

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 2)

A. Kansi	F. Merkkivalo
B. Tarkkailuikkuna	G. Lämmönsäädön liukukappale
C. Suodatin	H. Kori
D. Allas	I. Kahvan liukukappale
E. Kannen aukaisupainike	L. Korin kahva

TÄRKEITÄ VAROITUKSIA

- 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 verkkojohdon vaihto ja korjaus valmistajan, sen valtuuttaman teknisen huolto- liikkeen tai ammattitaitoisen henkilön suoritettavaksi. Näin vältyt turhilta riskeiltä.
- 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.
- Pese allas, kori ja kansi huolellisesti kuumalla vedellä ja astianpesuaineella ennen rasvakeittimen ensimmäistä käyttöönottoa. Kuivaa kaikki osat huolellisesti pesun jälkeen ja varmista, ettei altaan pohjalle ole jäänyt vettä. Vesi saattaisi aiheuttaa vaarallisia kuuman öljyn roiskeita toiminnan aikana.
- Älä anna lasten tai laitteen käyttöön kykenemättömien henkilöiden käyttää laitetta. Älä anna lasten leikkiä rasvakeittimellä.
- Käytä rasvakeittimen jokaisen neljän sivun alaosassa olevia koloja laitteen siirtämiseen. (Älä koskaan nosta laitetta korin kahvaa käyttämällä).
- Älä anna virtajohdon roikkua laitteen tukipinnan ulkopuolella, jolloin lapset voivat vetää sitä helposti tai se saattaa olla muuten esteenä.
- 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 2 litraa öljyä (tai 1,8 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 lämpöturvakatkaisimen laukeamisen. Pyydä huoltoliikettä vaihtamaan lämpöturvakatkaisin, mikäli se laukeaa.

Parhaan paistotuloksen saat käyttämällä hyvälaatuista maapähkinäöljyä.

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 haluamallesi tasolle vasta tämän jälkeen.

PAISTAMISEN ALOITUS

Kiinnitä pistoke pistorasiaan ja aseta liukukappale haluamasi lämpötilan kohdalle. Kun lämmönsäädön merkkivalo sammuu, aseta kori (joka on jo täytetty elintarvikkeilla) öljyyn ja sulje kansi. Älä aseta koriin liikaa elintarvikkeita (korkeintaan 1 kg raakoja perunaita). On täysin normaalia, että heti tämän toimenpiteen jälkeen suodattimesta tulee ulos suhteellisen paljon höyryä ja korin kahvaan ilmestyy vesipisaroita.

Nosta kori ylös paistamisajan kuluttua umpeen ja tarkista, että elintarvikkeet ovat paistuneet sopivan ruskeiksi.

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.
- Suosittelemme jauhoilla kuorrutettujen elintarvikkeiden paistamisen yhteydessä, että upotat ensin tyhjän korin öljyyn ja lasket elintarvikkeet suoraan kuumaan öljyyn lämpötilan saavuttamisen jälkeen (merkkivalo sammuu). Näin taikinalla kuorrutetut elintarvikkeet eivät pääse tarttumaan koriin.
- **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) kuorruttamista 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	puoli annosta	500	190	7-9
	kokonainen annos	1000	190	11-13
KALA	Mustekala	500	160	12-13
	Keisarihummeri	500	160	9-10
	Sardiinit	500	170	12-13
	Merianturat	400	160	7-8
LIHA	Kuorrutetut kyljykset	300	170	8-9
	Kanan kyljykset	300	180	7-8
	Lihapullat	500	170	7-8
VIHANNEKSET	Artisokka	250	150	11-12
	Kukkakaali	300	160	7-8
	Sienet	300	160	6-7
	Munakoiso	100	170	7-8
	Kesäkurpitsa	300	160	11-12

Annetut paistoaajat 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 paistoöljyn erittäin hitaasti, ettei öljy pääse kiehumään yli.

Ruoka-aine		Maks. määrä g	Lämpötila °C	Aika minuutteina
RANSKALAISET PERUNAT		300 (*)	190	6-8
PERUNAKROKETIT		500	190	10-11
KALA	Kalapuikot	300	190	5-6
	Katkaravut	300	190	5-6
LIHA	Kanan kyljykset	200	190	7-8

Annetut paistoaajat ja lämpötilan on tarkoitettu ainoastaan viitteellisiksi. Voit muuttaa niitä paistettavien elintarvikkeiden määrän sekä henkilökohtaisten makutottumusten mukaisesti.

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.

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, vaikka sitä käytettäisiinkin ja suodatettaisiin oikein. Suosittelemme, että vaihdat öljyn kokonaan noin 5-8 käyttökerran jälkeen tai seuraavissa tapauksissa: Epämiellyttävä haju; paiston aikana syntyy savua; öljy muuttuu tummaksi. Sammuta rasvakeitin ja anna sen jäähtyä aina ennen puhdistus- tai huoltotoimenpiteiden aloittamista. Suosittelemme, että suoritat tämän toimenpiteen jokaisen paiston jälkeen ennen kaikkea silloin, kun olet käyttänyt leivänmuuruilla tai jauhoilla kuorutettuja elintarvikkeita.

Nesteeseen jääneet ruoan muruset palavat helposti ja aiheuttavat öljyn tai rasvan nopean pilaantumisen. Tarkista, että öljy on jäähtynyt riittävästi (odota noin kaksi tuntia).

PUHDISTUS

Varmista ennen puhdistustoimenpiteiden aloittamista, että pistoke on irrotettu pistorasiasta.

Älä upota rasvakeitintä koskaan veteen tai aseta sitä juoksevan veden alle. Keittimen sisälle joutunut vesi voi aiheuttaa sähköiskuja.

Voit poistaa kannen työntämällä sitä taaksepäin ja vetämällä sitä samanaikaisesti ylöspäin. Pese allas kuumalla vedellä ja astianpesuaineella. Huuhtelee ja kuivaa tämän jälkeen huolellisesti. 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 välttää 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.

