

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

LAITTEEN KUVAUS (katso kuvaa sivulla 3)

A. Suodattimen tarkistusreikä	M. Öljyastian laatikko (ei kaikissa malleissa)
B. Kansi	N. Poistoputken korkki (ei kaikissa malleissa)
C. Korin kahva	O. Öljyastian kansi (ei kaikissa malleissa)
D. Kahvan liukukappale	P. Öljyastia (ei kaikissa malleissa)
E. Kori	Q. Öljysuodatin (ei kaikissa malleissa)
F. Tarkkailuikkuna (ei kaikissa malleissa)	R. Öljyn poistoputki (ei kaikissa malleissa)
G. Suodattimen kansi	S. Minuutilaskimen näppäin (ei kaikissa malleissa)
H. Johdon säilytystila	T. Minuutilaskimen näyttö (ei kaikissa malleissa)
I. Merkkivalo	U. Poistoputken säilytystilan luukku (ei kaikissa malleissa)
L. Lämmösäädön ja sammutuksen nuppi	V. Kannen aukaisupainike
	Z. Allas

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 pistoke eivät sovellu yhteen, anna pätevän sähköasentajan vaihtaa pistorasia).
- Älä sijoita laitetta lämmönlähteiden läheisyyteen.
- Käyttäjä ei saa vaihtaa tämän laitteen verkkojohtoa, sillä tämän toimenpiteen suorittamiseen tarvitaan erityistyökaluja. Anna vahingoittuneen virtajohdon vaihto valmistajan, valtuutetun teknisen huoltopalvelun tai vastaavan ammattipätevyyden omaavan henkilön suoritettavaksi, jotta vältyt mahdollisilta onnettomuuksilta.
- Laite kuumenee huomattavasti käytön aikana.
ÄLÄ JÄTÄ LAITETTA LASTEN ULOTTUVILLE.
- Älä siirrä rasvakeitintä paikasta toiseen silloin kun öljy on kuumaa. Vakavien palovammojen vaara.
- **Älä käytä rasvakeitintä ilman öljyä.**
- Ota yhteys huoltoliikkeeseen tai valmistajan valtuuttamaan edustajaan, mikäli laitteesta alkaa vuotamaan öljyä.
- Kori asettuu automaattisesti altaan keskellä olevaan tappiin.
Älä käännä koria tämän vuoksi käsin oikean paikan löytämiseksi, jotta vältyt sen rikkoutumiselta.
- Pese allas (Z), kori (E), kansi (B) (poista suodattimet ensin) sekä öljyn keruujärjestelmän elementit (O, P ja Q) huolellisesti kuumalla vedellä ja astianpesuaineella ennen rasvakeittimen ensimmäistä käyttöönottoa. Käytä öljyn poistoputkea veden poistamiseen kuvassa 14 annettujen ohjeiden mukaisesti. Kuivaa kaikki osat huolellisesti pesun jälkeen. Varmista, ettei altaan pohjalle tai erityisesti öljyn poistoputken sisälle ole jäänyt vettä.
Vesi saattaisi aiheuttaa vaarallisia kuuman öljyn roiskeita toiminnan aikana.
- Pidä öljyn poistoputki kiinni toiminnan aikana ja kiinnitä se tarkoitusta varten olevaan säilytystilaan.
- Älä anna lasten tai laitteen käyttöön kykenemättömien henkilöiden käyttää laitetta. Älä anna lasten leikkiä rasvakeittimellä.
- Älä siirrä rasvakeitintä silloin, kun öljy on kuumaa.
- Käytä tarkoitukseen olevia kahvoja laitteen siirtämiseen. (Älä nosta laitetta korin kahvaa käyttämällä).
- On täysin normaalia, että laitteesta tulee epämiellyttävää "uuden" hajua ensimmäisen käytön yhteydessä. Tuuleta käyttötila.
- Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat materiaalit ja tarvikkeet vastaavat EU- direktiivin 89/109 vaatimuksia.

KÄYTTÖOHJEET

Kaada altaaseen korkeintaan 1,4 litraa öljyä (tai 1,2 kg rasvaa) tai vähintään 1 litraa öljyä (tai 0,9 kg rasvaa).

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

Älä käytä rasvakeitintä koskaan silloin, kun öljy on "min"- tason alapuolella, sillä tämä voi aiheuttaa lämpöturvakatkaisin laukeamisen. Pyydä huoltoliikettä vaihtamaan lämpöturvakatkaisin, mikäli se laukeaa.

Parhaan paistotuloksen saat käyttämällä hyvälaatuista maapähkinäöljyä.

Älä sekoita eri tyyppisiä öljyjä keskenään. Mikäli käytät rasvaa, leikkaa se palasiksi, ettei rasvakeitin pääse kuumumaan tyhjiillään ensimmäisten minuuttien aikana. Aseta lämpötila 150°C lämpöasteeseen aina siihen saakka, kunnes rasva on sulanut kokonaan ja aseta lämpötila haluamallasi tasolle vasta tämän jälkeen.

PAISTAMISEN ALOITUS

Kytke rasvakeitiin päälle asettamalla liukukappale haluamasi lämpötilan kohdalle.

Kun lämmönsäädön merkkivalo syttyy, aseta kori (joka on jo täytetty elintarvikkeilla) altaaseen korkeaan asentoon ja sulje kansi. Laske kori tämän jälkeen alas. Älä aseta koriin liikaa elintarvikkeita (korkeintaan 1,2 kg raakoja perunoita). On täysin normaalia, että heti tämän toimenpiteen jälkeen suodattimen kannesta (G) tulee ulos suhteellisen paljon kuumaa höyryä ja korin kahvaan ilmestyy vesipisaroita. Nosta kori ylös paistamisajan kuluttua umpeen ja tarkista, että elintarvikkeet ovat paistuneet sopivan ruskeiksi.

ELEKTRONISELLA MINUUTILASKIMELLA VARUSTETUT MALLIT

1. Säädä ruoanvalmistusaika painamalla näppäintä (S). Asetetut minuutit ilmestyvät näytölle (T).
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 toimenpiteen uudelleen.
4. Minuutilaskin ilmoittaa ruoan valmistuksen päättyneen kahdella noin 20 sekunnin välein kuultavalla piip-äänellä. Voit hiljentää merkkiäänän yksinkertaisesti painamalla minuutilaskimen näppäintä (S).

HUOMIO: Minuutilaskin ei sammuta laitetta.

TUOREIDEN ELINTARVIKKEIDEN PAISTO

- **Upota paistettavat elintarvikkeet öljyyn tai rasvaan ainoastaan sen jälkeen, kun öljy on saavuttanut oikean lämpötilan eli siis merkkivalo sammuu.**
- Älä aseta koriin liikaa ruokaa. Tässä tapauksessa öljyn lämpötila laskisi liian nopeasti ja elintarvikkeet paistuvat rasvaisiksi ja epätasaisesti.
- Tarkista, että paistettavat elintarvikkeet on leikattu riittävän ohuiksi ja tasaisiksi, sillä liian paksut palat eivät kypsy tarpeeksi sisältä.
- Jauhoilla kuorutettuja elintarvikkeita valmistettaessa; upota tyhjä kori ensin öljyyn ja odota että öljy saavuttaa asetetun lämpötilan (merkkivalo sammuu). Aseta elintarvikkeet tämän jälkeen suoraan kuumaan öljyyn, jotteivät jauhoilla kuorutetut elintarvikkeet pääse tarttumaan korin pintaan.
- Kuivaa elintarvikkeet erittäin hyvin ennen kuin upotat ne öljyyn tai rasvaan. Kosteat elintarvikkeet jäävät usein pehmeiksi (erityisesti perunat). Suosittelemme erittäin vesipitoisten elintarvikkeiden (kala, liha, vihannekset) kuoruttamista joko korppujauhoilla tai jauhoilla. Poista kuitenkin ylimääräiset korppujauhot tai jauhot ennen elintarvikkeiden upottamista öljyyn.

Ruoka-aine		Maks. määrä g	Lämpötila °C	Aika minuutteina
RANSKALAISET PERUNAT	Suosittelun määrä parhaaseen paistoon, kun öljyä käytetään 1,5 litraa	600	190	10-12
	Maksimimäärä 1,1 litralla öljyä	1000	190	20-22
	Maksimimäärä 1,5 litralla öljyä	1200	190	20-22
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
	Merianturat (3 kpl)	500-600	160	6-7
LIHA	Kyljykset (2 kpl)	250	170	5-6
	Kanan kyljykset (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

Annetut paistoajat ja lämpötilat on tarkoitettu ainoastaan viitteellisiksi. Muuta niitä paistettavien ruoka-aineiden määrän sekä henkilökohtaisten makutottumusten mukaan.

PAKASTETTUIJEN ELINTARVIKKEIDEN PAISTO

Pakastuksen aikana ruoka-aineiden päälle kertyy usein jääkerros, joka on poistettava ennen ruoan paistamisen aloittamista. Voit poistaa jään yksinkertaisesti ravistamalla koria. Upota kori tämän jälkeen paistoöljyyn erittäin hitaasti, ettei öljy pääse kiehumään yli.

Ruoka-aine		Maks. määrä g	Lämpötila °C	Aika minuutteina
RANSKALAISET PERUNAT	Suosittelun määrä parhaaseen paistoon, kun öljyä käytetään 1,5 litraa	200 (*)	190	4-6
	Maksimimäärä 1,1 litralla öljyä	600	190	14-16
	Maksimimäärä 1,5 litralla öljyä	1000	190	21-23
PERUNAKROKETIT		500	190	7-8
LIHA	Kalapuikot	300	190	4-6
	Katkaravut	300	190	4-6
LIHA	Kanan kyljykset (3 kpl)	200	180	6-8

Annetut paistoajat ja lämpötilat on tarkoitettu ainoastaan viitteellisiksi. Muuta niitä paistettavien ruoka-aineiden määrän sekä henkilökohtaisten makutottumusten mukaan.

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

(*) Tämä on suositeltu määrä parhaan tuloksen saamiseksi.

Luonnollisesti voit paistaa myös suuremman määrän pakasteperunoita. Muista kuitenkin, että perunoista voi tulla tässä tapauksessa hieman rasvaisia, sillä öljyn lämpötila putoaa äkillisesti korin laskuvaiheessa.

ÖLJYN TAI RASVAN SUODATUS

Suorita tämä toimenpide jokaisen paiston jälkeen ja erityisesti kananmunalla tai jauholla kuorrutettujen elintarvikkeiden paiston jälkeen.

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

Siirrä rasvakeitin tukitason reunalle (kuva 5).

MALLIT, JOISSA EI OLE ÖLJYN POISTOPUTKEA (R) JA ÖLJYASTIAA (P)

- Poista kansi (kuva 10) ja tyhjennä allas kuvassa 19 osoitetulla tavalla.
- Kiinnitä kori altaan reunalle ja aseta korin pohjalle laitteen mukana toimitettu suodatin (kuva 20). Voit hankkia suodattimia jälleenmyyjiltämme tai huoltoliikkeistämme.
- Kaada öljy tai rasva tämän jälkeen rasvakeittimeen erittäin hitaasti, ettei se pääse valumaan suodattimen reunojen ulkopuolelta (kuva 21).

ÖLJYN POISTOPUTKELLA (R) JA ÖLJYASTIALLA (P) VARUSTETUT MALLIT

- Vedä laatikkoa (M) ulospäin kuvassa 7 osoitetulla tavalla.
- Aseta öljyastia (P) ilman kantta (O) tilaansa (kuva 7) ja aseta öljysuodatin (Q) paikoilleen.
- Aukaise luukku (U) kuvassa 8 osoitetulla tavalla, vedä öljyn poistoputki (R) ulos ja poista korkki (N) (mallissa, joissa ei ole öljyastiaa, voit käyttää mitä tahansa tarkoitukseen soveltuvaa astiaa).
- Aseta korkki takaisin paikoilleen toimenpiteen jälkeen, sijoita putki takaisin säilytystilaansa ja sulje luukku.

Toista edellisen kappaleen toimenpiteet 2-3, mikäli käytössäsi olevassa mallissa ei ole öljyastiaa.

KUINKA KAUAN ÖLJY TAI RASVA SÄILYY

Vaihda öljy tai rasva kokonaan säännöllisin väliajoin.

Öljyn laatu heikkenee kaikissa rasvakeittimissä useiden käyttökertojen jälkeen! Vaihda öljy tämän vuoksi uuteen aina säännöllisin väliajoin.

Suosittelemme, että vaihdat öljyn kokonaan noin 5-8 käyttökerran jälkeen tai seuraavissa tapauksissa:

- epämiellyttävä haju
- paiston aikana syntyy savua
- öljy muuttuu tummaksi

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

HAJUNESTOSUODATTIMEN VAIHTAMINEN

Ajan myötä kannen sisälle sijoitettujen hajunestosuodattimien vaikutus heikkenee.

Mikäli huomaat kannen sisäpuolella olevan reiän (A, kuva 11) läpi nähtävän suodattimen värin muuttuvan, vaihda se uuteen. Poista ensiksi muovinen suodattimen kansi (G) (kuva 11).

HUOM: Valkoisen suodattimen on asetettava metallista osaa (kuva 12) vasten siten, että värillinen osa osoittaa ylöspäin (mustaa suodatinta kohden).

PUHDISTUS

Varmista ennen puhdistustoimenpiteiden aloittamista, että pistoke on irrotettu pistorasiasta.

Älä upota rasvakeitintä koskaan veteen tai aseta sitä juoksevan veden alle.

Voit poistaa kannen työntämällä sitä taaksepäin ja vedä kantta samanaikaisesti ylöspäin (katso nuolia "1" ja "2", kuva 10).

Älä upota kantta veteen ennen kuin olet poistanut suodattimet.

Keittimen sisälle joutunut vesi voi aiheuttaa sähköiskuja.

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

Suorita altaan puhdistus seuraavalla tavalla:

- Pese allas (Z) kuumalla vedellä ja astianpesunesteellä.
Käytä öljyn poistoputkea (ei kaikissa malleissa) veden pois vuodattamiseen kuvassa 14 annettujen ohjeiden mukaisesti.
Huuhtelee allas tämän jälkeen ja kuivaa poistoputkeen mahdollisesti jäänyt vesi huolellisesti.
- Puhdista öljyn poistoputken sisäosa laitteen mukana toimitettua pulloharjaa käyttämällä (kuva 13).
- Voit pestä korin myös astianpesukoneessa.

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

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 vältä virheellisen tai väärän romutuksen aiheuttamilta terveysriskeiltä, mikäli hävität kodinkoneen erillään muista jätteistä. Näin myös kodinkoneen sisältämät kierrätettävät materiaalit voidaan kerätä talteen, jolloin säästät energiaa ja luonnonvaroja. Tuotteessa on ristillä peitetty roskasäiliön merkki, jonka tarkoituksena on muistuttaa että kodinkoneet on hävitettävä erikseen muista kotitalousjätteistä.



TOIMINTAHÄIRIÖT

ONGELMA	SYY	KORJAUKSET
Epämiellyttävä haju	Hajunestosuodatin on tukossa. Öljy on vanhaa. Käytetty paistoneste ei sovellu käyttöön.	Vaihda suodatin uuteen. Vaihda öljy tai rasva uuteen. Käytä hyvälaatuisia maapähkinäöljyä.
Öljyä valuu reunojen ylitse	Öljy on vanhaa ja muodostaa liikaa vaahtoa. Olet upottanut kuumaan öljyyn ruoka-aineita, jotka ovat vielä liian kosteita. Olet upottanut korin liian nopeasti. Öljyn taso ylittää rasvakeittimen maksimitason.	Vaihda öljy tai rasva uuteen. Kuivaa ruoka-aineet hyvin. Upota kori hitaasti Vähennä altaan sisällä olevien ruoka-aineiden määrää.
Öljy ei kuumene	Lämpöturvakatkaisin on voinut laueta.	Ota yhteys huoltoliikkeeseen (katkaisin on vaihdettava)
Vain puoli korillista on paistunut	Kori ei pyöri paiston aikana.	Puhdista altaan pohja. Puhdista korin ohjainpyörän rengas.