

LAITTEEN OSAT

- A Hajunpoistosuodattimen ritilä
- B Kansi
- C Kori
- D Kahvan liukukytin
- E Korin kahva
- F Kannen avauspainike
- G Keittimen nostokahva
- H Minuuttiajastin (ei kaikissa malleissa)

- I Minuuttiajastin (ei kaikissa malleissa)
- L Merkkivalo
- M Termostaattisäädin/katkaisukytkin
- N Tyhjennysputken paneeli (ei kaikissa malleissa)
- O Tyhjennysputki "easy clean system" (ei kaikissa malleissa)
- P Verkkojohdon pidike

TÄRKEÄÄ

Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen laitteen asennusta ja käyttöönottoa. Näin varmistat sen mahdollisimman tehokkaan ja turvallisen käytön.

- Tämä laite on tarkoitettu elintarvikkeiden friteerauskeittämiseen ja ainoastaan kotikäyttöön. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin eikä siihen saa tehdä mitään muutoksia.
- Älä käytä laitetta, jos se on vaurioitunut esim. pudottuaan lattialle.
- Pese astia, kori ja kansi huolellisesti kuumalla vedellä ja astianpesuaineella ennen rasvakeittimen käyttöönottoa. Valuta tämän lisäksi kuumaa vettä ja astianpesunestettä öljyn poistoputken (mikäli laitteessa) lävitse ja kuivaa se tämän jälkeen huolellisesti.
- **Keittintä saa käyttää (pistoke liittää pistorasiaan) vain öljyllä tai rasvalla täytettynä. Jos keitin käynnistetään tyhjänä, turvakytin katkaisee virran.** Mikäli näin käy, on otettava yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Tarkasta ennen käyttöä, että käytettävän sähköverkon jännite vastaa laitteen arvokilvessä ilmoitettua jännitettä.
- Liitä laite vain maadoitettuun, pistorasiaan (väh. 10A) (Mikäli pistorasia ja pistotulppa eivät sovelu yhteen, anna pätevän sähköasentajan vaihtaa pistorasia).
- 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.
- Laite kuumenee käytössä erittäin voimakkaasti. LAITE ON SIOJITETTAVA LASTEN ULOTTUMATOMIIN.
- Laitetta käytettäessä tyhjennysputken (ei kaikissa malleissa) on aina oltava suljettuna ja lokerossaan.
- Anna öljyn aina jäähtyä ennen keittimen siirtämistä, sillä kuuma öljy voi aiheuttaa vakavia palovammoja.
- Jos keitin vuotaa, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen tai jälleenmyyjään.
- Älä irrota pistoketta vetämällä johdosta tai laitteesta - vedä aina pistokkeesta.
- **Työtasolta putoava friteerauskeitin voi aiheuttaa vakavia palovammoja. Älä päästä verkkojohdot roikkumaan työtason reunan yli niin, että lapset pääsevät koskemaan siihen tai käyttäjä voi takertua siihen. Älä käytä jatkojohtoa.**
- Älä anna lasten ja holhouksen alaisten henkilöiden käyttää laitetta ilman valvontaa.
- Älä anna lasten leikkiä tällä laitteella.
- Siirrä laitetta vain nostokahvoista "G". (Älä koskaan nosta laitetta korin kahvasta).
- On täysin normaalia, että laitteesta tulee epämiellyttävää "uuden" hajua ensimmäisen käytön yhteydessä. Tuuleta keittiö.
- Tämä laite vastaa sähkömagneettista yhteensopivuutta koskevien EU- direktiivien 89/336 ja 92/31 sekä elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja käsittelevän säännöksen (EC) nro. 1935/2004 (päivätty 27/10/2004) vaatimuksia.

TÄRKEITÄ OHJEITA TUOTTEEN HÄVITTÄMISEEN EUROOPAN UNIONIN DIREKTIIVIN 2002/96 MUKAISESTI.

Tuotetta ei saa hävittää yhdessä tavallisten kotitalousjätteiden kanssa sen lopullisen käytöstä poiston yhteydessä. Vie se paikallisten viranomaisten hyväksymään kierrätyskeskukseen tai anna se jälleenmyyjän hävitettäväksi, mikäli kyseinen palvelu kuuluu jälleenmyyjän toimialaan. Suojelet luontoa ja välttävät virheellisen tai väärän romutuksen aiheuttamilta terveysriskeiltä, mikäli hävität kodinkoneen erillään muista jätteistä. Näin myös kodinkoneen sisältämät kierrätettävät materiaalit voidaan kerätä talteen, jolloin säästetään energiaa ja luonnonvaroja. Tuotteessa on ristillä peitetty roskasäiliön merkki, jonka tarkoituksena on muistuttaa että kodinkoneet on hävitettävä erikseen muista kotitalousjätteistä.



RASVAKEITTIMEN KÄYTTÖ

- Aukaise kansi painamalla painiketta "F" (kuva 1).
- Laske/nosta rasvakeittimen koria liukukappaletta "D" käyttämällä.

Kori voi asettua kahteen eri asentoon: alempi asento on tarkoitettu ruoan paistamiseen ja ylempi asento on tarkoitettu rasvan valuttamiseen ruoasta valmistuksen jälkeen.

ÖLJYLLÄ TAI RASVALLA TÄYTTÖ

- Vedä kori ulos vetämällä sitä ylöspäin.
- Kaada 2 litraa öljyä (tai 1,8 kg rasvaa) astiaan. 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 (1,8 lt.) alapuolella, sillä lämpötilavakatkaisin 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 perunoita). Varmista, että elintarvikkeet jakautuvat tasaisesti koriin.
Varmista pakastettuja elintarvikkeita käyttäessäsi, ettei niiden päällä ole liikaa jäätä (katso kappaleita pakastettujen elintarvikkeiden paisto).
2. Aseta kori astiaan korkeaan asentoon 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 3).
Merkkivalo sammuu, kun rasvakeitin saavuttaa asetetun lämpötilan.
4. Vedä korin kahvan yläosassa sijaitsevaa painiketta ulospäin heti kun merkkivalo sammuu ja upota kori hitaasti öljyyn.
- On täysin normaalia, että suodattimen kannesta tulee ulos suhteellisen paljon kuumaa höyryä heti korin laskemisen jälkeen.
- On täysin normaalia, että korin kahvaan muodostuu vesipisaroita laitteen toiminnan aikana.

ELEKTRONISELLA MINUUTTIAJASTIMELLA VARUSTETUT MALLIT

1. Aseta friteeraus aika painamalla näppäintä "I"; asetettu minuuttiaika näkyy näytössä.
2. Numerot alkavat vilkkua sen merkiksi, että friteerausajan laskenta on käynnistynyt. Viimeinen minuutti näytetään sekunteina.
3. Jos aika on väärin, uusi friteeraus aika voidaan asettaa pitämällä painike alaspainettuna yli 2 sekuntia. Näyttö nollaantuu, minkä jälkeen voit asettaa ajan kuten edellä kohdassa 1.
4. Minuuttiajastin ilmaisee friteerausajan päättymisen noin 20 sekunnin välein toistuvilla kahdella äänimerkkisarjalla. Äänimerkki voidaan kytkeä toiminnasta painamalla minuuttiajastimen näppäintä "I".

Varoitus: minuuttiajastin ei kytke keitintä toiminnasta.

Minuuttiajastimen pariston vaihto (kuva 4)

- Irrota minuuttiajastin kotelostaan yläosasta nostamalla (ks. kuva 4A).
- Käännä ajastimen takana olevaa paristokantaa (kuva 4B) vastapäivään, kunnes se irtaantuu.
- Vaihda vanhan pariston tilalle uusi samantyyppinen paristo.

FRITEERAUSAJAN LOPUTTUA

Kun valittu friteeraus aika on kulunut loppuun, nosta kori ja tarkasta, että ruoka on ruskistunut sopivasti. Kun ruoka on valmista, katkaise laitteen virta asettamalla termostaattisäädin asentoon "Off" niin, että säädin naksahuttaa toiminnasta. Valuta sisältöä hetken aikaa ja avaa sen jälkeen kansi ja poista kori ravistelematta sitä liiaksi.

ÖLJYN TAI RASVAN SUODATUS

On suositeltavaa suodattaa öljy tai rasva ruoantähteistä friteerauksen jälkeen, etenkin jos ruoka on leivitetty korppujauhoilla tai jauhoilla. Öljyssä olevat ruoantähteet saattavat syttyä palamaan, jolloin öljyn laatu heikkenee nopeammin. **Tarkasta, että öljy on jäähtynyt riittävästi** (noin 2 tuntia).

MALLIT, JOISSA EI OLE ÖLJYN POISTOPUTKEA

1. Kun olet ottanut kannen pois, tyhjennä öljyallas.
2. Puhdista mahdollinen sakka padasta sienellä tai paperilla.
3. Kiinnitä kori astian reunalle ja aseta laitteen mukana toimitettu suodatin korin pohjalle. Voit hankkia suodattimet jälleenmyyjiltämme tai huoltoliikkeistämme.
4. Kaada öljy tai rasva erittäin hitaasti rasvakeittimeen, ettei se pääse valumaan suodattimen reunojen ylitse.

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.

TYHJENNYSPUTKELLA VARUSTETUT MALLIT:

Toimi seuraavasti:

1. Nosta keittimen kansi ylös ja poista kori. **Tarkasta, että öljy on jäähtynyt riittävästi** (noin 2 tuntia).
 2. Avaa paneeli "N" kuten kuvassa 5 on esitetty ja irrota tyhjennysputki "O".
 3. Irrota suojuus (kuva 6). Tartu kahdella sormella putken päästä niin, että öljyä ei pääse valumaan, ennen kuin putki on asetettu astiaan.
 4. Tyhjennä öljy sopivaan astiaan (kuva 6).
 5. Puhdista mahdollinen sakka padasta sienellä tai paperilla.
 6. Aseta tyhjennysputki lokeroonsa.
- Älä unohda kiinnittää suojusta.**
7. Aseta laitteen mukana toimitettu suodatin korin pohjalle (kuva 7). Varasuodattimia on saatavana jälleenmyyjältä tai valtuutetusta huoltoliikkeestä.
 8. Kaada öljy erittäin hitaasti koriin varmistaen, että se ei valu yli suodattimesta (kuva 8).

Huom: Öljy voidaan suodatuksen jälkeen jättää keittimeen. Jos friteerausten välinen aika kuitenkin on pitkä, on suositeltavaa säilyttää öljy suljetussa astiassa suoralta auringonvalolta suojattuna.

Tyhjentääksesi öljyn astiaan irrota tyhjennysputki ja toimi kuten kuvassa 9.

Kalan friteeraukseen käytetty öljy tulisi säilyttää erillään muihin ruokiin käytetystä öljystä.

Jos friteeraukseen käytetään rasvaa, sen ei saa antaa jäähtyä liiaksi, ettei se kovetu.

PUHDISTUS

Varmista ennen puhdistusta, että pistoke on irrotettu pistorasiasta.

Älä koskaan upota friteerauskeitintä veteen äläkä aseta sitä juoksevan veden alle, sillä vesi voi sähkökomponentteihin joutuessaan aiheuttaa sähköiskuja.

Puhdista keittimen pata seuraavasti:

- **Varmista, että öljy on jäähtynyt riittävästi (odota noin 2 tuntia)**, tyhjennä sen jälkeen pata kuten edellä kohdassa "Öljyn tai rasvan suodatus" on esitetty.
- Poista mahdollinen sakka padan pohjasta sienellä tai paperipyyhkeellä.
- Pese pata kuumalla vedellä ja astianpesuaineella. Huuhtelee ja kuivaa kunnolla.
- Kori kannattaa puhdistaa säännöllisesti kaikesta liasta.
- Kori voidaan pestä astianpesukoneessa.
- Pyyhi öljyroiskeet ja kondenssi keittimen ulkopinnasta käytön jälkeen pehmeällä kostealla kankaalla.
- Kansi voidaan irrottaa seuraavasti: paina kantta taaksepäin (ks. nuoli "1" kuvassa 10) ja nosta sitä samalla ylöspäin (ks. nuoli "2" kuvassa 10).
- Kuivaa pata huolellisesti pesun jälkeen. Poista kaikki vesi padan pohjalta ja etenkin öljyntyhjennysputkesta. Tämä estää kuumaa öljyä roiskumasta vaarallisesti käytön aikana.

TARTTUMATTOMALLA PINNALLA VARUSTETUT

ASTIAT

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

ÖLJYN TAI RASVAN KESTÄVYYS

Kun öljyn pinta laskee min-merkin alapuolelle, lisää uutta öljyä. On suositeltavaa vaihtaa öljy jonkin ajan kuluttua, jotta öljyn laatu ja friteerattavan ruoan maku pysyisivät hyvinä.

Se, kuinka monta kertaa samaa öljyä voidaan käyttää, riippuu siitä, millaista ruokaa siinä friteerataan. Öljy on esimerkiksi vaihdettava useammin, jos siinä friteerataan usein korppujauhoilla leivitettyä ruokaa.

Suosittelimme koko öljymäärän vaihtamista 5-8 friteerauskeran välein tai seuraavissa tapauksissa:

- Öljy tuoksu epämiellyttävältä.
- Öljy savuaa friteerattaessa.
- Öljy tummuu.

OHJEET ONNISTUNEeseen FRITEERAUKSEEN

- Friteerattua ruokaa ei tulisi laskea öljyyn, ennen

kuin merkivalo sammuu.

- Älä täytä koria liian täyteen. Jos korissa on liikaa ruokaa, öljyn lämpötila laskee jyrkästi, ruoasta tulee rasvaista ja se kypsyy epätasaisesti.
- Aseta öljyn lämpötila osoitettua matalammaksi, mikäli paistat pieniä ruoka-annoksia. Näin öljy ei pääse kiehumaan liikaa.
- Tarkasta, että ruoka on paloiteltu ohuisiin ja tasaisiin viipaleisiin. Paksuista viipaleista ei tule läpikypsä, vaikka ne päältä päin näyttäisivätkin kypsiltä. Jos ruoka on viipaloitu tasaisesti, jokainen viipale kypsyy samaan aikaan.
- **Muista kuivata ruoka huolellisesti ennen friteerausta.** Märät ruoat – erityisesti perunat – jäävät vetisiksi. Ruoat, joissa on paljon vettä (esim. kala, liha ja vihannekset) pitäisi kastaa korppujauhoihin tai jauhoon. Muista ravistella liika korppujauho tai jauho pois ennen friteerausta.

TUOREEN RUOAN FRITEERAUS

Muista, että taulukossa annetut ajat ovat ohjeellisia ja että niitä on muutettava ruoan määrän ja henkilökohtaisen makutottumusten mukaan.

Ruoan tyyppi		Maks. määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika minuutteina
Ranskalaiset perunat	puoli annosta	500	190	8 - 10
	koko annos	1000	190	16 - 18
Kala	Mustekala	500	160	12 - 13
	Kampasimpukat	500	160	12 - 13
	Jättiläiskatkaravut	500	160	10 - 11
	Sardiinit	500	170	12 - 13
	Mustekala	500	170	12 - 13
	Merianturat (1)	400	160	8 - 9
Liha	Häränleikkeet (1)	300	170	8 - 9
	Kananrintapalat (1)	300	170	7 - 8
	Lihapullat (13)	550	160	7 - 8
Vihannekset	Artisokat	250	150	11 - 12
	Kukkakaali	400	160	9 - 10
	Sienet	400	150	9 - 10
	Munakoiso (4 viipaletta)	100	170	7 - 8
	Kesäkurpitsa	300	160	11 - 12

PAKASTETUN RUOAN FRITEERAUS

1. Erittäin alhaisen lämpötilansa vuoksi pakastetut ruoat alentavat väistämättä öljyn lämpötilaa. Jotta friteeraus onnistuisi aina yhtä hyvin, suosittelemme, ettei seuraavassa taulukossa annettuja maksimimääriä ylitetä.

2. Pakasteiden pinnalla on usein jääkiteitä, jotka tulisi poistaa ennen friteerausta. Laske kori erittäin hitaasti öljyyn varmistaaksesi, ettei öljy kiehu yli. Ennen korin laskemista öljyyn varmista, että kansi on kunnolla kiinni.

Tässä taulukossa esitetyt friteerausajat ovat ohjeellisia ja voivat vaihdella ruoan lämpötilan ja pakkauksessa suositellun valmistuslämpötilan mukaan.

Ruoan tyyppi		Maks. määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika minuutteina
Esikypsennetyt ranskanperusteet pakasteena		300(*)	190	7 - 9
		1000	190	18 - 20
	Perunakuorrukkaat	500	190	7 - 8
Kala	Kalapuikot	300	190	6 - 7
	Jättiläiskatkaravut	300	190	6 - 7
Liha	Kananrintapalat (2)	200	190	7 - 8

(*) Suositeltu määrä, jotta friteeraus onnistuisi mahdollisimman hyvin. Pakasteperunoita voidaan luonnollisesti friteerata myös suurempia määriä, mutta ne jäävät hieman rasvaisemmiksi, sillä öljy jäähtyy äkillisesti, kun perunat upotetaan siihen.

VIANETSINTÄ

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Epämiellyttävät hajut	Öljy tai rasva on pilaantunut. Vääränlaatuinen öljy tai rasva	Vaihta öljy (tai rasva). Käytä hyvälaatuista maapähkinäöljyä.
Öljy valuu yli.	Kori on laskettu liian nopeasti öljyyn. Keittimessä on liian paljon öljyä. Ruokaa ei ole kuivattu riittävästi ennen öljyyn upottamista. Suositeltu maksimiraja ylitetty. Olet upottanut öljyyn vähän elintarvikkeita	Laske kori hitaasti. Vähennä öljyn määrää. Kuiva ruoka huolellisesti. 1 kg (perunoita). Aseta matalampi lämpötila.
Öljy ei kuumene.	Keittimeen on kytketty virta lisäämättä öljyä pataan, jolloin lämpökytkin on katkaissut virran.	Ota yhteys valtuutettuun huolto- liikkeeseen (sulake vaihdettava).