

LUE TÄMÄ KÄYTTÖOPAS HUOLELLISESTI ENNEN KUIN ASENNAT TAI KÄYTÄT LAITETTA. OHJEITA NOUDATTAMALLA SAAT PARHAAN MAHDOLLISEN TULOKSEN JA VOIT KÄYTTÄÄ LAITETTA TURVALLISESTI.

LAITTEEN KUVAUS

A. Kansi	L. Termostaatin liukukappale lämpötilan säätämiseen
B. Tarkkailuikkuna (mikäli laitteessa)	M. Rasvakeittimen runko
C. Suodatin (mikäli laitteessa)	N. Säädinyksikön kiinnitysurat
D. Kahvalla varustettu kori	O. Turvamikrokatkaisin
E. Irrotettava astia	P. Kannen aukaisupainike
F. Säädinyksikkö	Q. Säädinyksikön kiinnitysohjaimet laitteeseen
G. Punainen "power" päällä/päältä merkkivalo	R. Lämpöturvakatkaisimen nollausnäppäin
H. Vihreä öljyn lämpötila "ready" merkkivalo	S. Sähkövastus
I. "Power" päällä/päältä näppäin	T. Johdon säilytystila

TEKNISET TIEDOT

Verkkojännite:	230-240V~50Hz	Paistettavien ruokien	
Nimellisteho:	1900-2100 W	enimmäismäärä:	noin 1 Kg
Öljyn määrä:	noin 3 litraa	Suojausluokitus:	IP20
		Suojaustyyppi:	I/ 

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.

TÄRKEITÄ VAROITUKSIA

- Tämä laite on suunniteltu elintarvikkeiden paistamiseen ja ainoastaan kotikäyttöön. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin tai muuttaa millään tavoin.
- Älä käytä laitetta, mikäli se on vahingoittunut (esim. putoamisen seurauksena) tai sen toiminnassa ilmenee puutteita.
Käänny tässä tapauksessa valmistajan valtuuttaman huoltoliikkeen puoleen.
- Varmista ennen laitteen käyttöönottoa, että verkkojännite vastaa laitteen arvokyltissä mainittua arvoa.
- Kytke laite ainoastaan asianmukaisesti maadoitettuun pistorasiaan, jonka teho on vähintään 10A.
- Käyttäjä ei saa vaihtaa tämän laitteen verkkojohtoa, sillä tämän toimenpiteen suorittamiseen tarvitaan erityistyökaluja. Anna vahingoittuneen virtajohtoon vaihto valmistajan, valtuutetun teknisen huoltopalvelun, jotta välttyä mahdollisilta onnettomuuksilta.
- Älä irrota pistotulppaa verkkojohtodesta vetämällä. Vedä tässä tapauksessa aina itse pistotulppaa.
- Varmista, ettei sähköjohto jää laitteen kuumien osien, lämmönlähteiden tai terävien kulmien lähelle tai kosketa niitä.
- Älä sijoita laitetta lämmönlähteiden läheisyyteen tai paikkoihin, jossa se saattaa joutua kosketukseen veden kanssa.
- Rasvakeittiin voi aiheuttaa vakavia palovammoja, mikäli se tipahtaa korkealta. Älä anna johdon roikkua laitteen tukipinnan ulkopuolella, jolloin lapset voivat vetää sitä helposti tai se saattaa olla muuten esteenä. Älä käytä jatkojohtoja.
- Laite on kuuma toiminnan aikana, joten käsittele sitä ainoastaan kahvojen ja nuppien avulla. ÄLÄ JÄTÄ LAITETTA LASTEN ULOTTUVILLE.
- Älä siirrä rasvakeitintä paikasta toiseen silloin kun öljy on kuumaa. Vakavien palovammojen vaara.

Siirrä laitetta tarkoitukseen olevia kahvoja käyttämällä ainoastaan silloin, kun laite on kylmä.

- Käynnistä rasvakeitin ainoastaan sen jälkeen, kun olet täyttänyt sen öljyllä tai sulatetulla rasvalla ohjeiden mukaisesti. Laitteessa oleva lämpöturvakatkaisin keskeyttää laitteen toiminnan, mikäli yrität käyttää sitä tyhjillään.
- Älä ylitä tai alita koskaan irrotettavan astian sisällä osoitettuja MIN ja MAX merkkejä.
- Turvakatkaisin takaa, että lämmityselementti toimii ainoastaan silloin, kun säädinysikkö on asetettu oikein paikoilleen.
- Irrota laite sähköverkosta aina puhdistuksen ajaksi ja silloin, kun et käytä sitä.
- Älä upota säädinysikköä, johtoa ja sähköpistotulppaa koskaan veteen tai muihin nesteisiin.
- 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. Lapset saavat käyttää laitetta ainoastaan aikuisen valvonnassa. Varmista, etteivät lapset pääse leikkimään laitteella.
- Öljy ja rasva syttyvät helposti tuleen. Irrota laite välittömästi pistorasiasta tulipalon sattuessa ja tukahduta tuli kantta tai peittoa käyttämällä. Älä koskaan käytä vettä liekkien sammuttamiseen.
- Poista irrotettava astia ainoastaan sen jälkeen, kun öljy tai rasva ovat jäähtyneet kokonaan.
- Säilytä nämä ohjeet huolellisesti.

LÄMPÖTURVAKATKAISIN

Laitte on varustettu lämpöturvakatkaisimella, joka keskeyttää lämmityksen virheellisen käytön tai laitteen toimintahäiriön yhteydessä. Odota että laite jäähtyy ja paina RESET/RESTART kirjoituksen vieressä olevaa lämpöturvakatkaisimen nollausnäppäintä (R) varovasti hammastikulla tai vastaavalla (katso kuva 1). Ota yhteys valmistajan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen, mikäli laite ei toimi tämän jälkeen.

KÄYTTÖOHJEET

Pese kori, astia ja kansi huolellisesti kuumalla vedellä ja astianpesuaineella ennen ensimmäistä käyttöönottoa. Voit puhdistaa säädinysikön (F) ja vastuksen yksinkertaisesti kostealla pyyhkeellä. Varmista, ettei vettä pääse säädinysikköön tai ettei sitä jää irrotettavan astian pohjalle. Kuivaa kaikki osat huolellisesti pesun jälkeen.

Tarkista, että säädinysikkö (F) on kiinnitetty tukevasti rasvakeittimen runkoon (M). Turvamikrokatkaisin (O) ei salli laitteen käynnistystä, mikäli säädinysikkö (F) on asetettu virheellisesti rasvakeittimen runkoon (M).

Paistimesi on nyt käyttövalmis.

ÖLJYLLÄ TAI RASVALLA TÄYTTÖ

- Aukaise kansi (A) painamalla painiketta (P) (katso kuvaa 2). Nosta taivuttavan korin kahvaa, kunnes se lukkiutuu paikoilleen (ase. 2 kuva 3). Vedä kori (D) ulos vetämällä sitä ylöspäin.
- Kerää riittävä määrä johtoa auki johdon pidikkeestä (T) siten, että saat kytkettyä laitteen pistorasiaan (katso kuva 4).
- Mikäli käytät öljyä, kaada sitä astiaan (E) aina osoitettuun maksimitasoon saakka (katso kuva 5). Älä ylitä koskaan tätä rajaa, ettei öljyä pääse valumaan astiasta. Öljyn tason tullee olla aina maksimi- ja minimimerkin välillä (maks. 3 l). Parhaan paistotuloksen saat käyttämällä hyvää maapähkinäöljyä.
- Mikäli käytät rasvaa, leikkaa se ensin palasiksi. Sulata se toisessa astiassa, jonka jälkeen voit kaataa sulaneen rasvan keittimen astiaan. Älä sulata rasvaa koskaan korissa tai rasvakeittimen vastuksen avulla (katso kuva 6).

ESILÄMMITYS

- Aseta termostaatin liukukappale (L) (katso kuva 7) halutulle lämpötilalle (katso valmistustaulukkoa).

- Käännä "Power"- nuppia (I) ylöspäin, jolloin vastaava punainen "power" (G) merkkivalo syttyy. Tämän lisäksi syttyy myös vihreä "ready" (H) merkkivalo ja osoittaa esilämmityksen tilan.

PAISTAMISEN ALOITUS

- Pane paistettavat elintarvikkeet koriin (E). Älä ylikuormita koria (maks. 1 kg.). Varmista, että korin kahva on vaaka-asennossa (ase. 2 kuva 3).
- Aseta kori rasvakeittimeen. Varmista, että se asettuu oikein paikoilleen (kuva 8).
- Sulje kansi.
- Upota kori (D) öljyyn heti vihreän "ready" (H) merkkivalon sammumisen jälkeen laskemalla kahvaa ja painamalla samanaikaisesti kahvan yläosassa olevaa painiketta (asento 1 kuva 3). Upota kori erittäin hitaasti, ettei kuuma rasva pääse roiskumaan tai valumaan reunojen ylitse.
- On täysin normaalia, että laitteesta tulee suhteellisen paljon höyryä.

PAISTAMISEN JÄLKEEN

- Nosta kori (D) (ase. 2 kuva 3) ylös paistamisajan kuluttua umpeen ja tarkista, että ruoka on ruskistunut haluamallasi tavalla.
- Mikäli ruoka on riittävän kypsää, sammuta laite kääntämällä "power" nuppia (I) alaspäin (kuva 9).
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Ylimääräinen öljy valuu pois, kun jätät korin yläasentoon (ase. 2 kuva 3).

PAISTOVINKKEJÄ

KUINKA KAUAN ÖLJY TAI RASVA SÄILYY

Varmista, ettei öljyn tai rasvan taso laske koskaan minimitasoon (2,5 l) alapuolelle. Vaihda öljy tai rasva säännöllisesti kokonaan.

Öljyn ja rasvan säilymisaika riippuu siitä, mitä rasvakeittimellä paistetaan. Leivänmuruilla 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.

PAISTINRASVAN/ÖLJYN HÄVITYS

Pienet määrät paistinrasvaa voidaan hävittää suljetussa astiassa kotitalousjätteiden mukana. Älä missään tapauksessa kaada rasvaa viemäriin. Suuremmat määrät paistinrasvaa on hävitettävä hävitykseen erikoistuneilta liikkeiltä ja paikallisilta viranomaisilta saatujen ohjeiden mukaisesti.

VINKKEJÄ OIKEAAN PAISTOON

On erittäin tärkeää, että seuraat jokaiselle ruokaohjeelle annettuja lämpötilaohjeita. Liian matalassa lämpötilassa paistettu ruoka imee öljyä itseensä kun taas liian korkeassa lämpötilassa ruoan päälle muodostuu välittömästi kuori, joka estää sisäpuolen paistumisen.

Upota valmistettava ruoka öljyyn tai rasvaan ainoastaan sen jälkeen, kun ne ovat saavuttaneet oikean lämpötilan eli siis vihreä "ready"- merkkivalo sammuu. Älä aseta koriin liikaa ruokaa, sillä tällöin öljyn lämpötila laskee yllättävän nopeasti ja lopputuloksesta tulee rasvainen. Tarkista, että ruoka on riittävän ohutta ja tasaisen paksuista, sillä liian paksut palat eivät kypsy tarpeeksi 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, jolloin vältty öljyn roiskumiselta. Tämän lisäksi kosteat elintarvikkeet jäävät usein pehmeiksi (erityisesti perunat).

Suosittelamme erittäin vesipitoisten elintarvikkeiden (kala, liha, vihannekset) kuorruttamista joko korpup jauhoilla tai jauhoilla. Poista kuitenkin ylimääräiset korpup jauhot tai jauhot ennen elintarvikkeiden upotamista öljyyn.

PAKASTAMATTOMIEN ELINTARVIKKEIDEN PAISTO

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

Ruoka-aine		Maks. määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika (minuutteina)
Tuoreet perunat	Puoli annosta	500	170	9 - 12
	Koko annos	1000	170	13 - 16
Kala	Mustekala	600	140	9 - 11
	Canestrelli	600	140	10 - 12
	Sardiinit	600	140	10 - 12
	Katkaravut	600	140	8 - 10
	Meriantura	500	140	6 - 8
Liha	Porsaan kyljys (3-4)	500	160	8 - 9
	Kanan kyljys (3-4)	500	160	8 - 10
	Lihapullat (15)	700	160	8 - 10
Vihannekset	Artisokka	400	150	15 - 17
	Kukkakaali	600	150	10 - 11
	Sienet	500	150	8 - 10
	Munakoiso	200	150	9 - 11
	Kesäkurpitsa	500	150	13 - 15

PAKASTETTUIJEN ELINTARVIKKEIDEN PAISTO

Pakasteiden lämpötila on erittäin alhainen. Tämän vuoksi ne aiheuttavat paistoon käytetyn nesteen lämpötilan huomattavan putoamisen. Parhaan tuloksen saamisen kannalta on tärkeää, ettei ylitä jokaiselle paistolle suositeltua maksimimäärää. Pakastettujen ruoka-aineiden päälle on usein kertynyt jääkerros, joka on poistettava ennen ruoan paistamisen aloittamista.

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)
Pakastetut esikypsennetyt perunat		500	190	9 - 11
Perunakroketit		700	180	9 - 11
Kala	Kalapuikot	500	180	7 - 8
	Kalafileet	500	180	6 - 7
Liha	Kanan kyljys (3)	300	180	5 - 6

PUHDISTUS

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

Älä upota rasvakeitintä koskaan veteen tai aseta sitä juoksevan veden alle (katso kuva 6).

Säädinysikköön joutuessaan vesi voi aiheuttaa sähköiskuja. Tarkista, että öljy on jäähtynyt riittävästi. Irrota tämän jälkeen säädinysikkö ja kaada öljy pois. Poista astiaan jäänyt lika pehmeää sientä tai talouspaperia käyttämällä. Kaikki muut rasvakeittimen osat, paitsi säädinysikkö (F) ja verkkojohdolla varustettu rasvakeittimen runko (M) voidaan pestä kuumalla vedellä ja astianpesuaineella (katso kuvaa 11).

Älä koskaan käytä hankaavia sieniä, sillä ne saattaisivat vahingoittaa rasvakeitintä erittäin pahoin.

Voit poistaa kannen vetämällä sitä ylöspäin, jolloin puhdistus sujuu helpommin.

Kuivaa kaikki osat huolellisesti toimenpiteen jälkeen. Näin välttyä kuuman öljyn roiskeilta toiminnan aikana.

TOIMINTAHÄIRIÖT

ONGELMA	SYY	TOIMENPIDE
Epämiellyttävä haju	Öljy on vanhaa. Käytetty paistoneste ei sovellu käyttöön.	Vaihda öljy tai rasva uuteen. Käytä hyvälaatuista maapähkinä- tai kasvisöljyä.
Öljyä valuu ylitse	Öljy on vanhaa ja muodostaa liikaa vaahtoa. Olet upottanut kuumaan öljyyn ruoka-aineita, jotka ovat vielä liian märkiä. Kori on upotettu liian nopeasti. Öljyn taso ylittää maksimimerkin.	Vaihda öljy tai rasva uuteen. Kuivaa ruoka-aineet hyvin. Upota ne hitaasti. Vähennä astiassa olevan öljyn määrää.
Elintarvikkeet eivät ruskistu paistovaiheessa	Öljyn lämpötila on liian matala. Korissa on liikaa ruoka-aineita.	Valitse korkeampi lämpötila. 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 hävitettäväksi, mikäli kyseinen palvelu kuuluu jälleenmyyjän toimialaan. Suojelet luontoa ja vältty 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.

