

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-ohjausjärjestelmällä.
- Tämä keitin on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön. Laitetta ei ole tarkoitettu 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.
- Kytke laite ainoastaan asianmukaisesti maadoitettuun pistorasiaan, jonka teho on vähintään 15 A. (Anna ammattitaitoisen 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 sytyvät 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 huoltoilikkeeseemme laitteen uudelleen käynnistämiseksi.
- Ota yhteys huoltoilikkeeseen tai valmistajan valtuutamaan 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.
- Vain mallit, joissa on muovikansi: älä koskaan käytä kantta keittämisen 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 käyttötila.
- 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 ainoastaan silloin, kun säädinyksikkö on asetettu oikein paikoilleen.

Tämä laite vastaa EU- säännöstä 1935/2004, joka koskee elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja.

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 saattavat pilata rasvakeittimen.

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

LAITTEEN HÄVITYS



Älä hävitä laitetta kotitalousjätteen mukana, vaan vie se kierrätyskeskukseen.

TEKNISET TIEDOT

malli:	mitat (PxLxH):	paino:
F44510	455x275x295	3.72Kg
F44520	455x275x325	3.98Kg
F44532	445x285x330	5.18Kg

Katso lisätietoja laitteeseen asetetusta tyyppikilvestä.

LAITTEEN KUVAUS

- Termostaatin nuppi lämpötilan säätämiseen
- Rasvakeitin saa virtaa –merkkivalo (punainen)
- Öljyn lämpötila –merkkivalo (vihreä)
- Turvakatkaisin
- Elintarvikkeen maksimimäärän osoitin
- Öljyn MIN – MAX tasojen osoitin
- Korin kannatin
- Öljyn poistohanan luukku (mikäli laitteessa)
- Öljyn poistohana (mikäli laitteessa)
- Öljyn suodatin
- Muovikansi (vain tietyt mallit) älä koskaan käytä kantta keittämisen aikana
- Ulko kuori
- Kahvat
- Säädinyksikön kiinnitysalusta
- Kahvalla varustettu kansi
- Tarkkailuikkuna (mikäli laitteessa)
- Kansisuodatin (mikäli laitteessa)
- Irrotettava astia
- S. Taitettavalla kahvalla varustettu kori
- T. Sähkövastus
- U. Säädinyksikkö
- V. Johdon pidike
- Z. 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 (Z) 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 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 (D) ei salli laitteen käynnistystä, mikäli säädinyksikkö (U) on asetettu virheellisesti paikalleen (N).

TÄYTTÖ ÖLJYLLÄ TAI RASVALLA

- Käännä korin taitettavaa kahvaa, kunnes se lukkiutuu paikalleen (asento 2 kuvassa 2). Vedä kori (S) ulos vetämällä sitä ylöspäin.
- Mikäli käytät öljyä, kaada sitä astiaan (R) 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

- Aseta paistettavat ruoka-aineet koriin (S). Älä koskaan ylitä korissa olevan maksimimäärän osoittimen osoittamaa tasoa (kuva 8). Varmista, että korin kahva on asetettu oikein (asento 2 kuvassa 2).
- Kytke rasvakeitin sähköverkkoon. Molemmat merkkivalot (B) ja (C) syttyvät.
- Aseta termostaatin nuppi (A) (katso kuva 5) halutulle lämpötilalle (katso valmistustaulukkoa), jolloin vihreä öljyn lämpötila (C) -merkkivalo sammuu.
- Asetetun lämpötilan saavuttamisen yhteydessä vihreä merkkivalo (C) syttyy.

PAISTAMINEN

- Upota kori (S) öljyyn heti merkkivalon (C) syttymisen jälkeen. Lase kori erittäin hitaasti, jottei kuuma öljy pääse roiskumaan tai valumaan laitojen ylitse.
- On täysin normaalia, että laitteesta tulee suhteellisen paljon höyryä.
- Nosta kori (S) 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 vihreä merkkivalo syttyy. Tämä tarkoittaa että tarvittava lämpötila on saavutettu uudelleen. Upota kori (S) 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. Esimerkiksi leivänmuruilla päällystetty ruoka liikaa öljyä huomattavasti tavallista ruokaa enemmän. Kaikkien muiden rasvakeittimen tapaan öljyn laatu heikkenee useiden lämmityskertojen jälkeen! Tämän vuoksi öljy on syytä vaihtaa uuteen säännöllisesti.

VINKKEJÄ TUOREIDEN RUOKA-AINEIDEN PAISTAMISEEN

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

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 vältyt öljyn roiskumiselta. Tämän lisäksi kosteat elintarvikkeet jäävät usein pehmeiksi (erityisesti perunat). Suosittelemme

vesipitoisten elintarvikkeiden (kala, liha, vihannekset) kuorruttamista joko korppujauhoilla tai jauhoilla. Poista kuitenkin ylimääräiset korppujauhot tai jauhot ennen elintarvikkeiden upottamista öljyyn. Jauhoilla kuorrutettuja elintarvikkeita valmistettaessa; upota tyhjä kori ensin öljyyn ja odota että öljy saavuttaa asetetun lämpötilan. Aseta elintarvikkeet tämän jälkeen suoraan kuumaan öljyyn, jotteivät jauhoilla kuorrutetut elintarvikkeet pääse tarttumaan korin pintaan. Seuraavassa taulukossa on annettu likimääräiset keittoajat sekä lämpötilat. Voit muuttaa niitä elintarvikkeiden määrän sekä henkilökohtaisten makutottomusten mukaan.

Ruoka-aine	Lämpötila (°C)	Paisto 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

PAKASTETTUIEN RUOKA-AINEIDEN PAISTO

Pakasteiden lämpötila on erittäin alhainen. Tämän vuoksi ne aiheuttavat paistoon käytetyn nesteen lämpötilan huomattavan putoamisen. Parhaan paistotuloksen kannalta on tärkeää, ettei täyää 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 paistoajat on tarkoitettu ainoastaan viitteelliseksi. Muuta niitä paistettavien ruoka-aineiden alkuperäisen lämpötilan sekä pakasteiden valmistajan antamien ohjeiden mukaan.

Ruoka-aine	Lämpötila °C	Paisto 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

ÖLJYN POISTOHANALLA VARUSTETUT MALLIT

HUOMIO: älä poista kuumaa öljyä, siitä voi seurata palovamma-vaara.

Toimi seuraavalla tavalla:

1. Poista kori.
2. Aukaise luukku (H).
3. Aukaise hana (I) kääntämällä sitä vastapäivään.
4. Anna nesteen valua astiaan (katso kuva 10) ja varmista, ettei neste valu yli.
5. Poista astiaan mahdollisesti jäänyt lika pehmeää sientä tai talouspaperia käyttämällä.
6. Sulje hana kääntämällä sitä myötäpäivään.
7. Sulje luukku (H) uudelleen.

Suosittellemme, että säilytät kalan ja muiden elintarvikkeiden paistoon käytetyt öljyt erillään.

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



Tärkeää: altaassa on irrotettava suodatin, joka suodattaa suurimmat paistojäämät öljystä. Kun olet tyhjentänyt altaan öljystä, poista suodatin paikaltaan vetämällä sitä kuvan 9 osoittamalla tavalla. Pese se astianpesuaineella ja aseta se takaisin paikoilleen.



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