

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

LAITTEEN KUVAUS

(katso kannessa olevaa piirrosta)

- A. Kansi
- B. Tarkkailuikkuna (ei kaikissa malleissa)
- C. Suodatin
- D. Irrotettava astia
- E. Aukaisupainike
- F. Minuuttilaskin (ei kaikissa malleissa)
- G. Minuuttilaskimen painike (ei kaikissa malleissa)
- H. Minuuttilaskimen näyttö (ei kaikissa malleissa)
- I. Irrotettava säädintaulu
- L. Lämmönsäädön liukukappale
- M. Merkkivalo
- N. Johdon säilytystila
- O. Viitemerkki
- P. Kahvan liukukappale
- Q. Korin kahva
- R. Kori
- S. Suodattimen kansi
- T. Suodattimen kannen koukku

TÄRKEÄÄ

- Varmista ennen laitteen käyttöönottoa, että verkkojännite vastaa laitteen arvokyltissä mainittua arvoa.
- Kytke laite ainoastaan asianmukaisesti maadoitettuun pistorasiaan, jonka teho on vähintään 10 A. (Anna ammattitaitoisen sähköasentajan vaihtaa pistoke, mikäli pistoke ja pistorasia eivät sovi yhteen).
- Älä sijoita laitetta lämmönlähteiden läheisyyteen.
- Käyttäjä ei saa vaihtaa tämän laitteen verkkojohtoa. Verkkojohdon saavat korjata tai vaihtaa ainoastaan valmistaja tai sen valtuuttamat huoltoilikkeet. Näin välttyt 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.
- 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 valtuutettuun huoltoilikkeeseemme laitteen uudelleen käynnistämiseksi.
- Ota yhteys huoltoilikkeeseen 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 välttyt sen rikkoutumiselta.

- Pese allas, kori ja kansi (poista suodatin) huolellisesti kuumalla vedellä ja astianpesuaineella ennen rasvakeittimen ensimmäistä käyttöönottoa. 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.
- Älä anna psyykkisesti, fyysisesti tai muutoin laitteen käyttöön kykenemättömien, kokemattomien tai laitteen ominaisuuksia tuntemattomien henkilöiden (tai lasten), käyttää laitetta, ellei laitteen käyttö tapahdu kyseisten henkilöiden turvallisuudesta vastaavien henkilöiden tarkassa valvonnassa. Varmista, etteivät lapset pääse leikkimään laitteella.
- Älä siirrä rasvakeitintä silloin, kun öljy on kuumaa.
- Käytä tarkoitukseen olevia kahvoja (I) laitteen siirtämiseen. (Älä koskaan nosta laitetta korin kahvaa käyttämällä). **Varmista, että öljy on jäähtynyt riittävästi (odota noin 2 tuntia).**
- Mikäli laitteessasi on öljyn poistoputki, varmista että se on kiinni toiminnan aikana ja kiinnitä se tarkoitusta varten olevaan säilytystilaan toiminnan ajaksi.
- On täysin normaalia, että laitteesta tulee epämiellyttävää "uuden" hajua ensimmäisen käytön yhteydessä. Tuuleta käyttötila.
- Varmista, ettei verkkojohto roiku rasvakeittimen tukitason ulkopuolella, jolloin lapset voisivat vetää siitä tai se saattaisi muuten aiheuttaa vaaratilanteita keittimen käyttäjälle.
- Varo kuumaa höyryä ja roiskuvaa öljyä kannen aukaisun yhteydessä.
- Kotona valmistettujen tai erittäin happamien öljyjen käyttö on kielletty.
- Laitetta ei saa käynnistää tai sammuttaa ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjainjärjestelmän avulla.
- Tämä laite vastaa sähkömagneettista yhteensopivuutta käsittelevän EU- direktiivin 2004/108 sekä elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja käsittelevän 27/10/2004 päivätyn EU- säännöksen nro. 1935/2004 vaatimuksia.

KÄYTTÖOHJEET

ÖLJYLLÄ TAI RASVALLA TÄYTTÖ

Tarkista aina ennen pistokkeen kiinnittämistä pistorasiaan, että altaassa on öljyä.

Kaada altaaseen korkeintaan 2,3 litraa öljyä (tai 2 kg rasvaa). vakeitin pääse kuumumaan ensimmäisten minuuttien aikana ilman, että rasva on jakautunut tasaisesti. Aseta lämpötila 150°:een aina siihen saakka, kunnes

VAROITUKSIA: Varmista, että öljyn tai rasvan taso pysyytelee aina maksimi- ja minimimerkkien välillä. Älä käytä rasvakeittintä koskaan silloin, kun öljy on "min"- tason alapuolella, sillä lämpöturvakatkaisin voi laueta. Ota tässä tapauksessa yhteys huoltoliikkeeseemme, joka voi suorittaa katkaisimen vaihdon. Parhaan paistotuloksen saat käyttämällä hyvälaatuista maapähkinäöljyä. Älä sekoita eri tyyppisiä öljyjä keskenään.

Mikäli käytät rasvaa, leikkaa se palasiksi, ettei rassa taulukossa annettuja ruoan maksimimääriä.

PAISTAMISEN ALOITUS

1. Aseta paistettavat ruoka-aineet koriin. Älä aseta koriin liikaa ruokaa (korkeintaan 1 kg raakoja perunoita). Tasaisimman paistotuloksen kannalta on tärkeää, että asetet ruoka-aineet korin laidoille ja jätät korin keskustan mahdollisimman tyhjäksi.
2. Säädä lämmönsäädön liukukappale "L" haluamallasi lämpötilalle (kuva 1). Tämän lämpötilan saavuttamisen yhteydessä merkkivalo "M" sammuu.
3. Laske kori hitaasti öljyyn heti merkkivalon sammumisen jälkeen. Vedä kahvassa olevaa liukukappaleta "P" taaksepäin ja laske kori hitaasti alas. Sulje kansi.
- On täysin normaalia, että heti tämän toimenpiteen jälkeen suodattimen kannesta tulee ulos suhteellisen paljon kuumaa höyryä.
- Ruoan valmistuksen alkuvaiheessa elintarvikkeiden öljyyn upottamisen jälkeen, tarkkailuikkunan "B" (malleissa, joihin se on asennettu) sisäpuoli peittyy höyryllä. Höyry häviää kuitenkin valmistuksen edetessä.
- On täysin normaalia, että korin kahvaan ilmestyy vesipisaroita laitteen toiminnan aikana.

ELEKTRONISELLA MINUUTILASKIMELLA VARUSTETUT MALLIT

1. Säädä ruoanvalmistusaika painamalla näppäintä "G". Asetetut minuutit ilmestyvät näytölle.
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 asetuksen uudelleen kohdasta 1.
4. Minuutilaskin ilmoittaa ruoan valmistuksen päättyneen kahdella noin 20 sekunnin välein kuuluvalla piip-äänillä. Voit hiljentää merkkiäänäen yksinkertaisesti painamalla minuutilaskimen näppäintä "G".

HUOMIO: Minuutilaskin ei sammuta laitetta.

MINUUTILASKIMEN PARISTON VAIHTAMINEN

Ota yhteys lähimpään huoltoliikkeeseen minuutilaskimen paristojen vaihtamiseksi.

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 liukukatkaisin "L" asentoon "O", kunnes kuulet katkaisimen naksahduksen.

Kiinnitä kori rasvakeittimen sisään korkeaan asentoon, jolloin ylimääräinen öljy pääsee valumaan pois (Kuva 2).

ÖLJYN TAI RASVAN SUODATUS

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). Älä jätä rasvaa liian kauaksi aikaa keittimeen, jottei se pääse kovettumaan.

1. Aukaise rasvakeittimen kansi ja poista irrotettava säädintaulu "I" osoitetulla tavalla. Poista tämän jälkeen irrotettava astia "D" kahvoja käyttämällä (kuva 4). Poista kansi kuvassa 5 annettujen ohjeiden mukaisesti. Tyhjennä astia (kuva 6).
2. Poista astiaan jäänyt lika pehmeää sientä tai talouspaperia käyttämällä.
3. Aseta irrotettava astia "D" paikoilleen ja varmista, että astialla oleva viitemerkki asettuu laitteen runkolla olevan viitemerkin kohdalle.
4. Aseta irrotettava säädintaulu "I" takaisin paikoilleen.
5. Aseta kori astiaan korkeaan asentoon ja aseta korin pohjalle laitteen mukana toimitettu suodatin (kuva 7). Voit hankkia suodattimia jälleenmyyjiltämme tai huoltoliikkeistämme.
6. Kaada öljy tai rasva tämän jälkeen rasvakeittimeen erittäin hitaasti, ettei se pääse valumaan suodattimen reunojen ulkopuolella (kuva 7).

HUOM: Voit säilyttää suodatetun öljyn rasvakeittimen sisällä. Suosittelemme kuitenkin öljyn säilyttämistä suljetussa astiassa, mikäli käyttöjen välillä kuluu pitkiä aikoja, jottei öljy pääse pilaantumaan. Suosittelemme myös, että säilytät kalan ja muiden elintarvikkeiden paistoon käytetyt öljyt erillään.

uaksi aikaa keittimeen, jottei se pääse kovettumaan.

HAJUNESTOSUODATTIMEN VAIHTAMINEN

Ajan myötä kannen sisälle sijoitetun hajunestosuodattimen vaikutus heikkenee. Poista muovinen suodattimen kansi "S" painamalla koukkaa "T" nuolen 1 suuntaan ja nosta sitä tämän jälkeen nuolen 2 osoittamaan suuntaan (kuva 8). Vaihda suodattimet.

PUHDISTUS

Varmista ennen minkään puhdistustoimenpiteen aloittamista, että pistotulppa on irrotettu pistorasiasta.

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

Varmista, että öljy on jäähtynyt riittävästi (odota noin kaksi tuntia). Tyhjennä öljy tai rasva "Öljyn tai rasvan suodatus" kappaleessa annettujen ohjeiden mukaisesti. Poista kansi kuvassa 5 annettujen ohjeiden mukaisesti. Älä upota kantta veteen ennen kuin olet poistanut suodattimen.

Suorita astian "D" puhdistus seuraavasti:

- poista irrotettava säädintaulu "I" ja minuuttilaskin "F" kuvassa (3) osoitetulla tavalla. Poista irrotettava astia "D" paikaltaan kahvoja käyttämällä (kuva 4) ja pese se astianpesukoneessa tai käsin kuumalla vedellä ja astianpesuaineella.
- Huuhtelee ja kuivaa kaikki osat huolellisesti. Aseta astia astianpesukoneeseen siten, ettei sen teflon-pinta pääse naarmuuntumaan.

Huom: voit pestä koko rasvakeittimen astianpesukoneessa sen jälkeen, kun olet poistanut säädintaulun ja minuuttilaskimen.

Älä tyhjennä rasvakeitintä kallistamalla tai kääntämällä sitä ympäri (kuva 9).

- Puhdista kori säännöllisesti ja varmista, ettei korin sen sisälle jää mitään elintarvikkeiden jätteitä.

TEFLON- PINNALLA VARUSTETTU ASTIA

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

PAISTOVINKKEJÄ

KUINKA KAUAN ÖLJY TAI RASVA SÄILYY

Varmista, ettei öljyn tai rasvan taso laske koskaan minimitason alapuolelle. Vaihda öljy tai rasva säännöllisesti kokonaan. Öljyn ja rasvan säilymisaika riippuu siitä, mitä rasvakeittimellä paistetaan. Leipämuuilla päällystetty ruoka likaa öljyä esimerkiksi huomattavasti tavallista ruokaa enemmän.

Kaikkien muiden rasvakeittimien tapaan öljyn laatu heikkenee useiden käyttökertojen jälkeen! Tämän vuoksi öljy on syytä vaihtaa uuteen säännöllisesti.

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

VINKEJÄ OIKEAAN PAISTOON

- On erittäin tärkeää, että seuraat jokaiselle ruokahjeelle annettuja lämpötilaohjeita. Liian matalassa lämpötilassa paistettu ruoka imee öljyä itseensä kun taas liian korkeassa lämpötilassa ruoan päälle muodostuu välittömästi kuori, joka estää sisäpuolen paistumisen.
- Aseta öljyn lämpötila osoitettua matalammaksi, mikäli paistat pieniä ruoka-annoksia. Näin öljy ei pääse kiehumaan liikaa.
- Upota valmistettava ruoka öljyyn tai rasvaan ainoastaan sen jälkeen, kun öljy on saavuttanut oikean lämpötilan eli siis merkkivalo sammuu.
- Älä aseta koriin liikaa ruokaa, sillä tällöin öljyn lämpötila laskee yllättävän nopeasti ja lopputuloksesta tulee rasvainen ja epätasainen.
- Tarkista, että ruoka on riittävän ohutta ja tasaisen paksuista, sillä liian paksut palat eivät kypsytarpeeksi 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.** 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.

PAKASTAMATTOMIEN ELINTARVIKKEIDEN PAISTO

Ruoka-aine		Maks. määrä (g)	Lämpötila °C	Aika (minuutteina)
RANSKALAISET PERUNAT	Suositteltu määrä parhaaseen paistoon	500	190	7-9
	MAKS. määrä (turvaraja)	1000	190	16-18
KALA	Mustekala	500	160	9-10
	Canestrelli	500	160	9-10
	Keisarihummeri	600	160	7-10
	Sardiinit	500-600	160	8-10
	Pienet mustekalat	500	160	8-10
	Meriantura	500-600	160	6-7
LIHA	Kyljykset	250	170	5-6
	Kanan kyljys	300	170	6-7
	Lihapullat	400	170	7-9
VIHANNEKSET	Artisokka	250	150	10-12
	Kukkakaali	400	150	8-9
	Sienet	400	150	9-10
	Munakoiso	300	150	11-12
	Kesäkurpitsa	200	150	8-10

Muista, että annetut paistoaajat ja lämpötilat on tarkoitettu ainoastaan viitteellisiksi. Muuta niitä paistettavien ruoka-aineiden määrän sekä henkilökohtaisten makutottumusten mukaan.

PAKASTETTUIJEN ELINTARVIKKEIDEN PAISTO

rasva on kokonaan nestemäistä. Aseta lämpötila halutun arvoon ainoastaan tämän jälkeen.

- Pakastettujen ruoka-aineiden päälle on usein kertynyt jääkerros, joka on poistettava ennen ruoan
- Pakasteiden lämpötila on erittäin alhainen. Tämän vuoksi ne aiheuttavat öljyn tai rasvan lämpötilan

huomattavan putoamisen. Parhaan tuloksen saamisen kannalta on tärkeää, ettei ylitä seuraavas paistamisen aloittamista. Voit suorittaa tämän yksinkertaisesti ravistamalla koria. Upota kori tämän jälkeen paistoöljyyn erittäin hitaasti, ettei öljy pääse kiehumään yli.

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	Suositteltu määrä parhaan tuloksen saamiseksi	350 (*)	190	6-8
	MAKS. määrä (turvaraja)	800	190	16-18
PERUNAKROKETIT		500	190	9-11
KALA	Kalapuikot	300	190	4-6
	Katkaravut	300	190	4-6
LIHA	Kanan kyljys	200	190	6-8

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

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

TOIMINTAHÄIRIÖT

ONGLELMA	SYY	KORJAUS
Epämiellyttävä haju	Hajunestosuodatin on tukossa. Öljy on vanhaa. Käytetty paistoneste ei sovellu käyttöön.	Vaihda suodatin uuteen. Vaihda öljy tai rasva uuteen. Käytä hyvälaatuista maapähkinäöljyä.
Öljyä valuu ylitse	Öljy on vanhaa ja muodostaa liikaa vaahdotta. Olet upottanut kuumaan öljyyn ruoka-aineita, jotka ovat vielä liian märkiä. Olet upottanut korin liian nopeasti. Öljyn taso ylittää rasvakeittimen maksimitason.	Vaihda öljy tai rasva uuteen. Kuivaa ruoka-aineet hyvin. Upota kori hitaasti. Vähennä ruoka-aineiden määrää.
Öljy ei kuumene	Olet käyttänyt rasvakeitintä silloin, kun astiassa ei ole öljyä, jolloin lämpöturvakatkaisin on rikkoutunut.	Ota yhteys huoltoliikkeeseen (katkaisin on vaihdettava)

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 hävittäväksi, mikäli kyseinen palvelu kuuluu jälleenmyyjän toimialaan. Suojele 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.