

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 Hajunpoistosuodattimen ritilä	I Minuuttilaskimen näppäin (ei kaikissa malleissa)
B Kansi	L Merkkivalo
C Kori	M Termostaattisäädin/katkaisukytkin
D Kahvan liukukytkin	N Tyhjennysputken paneeli (ei kaikissa malleissa)
E Korin kahva	O Tyhjennysputki "easy clean system" (ei kaikissa malleissa)
F Kannen avauspainike	P Verkkajohtoon pidike
G Keittimen nostokahva	Q Tarkkailuikkuna (ei kaikissa malleissa)
H Minuuttiajastin (ei kaikissa malleissa)	R Suodattimen tarkkailureikä

TÄRKEÄÄ

- Tämä laite on tarkoitettu elintarvikkeiden friteeraukseen 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, turvakytkin 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 sovellu yhteen, anna pätevän sähköasentajan vaihtaa pistorasia).
- Mikäli joudut vaihtamaan verkkajohtoon, käytä ainoastaan H05VV-F- merkittyjä johtoja, joiden läpimitta on 3x1 mm². Varmista, että uusi johto vastaa voimassa olevia turvallisuuteen liittyviä säännöksiä ja että se vastaa läpimitaltaan alkuperäistä johtoa.
- Laite kuumenee käytössä erittäin voimakkaasti. LAITE ON SJOITETTAVA LASTEN ULOTTUMATTOMIIN.
- 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 verkkojohtoa 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 keittä.
- 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 (päiväty 27/10/2004) vaatimuksia.

KÄYTTÖOHJEET

Kaada altaaseen korkeintaan 2 litraa öljyä (tai 1,8 kg rasvaa) tai vähintään 1,8 litraa öljyä (tai 1,6 kg rasvaa).

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

Älä käytä rasvakeittintä koskaan silloin, kun öljy on "min"- tason alapuolella, sillä tämä voi aiheuttaa lämpöurvakatkaisin laukeamisen. Pyydä huoltoliikettä vaihtamaan lämpöurvakatkaisin, mikäli se laukeaa. Parhaan paistotuloksen saat käyttämällä hyvälaatuisia maapähkinäöljyä.

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

PAISTAMISEN ALOITUS

Kytke rasvakeitin päälle asettamalla liukukappale haluamasi lämpötilan kohdalle (fig. 3).

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

ELEKTRONISELLA MINUUTIAJASTIMELLA 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.

TUOREIDEN ELINTARVIKKEIDEN PAISTO

- **Upota paistettavat elintarvikkeet öljyyn tai rasvaan ainoastaan sen jälkeen, kun öljy on saavuttanut oikean lämpötilan eli siis merkkivalo sammuu.**
- 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. 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.**

Ruoka-aine		Maks. määrä g	Lämpötila °C	Aika minutteina
RANSKALAISET PERUNAT	Suosittelu määrä parhaaseen paistoon, kun öljyä käytetään 2 litraa	500	190	8-10
	Maksimimäärä 2 litralla öljyä	1000	190	16-18
KALA	Mustekala	500	160	12-13
	Canestrelli	500	160	12-13
	Keisarihummeri	500	160	10-11
	Sardiinit	500	170	12-13
	Pienet mustekalat	500	170	12-13
	Merianturat (2 kpl)	400	160	8-9
LIHA	Kyljykset (2 kpl)	350	170	8-9
	Kanan kyljykset (2 kpl)	350	170	7-8
	Lihapullat (8-10 kpl)	400	160	7-8
VIHANNEKSET	Artisokka	250	150	10-12
	Kukkakaali	400	160	9-10
	Sienet	400	150	9-10
	Munakoiso	300	170	7-8
	Kesäkurpitsa	200	160	11-12

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

PAKASTETTUIJEN ELINTARVIKKEIDEN PAISTO

Paistuksen 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 kiehumaan yli.

Ruoka-aine		Maks. määrä g	Lämpötila °C	Aika minuutteina
RANSKALAISET PERUNAT	Suosittelua määrä parhaaseen paistoon, kun öljyä käytetään 2 litraa	300 (*)	190	7-9
	Maksimimäärä 2 litralta öljyä	1000	190	18-20
PERUNAKROKETIT		500	190	7-8
LIHA	Kalapuikot	300	190	6-7
	Katkaravut	300	190	6-7
LIHA	Kanan kyljykset (3 kpl)	200	180	7-8

Annetut paistoaajat 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.

ÖLJYN TAI RASVAN SUODATUS

Suorita tämä toimenpide jokaisen paiston jälkeen ja erityisesti kananmunalla tai jauholla kuorutettujen elintarvikkeiden paiston 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 **Varmista, että öljy on jäähtynyt riittävästi (odota noin kaksi tuntia).**

MALLIT, JOISSA EI OLE ÖLJYN POISTOPUTKEA

1. Kun olet ottanut kannen pois, tyhjennä öljyallas.
2. Kiinnitä kori altaan reunalle ja aseta korin pohjalle laitteen mukana toimitettu suodatin (kuva 6). Voit hankkia suodattimia jälleenmyyjiltämme tai huoltoliikkeistämme.
3. Kaada öljy tai rasva tämän jälkeen rasvakeittiimeen erittäin hitaasti, ettei se pääse valumaan suodattimen reunojen ulkopuolelta (kuva 7).

POISTOPUTKELLA (O) VARUSTETUT MALLIT

- 1) Avaa paneeli (N) kuten kuvassa 4 on esitetty ja irrota tyhjennysputki
- 2) Irrota suojuus (kuva 5). Tartu kahdella sormella putken päästä niin, että öljyä ei pääse valumaan, ennen kuin putki on asetettu astiaan. Tyhjennä öljy sopivaan astiaan.
- 3) Aseta tyhjennysputki lokeroonsa. Älä unohda kiinnittää suojusta. Toista tämän jälkeen edellisessä kappaleessa kuvatut toimenpiteet 2-3.

HAJUNESTOSUODATTIMIEN VAIHTO

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

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

Aseta suodattimen kansi takaisin paikoilleen ja varmista, että etummaisat koukut asettuvat oikein paikoilleen (kuvassa 12 osoitetulla tavalla).

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 9).

Suorita altaan puhdistus seuraavalla tavalla:

- Pese allas kuumalla vedellä ja astianpesunesteellä. Käytä öljyn poistoputkea (ei kaikissa malleissa) veden pois vuodattamiseen kuvassa 8 annettujen ohjeiden mukaisesti.
Huuhtelee allas tämän jälkeen ja kuivaa poistoputkeen mahdollisesti jäänyt vesi huolellisesti.
- Puhdista öljyn poistoputken sisäosa laitteen mukana toimitettua pulloharjaa käyttämällä.
- Voit pestä korin ja kannen 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 vältyt 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 hajua	Hajunestosuodatin on tukossa. Öljy on vanhaa. Käytetty paistoneste ei sovellu käyttöön.	Vaihda suodatin uuteen. Vaihda öljy tai rasva uuteen. Käytä hyvälaatuista 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)