

## TURVALLISUUSVAROITUKSET

Lue käyttöohjeet huolellisesti läpi ennen laitteen käyttöönottoa. Säilytä ohjeita huolellisesti.

- Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan tai tämän teknisen huoltopalvelun täytyy vaihtaa se riskien välttämiseksi.
- Älä koskaan upota laitetta veteen.
- Alle 8-vuotiaat lapset eivät saa käyttää tätä laitetta. 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset voivat käyttää tätä laitetta vain valvotusti.

Fyysisesti, psyykkisesti tai aistikyvyiltään rajoittuneet henkilöt sekä henkilöt, joilla ei ole kokemusta laitteen käytöstä ja jotka eivät tunne laitetta, voivat käyttää sitä valvonnan alaisina, jos heitä opastetaan laitteen turvalliseen käyttöön ja jos he ovat tietoisia käyttöön liittyvistä riskeistä. Pidä keitin ja virtajohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.

Lapset eivät saa huoltaa laitetta.

- Laitetta ei tule käyttää ulkoisen ajastimen välityksellä tai erillisellä kauko-ohjauksjärjestelmällä.
- Tämä keitin on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön. Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi seuraavissa paikoissa: liikkeen henkilökunnan keittiötilat, toimistot ja muut työtilat, maatilamatkailupaikat, hotellit, motellit ja muut majoituspaikat.
- Keittimet tulee laittaa vakaalle pinnalle kahvoja käyttämällä (jos kahvat on), jotta kuumia nesteitä ei läikkyisi.



### **Vaara!**

Tämän varoituksen laiminlyöminen voi aiheuttaa jopa kuolemaan johtavia sähköiskuja.

- Varmista ennen laitteen käyttöönottoa, että verkkojännite vastaa laitteen arvokyltissä mainittua arvoa.
- Kytkie laite ainoastaan asianmukaisesti maadoitettuun pistorasiaan, jonka teho on vähintään 15 A. (Anna ammatitaitoisien sähköasentajan vaihtaa pistoke, mikäli pistoke ja pistorasia eivät sovi yhteen).
- Varmista, ettei sähköjohto jää laitteen kuumien osien, lämmönlähteiden tai terävien kulmien lähelle tai kosketa niitä.
- Irrota laite sähköverkosta aina puhdistuksen ajaksi ja silloin, kun et käytä sitä.



### **Palovammavaara!**

Varoitusten laiminlyönti saattaa johtaa palovammoihin.

- Laite kuumenee huomattavasti käytön aikana. ÄLÄ JÄTÄ LAITETTA LASTEN ULOTTUVILLE.
- Älä siirrä rasvakeitintä paikasta toiseen silloin kun öljy on kuumaa. Vakavien palovammojen vaara.
- Siirrä laitetta nostokahvoista. (Älä koskaan nosta laitetta rasvakeittimen korin kahvasta). Varmista, että öljy on jäähtynyt riittävästi (odota noin 2 tuntia).
- Varmista, ettei virtajohto roiku rasvakeittimen tukitason ulkopuolella, jolloin lapset voisivat vetää siitä tai se saattaisi muuten aiheuttaa vaaratilanteita keittimen käyttäjälle.
- Varo kuumaa höyryä ja mahdollisia öljyroiskeita.
- Öljy ja rasva syttyvät helposti tuleen. Irrota laite välittömästi pistorasiasta tulipalon sattuessa ja tukahduta tuli kannta tai peittoa käyttämällä. Älä koskaan käytä vettä liekkien sammuttamiseen.
- Poista irrotettava astia ainoastaan sen jälkeen, kun öljy tai rasva ovat jäähtyneet kokonaan.



### **Varoitus!**

Varoitusten laiminlyönti saattaa johtaa laitteen vahingoittumiseen.

- Älä sijoita laitetta lämmönlähteiden läheisyyteen.
- 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 huoltoliikkeeseemme laitteen uudelleen käynnistämiseksi.
- Ota yhteys huoltoliikkeeseen tai valmistajan valtuuttamaan edustajaan, mikäli laitteesta alkaa vuotamaan öljyä.
- Älä käytä laitetta, mikäli se on vahingoittunut (esim. puutoamisen seurauksena) tai sen toiminnassa ilmenee puut-

teita. Käänny tässä tapauksessa valmistajan valtuuttaman huoltoliikkeen puoleen.

- Älä irrota laitetta pistokkeesta virtajohdosta vetämällä. Vedä tässä tapauksessa aina itse pistotulppaa.
- Älä upota säädinyksikköä, johtoa ja sähköpistotulppaa koskaan veteen tai muihin nesteisiin.
- Älä käytä kantha paiston aikana.



### Tärkeää:

Tämän symbolin avulla käyttäjän huomio halutaan kiinnittää tärkeisiin ohjeisiin ja tietoihin.

- On täysin normaalia, että laitteesta tulee epämiellyttävää ”uuden” hajua ensimmäisen käytön yhteydessä. Tuuleta käyttöttila.
- Kotona valmistettujen tai erittäin happamien öljyjen käyttö on kielletty.
- Älä ylitä tai alita koskaan irrotettavan astian sisällä osoitettuja MIN ja MAX merkkejä.
- Turvakatkaisin takaa, että lämmityselementti toimii ai-noastaan silloin, kun säädinyksikkö on asetettu oikein paikoilleen.



Laite vastaa seuraavien EU-direktiivien vaatimuksia:

- Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat materiaalit ja lisätarvikkeet vastaavat Euroopan yhteisön asetuksen 1935/2004 vaatimuksia.
- Neuvoston direktiivi lepoirtauskulutuksesta 1275/2008.

## 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). Säädinyksikköön joutuessaan vesi voi aiheuttaa sähköiskuja.

Tarkista, että öljy on jäähtynyt riittävästi. Irrota tämän jälkeen säädinyksikkö ja kaada öljy pois.

Poista astiaan jäänyt lika pehmeää sientä tai talouspaperia käyttämällä.

Säädinyksikön, sähköjohdon ja vastuksen poistamisen jälkeen kaikki muut osat voidaan pestä kuumalla vedellä ja astianpesuaineella (katso kuva 7).

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

Kuivaa kaikki osat huolellisesti toimenpiteen jälkeen. Näin välttyt kuumen öljyn roiskeilta toiminnan aikana.

## LAITTEEN HÄVITYS



Älä hävitä laitetta kotitalousjätteen mukana, vaan vie se kierrätyskeskukseen.

## TEKNISET TIEDOT

| malli: | mitat (PxLxH): | paino: |
|--------|----------------|--------|
| F32110 | 400x255x280    | 3.1Kg  |
| F32210 | 400x255x280    | 2.8Kg  |
| F32410 | 400x255x280    | 3.1Kg  |
| F32420 | 400x255x300    | 3.3Kg  |

Katso lisätietoja laitteeseen asetetusta tyyppikilvestä.

## LAITTEEN KUVAUS

- A. Termostaatin nuppi lämpötilan säätämiseen
- B. Öljyn lämpötila -merkkivalo
- C. Säädinyksikkö
- D. Taitettavalla kahvalla varustettu kori
- E. Elintarvikkeen maksimimäärän osoitin (jos mukana pak-kauksessa)
- F. Öljyn MIN – MAX tasojen osoitin
- G. Korin kannatin
- H. Irrotettava astia
- I. Sähkövastus
- L. Ulkokuori
- M. Kahvat
- N. Kahvalla varustettu kansi
- O. Johdon pidike
- P. Lämpöturvakatkaisimen nollaus

## LÄMPÖTURVAKATKAISIN

Laite on varustettu lämpöturvakatkaisimella, joka keskeyttää lämmityksen virheellisen käytön tai laitteen toimintahäiriön yhteydessä.

Odota että laite jäähtyy ja paina RESET kirjoituksen vieressä olevaa lämpöturvakatkaisimen nollauspainiketta (P) varovasti hammasikulla tai vastaavalla (katso kuva 1). Ota yhteys valmistajan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen, mikäli laite ei toimi tämän jälkeen.

## KÄYTTÖOHJEET

Pese kori (D), astia (H) ja kansi (N) huolellisesti kuumalla vedellä ja astianpesuaineella ennen rasvakeittimen ensimmäistä käyttöönottoa.

Voit puhdistaa säädinyksikön, sähköjohdon ja vastuksen yksinkertaisesti kostealla pyyhkeellä.

Varmista, ettei vettä pääse säädinyksikköön tai ettei sitä jää irrotettavan astian pohjalle. Kuivaa kaikki osat huolellisesti pesun jälkeen.

Tarkista, että säädinyksikkö on kiinnitetty tukevasti rasvakeittimen runkoon.

Turvakatkaisin ei salli laitteen käynnistystä, mikäli säädinyksikkö (C) on asetettu virheellisesti paikalleen.

## TÄYTÖ ÖLJYLLÄ TAI RASVALLA

- Käännä korin taitettavaa kahvaa, kunnes se lukkiutuu paikalleen (asento 2 kuvassa 2). Vedä kori (D) ulos vetämällä sitä ylöspäin.
- Mikäli käytät öljyä, kaada sitä astiaan (H) aina osoitettuun maksimitasoon saakka (katso kuva 3).  
Älä ylitä koskaan tätä rajaa, ettei öljyä pääse valumaan astiasta.  
Öljyn tason tullee olla aina maksimi- ja minimimerkin (F) välillä.  
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 vastuksella (katso kuva 4).

## ESILÄMMITYS

- Poista kansi.

**i Tärkeää:** Älä käytä kantta paiston tai esilämmityksen aikana. (kuva 9).

- Aseta paistettavat ruoka-aineet koriin (D). Älä koskaan ylitä korissa olevan maksimimäärän osoittimen osoittamaa tasoa (E) (kuva 8).  
Varmista, että korin kahva on asetettu oikein (asento 2 kuvassa 2).
- Kytke rasvakeitin sähköverkkoon.
- Aseta termostaatin nuppi (A) (katso kuva 5) haluttuun lämpötilaan (katso valmistustaulukko).
- Asetetun lämpötilan saavuttamisen yhteydessä merkkivalo (B) sammuu.

## PAISTAMINEN

- Upota kori (D) öljyyn heti merkkivalon (B) sammuttua. Laske kori erittäin hitaasti, jottei kuumaa öljyä pääse roiskumaan tai valumaan laitojen ylitse.
- On täysin normaalia, että laitteesta tulee suhteellisen paljon höyryä.
- Nosta kori (D) ylös paistamisajan kuluttua umpeen ja tarkista, että ruoka on ruskistunut haluamallasi tavalla.
- Mikäli ruoka on riittävän kypsää, sammuta laite asettamalla termostaatin nuppi (A) asentoon "•".
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- HUOM. Mikäli haluat suorittaa useampia paistoja, odota että merkkivalo (B) sammuu.  
Tämä tarkoittaa että tarvittava lämpötila on saavutettu uudelleen. Upota kori (D) tämän jälkeen uudelleen hitaasti öljyyn.

## 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.

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.

## VINKKEJÄ TUOREIDEN RUOKA-AINEIDEN PAISTOON

Älä aseta koriin liikaa ruokaa, sillä tällöin öljyn lämpötila laskee yllättävän nopeasti ja paistotuloksesta tulee rasvainen ja epätasainen.

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).

Suosittellemme vesipitoisten elintarvikkeiden (kala, liha, vihannekset) kuoruttamista joko korppujauhoilla tai jauhoilla.

Poista kuitenkin ylimääräiset korppujauhot tai jauhot ennen elintarvikkeiden upottamista öljyyn.

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.

Seuraavassa taulukossa on annettu likimääräiset keittoajat sekä lämpötilat.

Voit muuttaa niitä elintarvikkeiden määrän sekä henkilökohtaisten makutottumusten mukaan.

| Ruoka-aine                 | Lämpötila (°C) | Aika (minuutteina) |
|----------------------------|----------------|--------------------|
| TUOREET PERUNAT KOKO ANNOS | 170°           | 11-15              |
| KALA                       |                |                    |
| Mustekalat                 | 140°           | 9-13               |
| Kampasimpukat              | 140°           | 10-14              |
| Sardiinit                  | 140°           | 10-14              |
| Katkaravut                 | 140°           | 8-12               |
| Merianturaut               | 140°           | 6-10               |
| LIHA                       |                |                    |
| Porsaan kyljykset          | 160°           | 8-12               |
| Kanan kyljykset            | 160°           | 9-13               |
| Lihapullat                 | 160°           | 9-13               |
| VIHANNEKSET                |                |                    |
| Artisokat                  | 150°           | 13-18              |
| Kukkakaalit                | 150°           | 10-14              |
| Sienet                     | 150°           | 8-12               |
| Munakoisot                 | 150°           | 9-13               |
| Kesäkurpitsat              | 150°           | 13-18              |

## PAKASTETTUIJEN ELINTARVIKKEIDEN PAISTO

Pakasteiden lämpötila on erittäin alhainen. Tämän vuoksi ne aiheuttavat paistoon käytetyn nesteen lämpötilan huomattavan putoamisen. Parhaan paistotuloksen kannalta on tärkeää, ettet täytä koria liian täyteen. 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                        | Lämpötila (°C) | Aika (minuutteina) |
|-----------------------------------|----------------|--------------------|
| PAKASTETUT ESIKYPSENNETYT PERUNAT | 190°           | 10-14              |
| PERUNAKROKETIT                    | 180°           | 7-10               |
| KALA                              |                |                    |
| Kalapuikot                        | 180°           | 3-6                |
| Kampelafleet                      | 180°           | 2-5                |
| LIHA                              |                |                    |
| Kanan kyljykset                   | 180°           | 3-6                |