

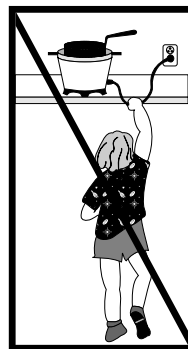
LAITTEEN OSAT

- | | |
|--|---|
| A Suodatinritilän kiinnike | L Keittimen nostokahva |
| B Hajunpoistosuodattimen ritilä | M Minuuttiajastin (ei kaikissa malleissa) |
| C Kansi | N Minuuttiajastin (ei kaikissa malleissa) |
| D Tarkastusikkuna (ei kaikissa malleissa) | O Merkkivalo |
| E Suodattimen tarkastusaukko | P Termostaattisäädin/katkaisukytkin |
| F Kori | Q Tyhjennysputken paneeli (ei kaikissa malleissa) |
| G Kahvan liukukytkin | R Tyhjennysputki "easy clean system" (ei kaikissa malleissa) |
| H Korin kahva | S Verkkojohdon pidike |
| I Kannen avauspainike | |

TÄRKEÄÄ

Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen laitteen asennusta ja käyttöönottoa. Näin varmistat sen mahdollisimman tehokkaan ja turvallisen käytön.

- Tämä laite on tarkoitettu elintarvikkeiden friteeraukseen ja ainoastaan kotikäyttöön. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin eikä siihen saa tehdä mitään muutoksia.
- Älä käytä laitetta, jos se on vaurioitunut esim. pudottuaan lattialle.
- Pese astia, kori ja kansi (poista suodattimet) huolellisesti kuumalla vedellä ja astianpesuaineella ennen rasvakeittimen käyttöönottoa. Valuta tämän lisäksi kuumaa vettä ja astianpesunestettä öljyn poistoputken (mikäli laitteessa) lävitse ja kuivaa se tämän jälkeen huolellisesti.
- Keittintä saa käyttää (pistoke liittää pistorasiaan) vain öljyllä tai rasvalla täytettynä. Jos keitin käynnistetään tyhjänä, turvakytkin katkaisee virran.** Mikäli näin käy, on otettava yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Tarkasta ennen käyttöä, että käytettävän sähköverkon jännite vastaa laitteen arvokilvessä ilmoitettua jännitettä.
- Liitä laite vain maadoitettuun, pistorasiaan (väh. 10A) (Mikäli pistorasia ja pistotulppa eivät sovelu yhteen, anna pätevän sähköasentajan vaihtaa pistorasia).
- Mikäli joudut vaihtamaan verkkojohdon, käytä ainoastaan H05VV-F- merkittyjä johtoja, joiden läpimitta on 3x1mm². Varmista, että uusi johto vastaa voimassa olevia turvallisuuteen liittyviä säännöksiä ja että se vastaa läpimitaltaan alkuperäistä johtoa.
- Laite kuumenee käytössä erittäin voimakkaasti. LAITE ON SIOJITETTAVA LASTEN ULOTTUMATOMIIN.
- Laitetta käytettäessä tyhjennysputken (ei kaikissa malleissa) on aina oltava suljettuna ja lokerosaan.
- Anna öljyn aina jäähtyä ennen keittimen siirtämistä, sillä kuuma öljy voi aiheuttaa vakavia palovammoja.
- Jos keitin vuotaa, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen tai jälleenmyyjään.
- Älä irrota pistoketta vetämällä johdosta tai laitteesta - vedä aina pistokkeesta.
- Työtasolta putoava friteerauskeitin voi aiheuttaa vakavia palovammoja. Älä päästä verkkojohtoa roikkumaan työtason reunan yli niin, että lapset pääsevät koskemaan siihen tai käyttäjä voi takertua siihen. Älä käytä jatkojohtoa.**
- Älä anna lasten ja holhouksen alaisten henkilöiden käyttää laitetta ilman valvontaa.
- Älä anna lasten leikkiä tällä laitteella.
- Siirrä laitetta vain nostokahvoista "L". (Älä koskaan nosta laitetta korin kahvasta).
- On täysin normaalia, että laitteesta tulee epämiellyttävää "uuden" hajua ensimmäisen käytön yhteydessä. Tuuleta keittiö.
- Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat materiaalit ja tarvikkeet vastaavat EU- direktiivin 89/109 vaatimuksia.



KÄYTTÖOHJEET

PADAN TÄYTÖ

- Nosta kori yläasentoon kahvasta nostamalla (kuva 1).
- Paina "I"-painiketta (kuva 1) ja avaa kansi.
- Poista kori vetämällä se ylös (kuva 2).

Kannen on AINA oltava kiinni, kun koria nostetaan tai lasketaan.

Kaada 2 l öljyä (tai n. 1,8 kg rasvaa) keittimeen.

Öljy- tai rasvamäärän tulisi aina olla max- ja min-merkkien välissä. Max-merkkiä ei saa ylittää.

Paras friteeraustulos saadaan käyttämällä hyvää maapähkinäöljyä. Oliiviöljy on ihanteellista kestävytensä vuoksi, mutta pitkä käyttö väkevöittää sen makua. Ennen kaikkea on vältettävä sekoittamasta eri öljyjä keskenään.

Jos käytät kiinteää rasvaa, leikkaa se pieniksi paloiksi estääksesi keittimen kuivakiehumisen ensi minuuttien aikana. Lisäksi on suositeltavaa asettaa termostaatti 150°C:lle kuumennuksen alkuvaiheessa.

Sulata kiinteä rasva suoraan padassa. Laske kori vasta, kun rasva on täysin sulanut.

ESIKUUMENNUS

1. Aseta friteerattava ruoka koriin. Älä ylitäytä koria (maks. 1 kg perunoita).
2. Aseta kori pataan yläasentoon ja sulje kansi painamalla sitä niin, että lukko naksahda kiinni.
3. Aseta termostaatin liukusäädin "P" (kuva 3) halutulle lämpötilalle (ks. oheinen taulukko). Kun valittu lämpötila on saavutettu, merkkivalo sammuu.

FRITEERAUS

Kun merkkivalo sammuu, siirrä kahvan "G" liukukytintä taaksepäin ja laske kori sen jälkeen pataan kahvasta painamalla.

- **Suodatinkannesta tulee huomattavan paljon höyryä, kun kori on laskettu pataan. Tämä on täysin normaalia.**
- **Samoin on normaalia, että kannesta tippuu tiivistynyttä nestettä laitteen muovikyljille ja korin ympärille käytön aikana.**
- Kun kori lasketaan öljyyn, tarkastusikkunan (jos laitteessa on sellainen) sisäpuoli huurtuu välittömästi. Huurre häviää vähitellen ruoan valmistuksen aikana. Tarkastusikkunalla varustetuissa malleissa: öljyä lasiluukku ohuesti ennen keittämistä vähentääksesi kondenssiveden määrää ja parantaaksesi siten näkyvyyttä.

ELEKTRONISELLA MINUUTTIAJASTIMELLA VARUSTETUT MALLIT

1. Aseta friteeraus aika painamalla näppäintä "N"; asetettu minuuttiaika näkyy näytössä "M".
2. Numerot alkavat vilkkua sen merkiksi, että friteerausajan laskenta on käynnistynyt. Viimeinen minuutti näytetään sekunteina.
3. Jos aika on väärin, uusi friteeraus aika voidaan asettaa pitämällä painike alaspainettuna yli 2 sekuntia. Näyttö nollaantuu, minkä jälkeen voit asettaa ajan kuten edellä kohdassa 1.
4. Minuuttiajastin ilmaisee friteerausajan päättymisen noin 20 sekunnin välein toistuvilla kahdella äänimerkkisarjalla. Äänimerkki voidaan kytkeä toiminnasta painamalla minuuttiajastimen näppäintä "N".

Varoitus: minuuttiajastin ei kytke keitintä toiminnasta.

Minuuttiajastimen pariston vaihto (kuva 4)

- Irrota minuuttiajastin kotelostaan yläosasta nostamalla (ks. kuva 4A).
- Käännä ajastimen takana olevaa paristokantta (kuva 4B) vastapäivään, kunnes se irtaana.
- Vaihda vanhan pariston tilalle uusi samantyyppinen paristo.

FRITEERAUSAJAN LOPUTTUA

Kun valittu friteeraus aika on kulunut loppuun, nosta kori ja tarkasta, että ruoka on ruskistunut sopivasti. Tarkastuksen voi ikkunallisissa malleissa tehdä kantta avaamalla.

Kun ruoka on valmista, katkaise laitteen virta asettamalla termostaattisäädin asentoon "Off" niin, että säädin naksahda toiminnasta. Valuta sisältöä hetken aikaa ja avaa sen jälkeen kansi ja poista kori ravistelematta sitä liiaksi.

Jos ruoka on friteerattu kahdessa vaiheessa (esim. perunat), älä avaa kantta, vaan odota, että merkkivalo sammuu, ja laske kori sen jälkeen uudelleen alas (ks. oheinen taulukko).

ÖLJYN TAI RASVAN SUODATUS

On suositeltavaa suodattaa öljy tai rasva ruoantähteistä friteerauksen jälkeen, etenkin jos ruoka on leivitetty korppujauhoilla tai jauhoilla. Öljyssä olevat ruoantähteet saattavat syttyä palamaan, jolloin öljyn laatu heikkenee nopeammin.

MALLIT, JOISSA EI OLE ÖLJYN POISTOPUTKEA

1. Kun olet ottanut kannen pois, tyhjennä öljyallas.
2. Puhdista mahdollinen sakka padasta sienellä tai paperilla.
3. Kiinnitä kori astian reunalle ja aseta laitteen mukana toimitettu suodatin korin pohjalle. Voit hankkia suodattimet jälleenmyyjiltämme tai huoltoliikkeistämme.
4. Kaada öljy tai rasva erittäin hitaasti rasvakeittimeen, ettei se pääse valumaan suodattimen reunojen ylitse.

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

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

TYHJENNYSPUTKELLA VARUSTETUT MALLIT:

Toimi seuraavasti:

1. Nosta keittimen kansi ylös ja poista kori. **Tarkasta, että öljy on jäähtynyt riittävästi** (noin 2 tuntia).
2. Avaa paneeli "Q" kuten kuvassa 5 on esitetty ja irrota tyhjennysputki "R".
3. Irrota suojuus (kuva 6). Tartu kahdella sormella putken päästä niin, että öljyä ei pääse valumaan, ennen kuin putki on asetettu astiaan.
4. Tyhjennä öljy sopivaan astiaan (kuva 6).
5. Puhdista mahdollinen sakka padasta sienellä tai paperilla.
6. Aseta tyhjennysputki lokeroonsa.
Älä unohda kiinnittää suojusta.
7. Aseta laitteen mukana toimitettu suodatin korin pohjalle (kuva 7). Varasuodattimia on saatavana jälleenmyyjältä tai valtuutetusta huoltoliikkeestä.
8. Kaada öljy erittäin hitaasti koriin varmistaen, että se ei valu yli suodattimesta (kuva 8).

Huom: Öljy voidaan suodatuksen jälkeen jättää keittimeen. Jos friteerausten välinen aika kuitenkin on pitkä, on suositeltavaa säilyttää öljy suljetussa astiassa suoralta auringonvalolta suojattuna.

Tyhjentääksesi öljyn astiaan irrota tyhjennysputki ja toimi kuten kuvassa 9.

Kalan friteeraukseen käytetty öljy tulisi säilyttää erillään muihin ruokiin käytetystä öljystä.

Jos friteeraukseen käytetään rasvaa, sen ei saa antaa jäähtyä liaksi, ettei se kovetu.

HAJUSUODATTIMIEN VAIHTO

Kanteen asennettujen hajusuodattimien teho alkaa aikaa myöten heiketä. Kun suodattimen väri muuttuu, se täytyy vaihtaa (suodattimen voi tarkastaa sisäkannessa olevasta aukosta, kuva 10). Vaihdaaksesi suodattimen irrota hajusuodattimen muoviritilä (kuva 11) painamalla ritilän kiinnikkeestä nuolen "2" suuntaan.

Vaihda suodattimet.

HUOM: Valkoinen suodatin asennetaan alimmaksi ja musta suodatin päällimmäiseksi. Ritilä on asetettava mustan suodattimen päälle (kuva 12).

PUHDISTUS

Varmista ennen puhdistusta, että pistoke on irrotettu pistorasiasta.

Älä koskaan upota friteerauskeitintä veteen äläkä aseta sitä juoksevan veden alle, sillä vesi voi sähkökomponentteihin joutuessaan aiheuttaa sähköiskuja.

Älä upota kantta veteen irrottamatta ensin suodattimia. Puhdista keittimen pata seuraavasti:

- Varmista, että öljy on jäähtynyt riittävästi (odota noin 2 tuntia), tyhjennä sen jälkeen pata kuten edellä kohdassa "Öljyn tai rasvan suodatus" on esitetty.
- Poista mahdollinen sakka padan pohjasta sienellä tai paperipyyhkeellä.
- Pese pata kuumalla vedellä ja astianpesuaineella. Huuhtelee ja kuivaa kunnolla.
- Kori kannattaa puhdistaa säännöllisesti kaikesta liasta.
- Kori voidaan pestä astianpesukoneessa.
- Pyyhi öljyroiskeet ja kondenssi keittimen ulkopinnasta käytön jälkeen pehmeällä kostealla kankaalla.
- Kansi voidaan irrottaa seuraavasti: paina kantta taaksepäin (ks. nuoli "1" kuvassa 10) ja nosta sitä samalla ylöspäin (ks. nuoli "2" kuvassa 10).
- Kuivaa pata huolellisesti pesun jälkeen. Poista kaikki vesi padan pohjalta ja etenkin öljyntyhjennysputkesta. Tämä estää kuumaa öljyä roiskumasta vaarallisesti käytön aikana.

TARTTUMATTOMALLA PINNALLA VARUSTETUT ASTIAT

Puhdista tarttumattomalla pinnalla varustettu astia pehmeää pyyhettä ja neutraalia pesuainetta käyttämällä. Älä käytä hankaavia pesuaineita tai välineitä.

FRITEERAUSSUOSITUKSIA

ÖLJYN TAI RASVAN KESTÄVYYS

Kun öljyn pinta laskee min-merkin alapuolelle, lisää uutta öljyä. On suositeltavaa vaihtaa öljy jonkin ajan kuluttua, jotta öljyn laatu ja friteerattavan ruoan maku pysyisivät hyvinä.

Se, kuinka monta kertaa samaa öljyä voidaan käyttää, riippuu siitä, millaista ruokaa siinä friteerataan. Öljy on esimerkiksi vaihdettava useammin, jos siinä friteerataan usein korppujauhoilla leivitettyä ruokaa.

Suosittelemme koko öljymäärän vaihtamista 5-8 friteerauskeran välein tai seuraavissa tapauksissa:

- Öljy tuoksuu epämiellyttävältä.
- Öljy savuaa friteerattaessa.
- Öljy tummuu.

OHJEET ONNISTUNEeseen FRITEERAUKSEEN

- Friteerattua ruokaa ei tulisi laskea öljyyn, ennen

kuin merkkivalo sammuu.

- Älä täytä koria liian täyteen. Jos korissa on liikaa ruokaa, öljyn lämpötila laskee jyrkästi, ruoasta tulee rasvaista ja se kypsyy epätasaisesti.
- Aseta öljyn lämpötila osoitettua matalammaksi, mikäli paistat pieniä ruoka-annoksia. Näin öljy ei pääse kiehumaan liikaa.
- Tarkasta, että ruoka on paloiteltu ohuisiin ja tasaisiin viipaleisiin. Paksuista viipaleista ei tule läpikypsä, vaikka ne päältä päin näyttäisivätkin kypsiltä. Jos ruoka on viipaloitu tasaisesti, jokainen viipale kypsyy samaan aikaan.
- **Muista kuivata ruoka huolellisesti ennen friteerausta.** Märät ruoat – erityisesti perunat – jäävät vetisiksi. Ruoat, joissa on paljon vettä (esim. kala, liha ja vihannekset) pitäisi kastaa korppujauhoihin tai jauhoon. Muista ravistella liika korppujauho tai jauho pois ennen friteerausta.

TUOREEN RUOAN FRITEERAUS

Muista, että taulukossa annetut ajat ovat ohjeellisia ja että niitä on muutettava ruoan määrän ja henkilökohtaisen makutottumusten mukaan.

Ruoan tyyppi		Maks. määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika minuutteina
Ranskalaiset perunat	puoli annosta	500	190	1 vaihe 5 - 6 2 vaihe 2 - 3
	koko annos	1000	190	1 vaihe 7 - 9 2 vaihe 6 - 8
Kala	Mustekala	500	160	12 - 13
	Kampasimpukat	500	160	12 - 13
	Jättiläiskatkaravut	500	160	10 - 11
	Sardiinit	500	170	12 - 13
	Mustekala	500	170	12 - 13
	Merianturat (1)	400	160	8 - 9
Liha	Häränleikkeet (1)	300	170	8 - 9
	Kananrintapalat (1)	300	170	7 - 8
	Lihapullat (13)	550	160	7 - 8
Vihannekset	Artisokat	250	150	11 - 12
	Kukkakaali	400	160	9 - 10
	Sienet	400	150	9 - 10
	Munakoiso (4 viipaletta)	100	170	7 - 8
	Kesäkurpitsa	300	160	11 - 12

PAKASTETUN RUOAN FRITEERAUS

1. Erittäin alhaisen lämpötilansa vuoksi pakastetut ruoat alentavat väistämättä öljyn lämpötilaa. Jotta friteeraus onnistuisi aina yhtä hyvin, suosittelemme, ettei seuraavassa taulukossa annettuja maksimimääriä ylitetä.
2. **Pakasteiden pinnalla on usein jääkiteitä, jotka tulisi poistaa ennen friteerausta.** Laske kori erittäin hitaasti öljyyn varmistaaksesi, ettei öljy kiehu yli. **Ennen korin laskemista öljyyn varmista, että kansi on kunnolla kiinni.**

Tässä taulukossa esitetyt friteerausajat ovat ohjeellisia ja voivat vaihdella ruoan lämpötilan ja pakkauksessa suositellun valmistuslämpötilan mukaan.

Ruoan tyyppi	Maks. määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika minuutteina
Esikypsennetyt ranskanperusteet pakasteena	300(*)	190	1 vaihe 5 - 6 2 vaihe 2 - 3
Perunakuorukkaat	500	190	7 - 8
Kala Kalapuikot	300	190	6 - 7
Jättiläiskatkaravut	300	190	6 - 7
Liha Kananrintapalat (2)	200	190	7 - 8

(*) Suositeltu määrä, jotta friteeraus onnistuisi mahdollisimman hyvin. Pakasteperunoita voidaan luonnollisesti friteerata myös suurempia määriä, mutta ne jäävät hieman rasvaisemmiksi, sillä öljy jäähtyy äkillisesti, kun perunat upotetaan siihen.

VIANETSINTÄ

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Epämiellyttävät hajut	Hajunpoistosuodatin loppuunkulunut Öljy tai rasva on pilaantunut. Vääränlaatuinen öljy tai rasva	Vaihda suodatin. Vaihda öljy (tai rasva). Käytä hyvälaatuista maapähkinäöljyä.
Öljy valuu yli.	Kori on laskettu liian nopeasti öljyyn. Keittimessä on liian paljon öljyä. Ruokaa ei ole kuivattu riittävästi ennen öljyyn upottamista. Suositeltu maksimiraja ylitetty. Olet upottanut öljyyn vähän elintarvikkeita	Laske kori hitaasti. Vähennä öljyn määrää. Kuiva ruoka huolellisesti. 1 kg (perunoita). Aseta matalampi lämpötila.
Öljy ei kuumene.	Keittimeen on kytketty virta lisäämättä öljyä pataan, jolloin lämpökytkin on katkaissut virran.	Ota yhteys valtuutettuun huolto- liikkeeseen (sulake vaihdettava).