyttää laitteen toiminnan, mikäli yrität käyttää sitä tyhjiällä. Mikäli näin käy, ota yhteys lähimpään huoltoliikkeeseen ennen kuin otat laitteen uudelleen käyttöön. Varmista ennen keittimen käyttöönottoa, että öljyn poistoputki ja sen korkki ovat paikallaan.

RASVAKEITTIMEN KÄYTTÖ

- Aukaise kansi painamalla painiketta (kuva 1).
- Poista kori keittimestä ja nosta kahvaa kuvassa 2 osoitetulla tavalla.
- Kiinnitä kahva koriin vetämällä sitä, kunnes se kiinnittyy paikoilleen kuvassa 3 osoitetulla tavalla.
- Voit asettaa korin paikoilleen tai poistaa sen painamalla sitä kevyesti ulospäin kuvassa 4 osoitetulla tavalla.

Kori voi asettua kahteen eri asentoon:

alempi asento on tarkoitettu ruoan paistamiseen ja ylempi asento on tarkoitettu rasvan valuttamiseen ruoasta valmistuksen jälkeen.

Kiinnitä kori oikeaan asentoon nostamalla sitä ja työnnä sitä tämän jälkeen sisäänpäin (kuva 5).

ÖLJYLLÄ TAI RASVALLA TÄYTTÖ

- Vedä kori ulos vetämällä sitä ylöspäin.
- Kaada 2 litraa öljyä (tai 1,8 kg rasvaa) astiaan.
- Varmista ennen astian täyttämistä öljyllä, että astia on asetettu rasvakeittimeen.

Parhaan paistotuloksen saat käyttämällä hyvälaatuisia öljyä. Älä sekoita eri tyyppisiä öljyjä keskenään. Mikäli käytät rasvaa, leikkaa se palasiksi, ettei rasvakeitin pääse kuumenemaan ensimmäisten minuuttien aikana silloin, kun rasva ei ole vielä jakautunut tasaisesti. Aseta lämpötila 150°C asteeseen, kunnes rasva on sulanut kokonaan, jonka jälkeen voit asettaa haluamasi lämpötilan.

Varoituksia

Varmista, että öljyn taso pysyttelee aina altaaseen merkittyjen 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.

PAISTAMISEN ALOITUS

1. Aseta paistettavat ruoka-aineet koriin. Älä aseta koriin liikaa ruokaa (korkeintaan 1 kg raakoja perunoi-
ta). Varmista, että elintarvikkeet jakautuvat tasaisesti koriin.
Varmista pakastettuja elintarvikkeita käyttäessäsi, ettei niiden päällä ole liikaa jäätä (katso kappaletta pakastettujen elintarvikkeiden paisto).
2. Aseta kori astiaan korkeaan asentoon (kuva 5) 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 lämmönsäädön nuppi haluamallesi lämpötilalle (kuva 6).
Merkkivalo sammuu, kun rasvakeitin saavuttaa asetetun lämpötilan.
4. Laske kori hitaasti öljyyn heti merkkivalon sammumisen jälkeen.
 - On täysin normaalia, että suodattimen kannesta tulee ulos suhteellisen paljon kuumaa höyryä heti korin laskemisen jälkeen.
 - Ruoan valmistuksen alkuvaiheessa elintarvikkeiden öljyyn upottamisen jälkeen, tarkkailuikkunan (ei kaikissa malleissa) sisäpuoli peittyy höyryllä. Höyry häviää kuitenkin valmistuksen edetessä.
 - On täysin normaalia, että korin kahvaan muodostuu vesipisaroita laitteen toiminnan aikana.
 - Älä koske tarkkailuikkunaan (ei kaikissa malleissa) ruoan valmistuksen aikana, sillä se kuumenee erittäin paljon.

ELEKTRONISELLA MINUUTILASKIMELLA VARUSTETUT MALLIT

Säädä ruoanvalmistusaika painamalla minuutilaskimen painiketta. Asetetut minuutit ilmestyvät näytölle. 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 merkkiäänäen yksinkertaisesti painamalla minuutilaskimen painiketta. Voit kiinnittää minuutilaskimen vaatteisiin tarkoitukseen olevaa kiinnitintä käyttämällä.

Kuulet merkkiäänäen, kun ohjelmoitu aika on kulunut umpeen.

VAROITUS: Minuutilaskin ei sammuta laitetta.

MINUUTILASKIMEN PARISTON VAIHTAMINEN

- Irrota minuutilaskin paikaltaan (kuva 7).
- Poista takakansi ruuvimeisseliä käyttämällä (kuva 8).
- Käännä pariston kantta (kuva 9) 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. Tarkkailuikkunalla varustetuissa malleissa voit tarkistaa kypsymisasteen myös ikkunan lävitse ilman että kantta tarvitsee nostaa.

Mikäli ruoka on riittävän kypsää, sammuta laite kääntämällä lämmönsäädön 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 myöhemmin esiteltyä taulukkoa).

ÖLJYN TAI RASVAN SUODATUS

Sammuta rasvakeitin, irrota pistotulppa pistorasiasta ja anna keittimen jäähtyä aina ennen puhdistus- tai huoltotoimenpiteiden aloittamista.

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).

Toimi seuraavasti:

1. Aukaise kansi ja poista kori.
2. Poista kansi (kuva 15) ja vedä astia ulos tarttumalla sen sivuilla oleviin kahvoihin (kuva 11). Kaada sisältö tarkoitukseen sopivaan astiaan (kuva 12).
3. Poista astiaan jääneet epäpuhtaudet sienellä tai talouspaperilla tai pese astia kappaleessa "Puhdistus" annettujen ohjeiden mukaisesti. Aseta astia uudelleen paikoilleen.
4. Sijoita kori uudelleen korkeaan asentoon ja aseta öljysuodatin korin pohjalle (kuva 13). Voit hankkia öljysuodattimet valtuutetuilta jälleenmyyjiltämme tai huoltoliikkeistämme.
5. Kaada öljy tai rasva tämän jälkeen erittäin hitaasti rasvakeittimeen, ettei se pääse valumaan suodattimen

reunoilta. Heitä suodatin menemään käytön jälkeen (kuva 14).

Huom: Voit säilyttää suodatetun öljyn rasvakeittimen sisällä. Suosittelemme kuitenkin että säilytät öljyn pimeässä paikassa suljetussa astiassa, mikäli et käytä rasvakeitintä usein, jottei öljyn laatu pääse heikkenemään.

Suosittelimme, että säilytät kalan ja muiden elintarvikkeiden paistoon käytetyt öljyt erillään. Älä jätä rasvaa liian kauaksi aikaa keittimeen, jottei se pääse kovettumaan.

HAJUNESTOSUODATTIMIEN VAIHTO

Ajan myötä kannen sisälle sijoitettujen hajunestosuodattimien vaikutus heikkenee.

Mikäli huomaat kannen sisäpuolella olevan reiän "A" (kuva 15) läpi nähtävän suodattimen värin muuttuvan, vaihda se uuteen.

Poista muovinen suodattimen kansi (kuva 16) painamalla koukkuu nuolen 1 suuntaan ja nosta sitä tämän jälkeen nuolen 2 osoittamaan suuntaan. Vaihda suodattimet uusiin.

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

Aseta suodattimen kansi takaisin paikoilleen ja varmista, että etummaisiet koukut asettuvat oikein paikoilleen (kuvassa 17 osoitetulla tavalla).

Älä käytä laitetta silloin, kun sen suodattimet ovat tukossa, sillä tämä saattaisi aiheuttaa 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 joutueen vesi voi aiheuttaa oikosulkuja ja sähköiskuja.**

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

Poista kansi nostamalla sitä varovasti (kuva 15).

Älä upota kantta veteen ennen kuin olet poistanut suodattimet.

Suorita astian puhdistus seuraavasti:

- Nosta astia rasvakeittimestä varovasti (katso kuva 11) ja pese se kuumalla vedellä ja astianpesuaineella pehmeää sientä käyttämällä. Älä koskaan käytä hankaavia pesuaineita tai sieniä, sillä ne saattaisivat vahingoittaa astian teflon- pintaa. Voit pestä astian myös astianpesukoneessa.
- Puhdista kori säännöllisesti ja varmista, ettei sen sisälle jää elintarvikkeiden jäämiä. Voit pestä korin ja sen kahvan myös astianpesukoneessa.
- Pyyhi rasvakeittimen ulkopuoli pehmeällä ja kostealla pyyhkeellä, jolloin saat poistettua mahdolliset öljy- roiskeet sekä lauhdeveden.
- **Pese huolellisesti pesun jälkeen. Pyyhi kaikki astian pohjalle jäänyt vesi pois. Näin välttyt öljyn roiskumiselta toiminnan aikana, joka saattaisi aiheuttaa vaaratilanteita.**

PAISTOVINKKEJÄ

KUINKA KAUAN ÖLJY TAI RASVA SÄILYY

Varmista, ettei öljyn tai rasvan taso laske koskaan minimitasen alapuolelle ja lisää öljyä aina tarvittaessa. Vaihda öljy tai rasva säännöllisin väliajoin myös kokonaan, jotta paistetun ruoan maku ja laatu säilyvät muuttumattomina. Öljyn ja rasvan säilymisaika riippuu siitä, mitä rasvakeittimellä paistetaan.

Leivänmuruilla päällystetty ruoka likaa öljyä esimerkiksi huomattavasti tavallista ruokaa enemmän.

Öljyn laatu heikkenee useiden käyttökertojen jälkeen. Suosittelemme öljyn täydellistä vaihtoa aina 5-8 käyttökerran jälkeen tai aina silloin, kun:

- öljyn hajussa tapahtuu muutoksia

- 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.
- Pieniä ruokamääriä paistettaessa öljyn lämpötila on asetettava osoitettua lämpötilaa alhaisemmaksi, jottei öljy pääse kuumenemaan liikaa.
- Älä aseta koriin liikaa ruokaa, sillä tällöin öljyn lämpötila laskee yllättävän nopeasti ja lopputuloksesta tulee rasvainen ja epätasainen.
- Tarkista, että elintarvikkeet on leikattu riittävän ohuiksi ja tasaisen paksuisiksi, 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 paistamisen jälkeen (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 g	Lämpötila °C	Aika minuutteina
RANSKALAISET PERUNAT	puoli annosta	500	190	1. vaihe 6-7 2. vaihe 1-2
	koko annos	1000	190	1. vaihe 9-11 2. vaihe 1-2
KALA	Mustekala	500	160	12-13
	Keisarihummeri	500	160	9-10
	Sardiinit	500	170	12-13
	Meriantura (2 palaa)	400	160	7-8
LIHA	Porsaan kyljys (2 palaa)	300	170	8-9
	Kanan kyljys (2 palaa)	300	180	7-8
	Lihapullat (13 kpl)	500	170	7-8
VIHANNEKSET	Artisokat	250	150	11-12
	Kukkakaali	300	160	7-8
	Sienet	300	160	6-7
	Munakoiso	100	170	7-8
	Kesäkurpitsa	300	160	11-12

Taulukossa 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 kertyy usein 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. Sulje rasvakeittimen kansi erittäin hyvin sen jälkeen, kun olet asettanut korin paikoilleen.

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 (*)		300	190	1. vaihe 5-6 2. vaihe 1-2
PERUNAKROKETIT		500	190	10-11
KALA	Kalapuikot	300	190	5-6
	Katkaravut	300	190	5-6
LIHA	Kanan kyljys (2 kpl)	200	190	7-8

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

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

TOIMINTAHÄIRIÖT

Ongelma	Syyt	Korjaus
Epämiellyttävä haju	Hajunestosuodatin on tukossa. Öljy on vanhaa. Käytetty paistoneste ei sovellu käyttöön.	Vaihda suodattimet uusiin. Vaihda öljy tai rasva uuteen. Käytä hyvälaatuista maapähkinä- 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.	Kuivaa ruoka-aineet hyvin. Kuivaa ruoka-aineet hyvin. Aseta kori hitaasti. Vähennä astiassa olevan öljyn määrää. Valitse korkeampi lämpötila.
Elintarvikkeet eivät ruskistu paistovaiheessa	Öljyn lämpötila on liian matala. Korissa on liikaa ruoka-aineita.	Vähennä ruoka-aineiden määrää. Valitse korkeampi lämpötila.
Öljy ei kuumene	Olet käyttänyt rasvakeitintä silloin, kun astiassa ei ole öljyä, jolloin lämpöturvakatkaisin on rikkoutunut. Astia ei ole oikein paikoillaan.	Ota yhteys huoltoliikkeeseen (katkaisin on vaihdettava) Varmista, että astia on asetettu oikeaan suuntaan ja että se on kokonaan paikoillaan.