

SF

Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteen asennusta ja käyttöönottoa. Näin sen käyttö on helppoa ja turvallista.

LAITTEEN KUVAUS

(Katso kannessa olevaa kuvaa)

- A. Aukko suodattimen tarkistusta varten
- B. Korin otin
- C. Ottimen liukukappale
- D. Kansi
- E. Tarkistuslasi (ei kaikissa malleissa)
- F. Suodattimen peite
- G. Kori
- H. Suodattimen peitteen kiinnitin
- I. Kaapelin säilytystila
- J. Öljysäilön kansi
- K. Kahva laitteen nostoa varten
- L. Valutusputken tappi
- M. Jalusta
- N. Ajastimen näyttö (ei kaikissa malleissa)
- O. Ajastimen näppäinkytin (ei kaikissa malleissa)
- P. Öljysuodatin
- Q. Öljysäiliö
- R. Öljysäilön laatikko
- S. Öljynvalutusputki
- T. Merkkivalo
- U. Termostaatin ja katkaisimen vipu
- V. Avauspainonappi
- Z. Putkiston tarkistusluukku

HYÖDYLLISIÄ OHJEITA

- Tarkista ennen käyttöä, että paikallinen verkkojännite vastaa laitteen arvokilvessä olevaa jännitemerkintää.
- Kytke laite vain sellaisiin pistorasioihin, joiden alin jännite on 10A ja joissa on oikea maadoitus (Mikäli pistorasia ei ole laitteen johdolle sopiva, on se vaihdettava uuteen. Vaihdon saa suorittaa ainoastaan ammattitaitoinen henkilö).
- Älä sijoita laitetta lämmönlähteiden läheisyyteen.
- Älä vaihda yksin laitteen syöttökaapelia, sillä sen vaihto vaatii erityisvälineiden käyttöä. Kaapelin vahingoittuessa, on käännettävä ainoastaan valmistajan valtuuttaman huoltopalvelun puoleen.
- Laite on käytössä kuuma.
ÄLÄ JÄTÄ LAITETTA LASTEN ULOTTUVILLE.
- Älä siirtele friteerauspannua öljyn ollessa kuumaa, sillä se voi aiheuttaa vakavia palovammoja.
- Friteerauspannu voidaan kytkeä päälle ainoastaan silloin, kun se on täytetty öljyllä tai rasvalla. Jos sitä kuumennetaan tyhjänä, käynnistyy terminen turvalaite, joka keskeyttää laitteen toiminnan. Tällaisissa

tapauksissa on käännettävä valtuutetun huolto-likkeemme puoleen, jotta laite voidaan asettaa uudelleen toimintaan.

- Mikäli laitteesta vuotaa öljyä, käänny valtuutetun huoltoliikkeen tai yhtiön valtuuttamien huoltohenkilöiden puoleen.
- Kori kiinnittyy automaattisesti altaan keskellä olevaan karaan. Älä siis kierrä sitä käsin, jolloin se saattaa rikkoutua.
- Ennen friteerauspannun käyttöönottoa, pese huolellisesti allas, kori, kansi (poistettuasi ensin suodattimet ja öljynkeruulaitteet J, P ja Q) lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella. Käytä veden poistamiseen öljynvalutusputkea kuvan 15 osoittamalla tavalla. Kuivaa lopuksi kaikki osat huolellisesti ja poista öljynvalutusputkeen mahdollisesti jäänyt vesi.
- On täysin normaalia, että laitteesta lähtee ensimmäisen käytön aikana uutuuden hajua. Tuuleta huone.
- Ruokatarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat osat ovat EEC-direktiivin 89/109 mukaisia.
- Käytön aikana on valutusputken oltava suljettuna paikallaan.
- Älä anna lasten tai laitteen käyttöön kykenemättömien henkilöiden käyttää laitetta ilman valvontaa.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Varmista, että putkiosaston luukku on aina kiinni toiminnan aikana ja öljyn ollessa kuumaa.
- Siirrä laitetta tarkoitukseen olevaa kahvaa (K) käyttämällä. (Älä käytä koskaan paistinkorin kahvaa tämän toimenpiteen suorittamiseen).

KÄYTTÖOHJEET**ÖLJYLLÄ TAI RASVALLA TÄYTTÄMINEN**

- Nosta kori ylimpään asentoon vetämällä sitä ottimesta "B" ylöspäin (kuva 1).
Koria nostettaessa tai laskiessa, on sen kannen AINA oltava kiinni.
- Avaa kansi "D" painamalla nappia "V" (kuva 2).
- Poista kori vetämällä sitä ylöspäin (kuva 3).
- Kaada säilöön 1,2 l öljyä tai 1 kg rasvaa.

HUOM.: Tason tulee aina olla maksimi- ja minimiarvojen välillä.

Älä koskaan käytä friteerauspannua öljytason ollessa alle "min"-arvon, sillä tämä saattaa aiheuttaa turvalaitteen käynnistymisen. Sen poistamiseksi on käännettävä valtuutetun huoltoliikkeen puoleen.

Parhaimmat tulokset saadaan käyttämällä korkealaatuista maapähkinäöljyä. Vältä erilaisten öljyjen sekoittamista. Jos käytät kiinteää rasvaa, leikkaa se pieniksi kuutioiksi, ettei laite joudu kuumenemaan kuivana. Aseta lämpötila 150°:een aina siihen saakka, kunnes rasva on kokonaan nestemäistä. Aseta lämpötila haluttuun arvoon ainoastaan tämän jälkeen.

PAISTAMISEN ALOITTAMINEN

1. Laita paistettava ruoka koriin täyttämättä sitä koskaan liikaa (enint. 1 kg raakoja perunoita). Tasaisemman paistamistuloksen saamiseksi, on hyvä asettaa ruoka-aineet enimmäkseen reunojen lähelle ja jättää keskiosa vapaammaksi.
2. Aseta kori altaaseen kohotetussa asennossa (kuva 3) ja sulje kansi painamalla sitä kevyesti, kunnes kiinnittimet napsahtavat kiinni. Vältäaksesi kuumen öljyn roiskumista, sulje kansi aina ennen kuin lasket korin alas.
3. Säädä termostaatin "U" osoitin halutun lämpötilan kohdalle (kuva 4). Kun lämpötila on saavutettu, merkkivalo "T" sammuu.
4. Upota kori öljyyn heti kun merkkivalo on sammunut. Tämä tapahtuu alentamalla otinta hitaasti, kun sen liukukappale "C" on ensin siirretty taaksepäin.
 - On täysin normaalia, että heti tämän toimenpiteen jälkeen suodattimen peitteestä "F" poistuu huomattava määrä kuumaa höyryä.
 - Paistamisen alussa, heti kun ruoka-aineet on upotettu öljyyn, tarkistuslasin "E" (jos se kuuluu varusteisiin) sisäosa täyttyy höyrystä, joka haihtuu vähitellen.
 - On normaalia, että korin ottimen läheisyyteen muodostuu höyrystä tiivistyneitä pisaroita laitteen toiminnan aikana.

MALLIT, JOISSA ON ELEKTRONINEN AJASTIN:

1. Säädä paistoaika painamalla näppäintä "O". Säädetyt minuutit tulevat esille näyttöön "N".
2. Heti tämän jälkeen numerot alkavat vilkkua, mikä ilmaisee, että paistoaika on käynnistynyt. Viimeinen minuutti ilmaistaan sekunteina.
3. Virheen sattuessa, voidaan uusi paistoaika säätää pitämällä näppäintä alaspainettuna yli 2 sekuntia. Näyttö siirtyy nolla-asentoon, jonka jälkeen aloitetaan toiminnot taas 1-kohdasta.
4. Ajastin ilmaisee paistojen päättymisen n.20 sekunnin välein toistuvalla äänimerkillä, joka sammutetaan painamalla ajastimen näppäintä "O".

HUOM.: Ajastin ei sammuta laitetta.

AJASTIMEN PARISTOJEN VAIHTO (KUVA 5):

- Poista ajastin paikaltaan vääntämällä sitä oikealta (ks. kuva 5A).
 - Käännä pariston takana olevaa kantta vastapäivään (kuva 5B), kunnes se irtaantuu.
 - Vaihda paristo uuteen samanlaiseen.
- Paristot ovat vahingollisia ympäristölle, joten niitä vaihdettaessa tai laitetta hävitettäessä on paristot hävitettävä voimassa olevien määräysten mukaisesti.

PAISTAMISEN LOPUSSA

Kun paistoaika on kulunut, nosta kori ylös ja tarkista, että ruoka on sopivasti paistunut. Malleissa, joihin kuu-

luu tarkistuslasi, tarkistus voidaan tehdä kantta avaamatta, lasin läpi katsomalla.

Jos ruoka on mielestäsi tarpeeksi paistunut, sammuta laite kääntämällä termostaatin vipua asentoon "●", kunnes kuulet sisäisen katkaisimen katkaisuvaäntä.

Anna liian öljyn valua pois antamalla korin olla vielä hetken laitteen sisällä yläasennossa.

HUOM.: Jos paistamiseen tarvitaan kaksi eri vaihetta (esim. perunat), nosta kori ylös ensimmäisen vaiheen lopussa ja odota, että merkkivalo sammuu uudelleen. Upota sitten kori taas öljyyn (katso liitteenä olevia taulukoita).

ÖLJYN TAI RASVAN SUODATUS

Suosittelomme tämän toimenpiteen suorittamista jokaisen paiston jälkeen, sillä ruokahiukkaset - etenkin leivitetty tai jauhotetut - palavat helposti nesteeseen jäätyään, ja aiheuttavat täten nopeita muutoksia öljyissä tai rasvassa.

Tarkista, että öljy on riittävästi jäähtynyt (odota noin 2 tuntia).

Aseta friteerauspannun etuosa alustan reunan lähelle, varmistaen, että jalustat "M" pysyvät alustan sisäpuolella (kuva 6).

1. Vedä laatikko "R" ulospäin kuvan 7 osoittamalla tavalla.
 2. Aseta öljysäiliö "Q" paikalleen ilman kantta "J" (kuva 8).
 3. Poista kori.
 4. Avaa luukku "Z" kuvan 9 esittämällä tavalla.
 5. Työnnä öljysuodatin "P" säilöön (kuva 9).
 6. Poista valutusputki "S", poista tappi "L" ja purista samanaikaisesti putkea kahdella sormella, ettei nestettä pääse valumaan ulos ennen kuin se on asetettu suodattimen yläpuolelle (ks. kuva 10).
 7. Anna nesteen valua suodatusastiaan "Q". Säädä virtausta pitämällä putkea "S" tiukasti kiinni kahdella sormella siten, ettei öljyä pääse valumaan aukosta "X" (kuva 17). Näiden aukkojen tarkoituksena on estää öljyn yli vuotaminen suodatusastiasta, mikäli öljy valuu liian nopeasti tai suodatin on tukossa. Tässä tapauksessa suodatus ei tapahdu parhaalla mahdollisella tavalla. Jos öljy on erityisen "likaista", älä päästä sitä valumaan suodattimen yli.
 8. Kun toimenpiteet on suoritettu, suljetaan putki tapin avulla ja asetetaan se sitten paikalleen ja lopuksi suljetaan luukku.
 9. Aseta kannella "J" suljettu säiliö siten, että öljy säilyy oikein seuraavaa käyttöä varten.
 10. Aseta laatikko takaisin paikalleen.
 11. Poista mahdolliset epäpuhtaudet altaasta sienellä tai imukykyisellä paperilla.
- Jos käytät rasvaa, älä anna sen jäähtyä liikaa, ettei se kovettuisi.**

HAJUNESTOSUODATTIMEN VAIHTO

Kannen sisäpuolella sijaitsevat hajunestosuodattimet menettävät ajan mittaan tehokkuutensa. Sisäkannen aukosta "A" (kuva 11) nähdään suodattimen värin muutos, mikä ilmaisee, että suodatin on vaihdettava uuteen. Vaihto tapahtuu seuraavasti: Poista suodattimen muovinen peite "F" (kuva 12) painaen kiinnittintä "H" nuolen 1 suuntaan ja nostaen sitä sitten nuolen 2 suuntaan. Vaihda suodattimet.

HUOM. Valkoisen suodattimen tulee asettautua metalliseen kannattimeen (kuva 13) ja värillisen kohdan olla ylöspäin (mustaa suodatinta kohti).

Asenna nyt suodattimen peite takaisin paikoilleen, varmistaen että kiinnittimet ovat oikein asetettuina, kuvan 13 osoittamalla tavalla.

PUHDISTUS

Irrota laite aina sähköverkosta ennen kaikkia puhdistustoimenpiteitä.

Älä koskaan laita friteerauspannua veteen tai juoksevan vesihanan alle. Sisääntunkeutunut vesi aiheuttaa kipinöintiä.

Kun se on jäähtynyt noin 2 tuntia, öljy tai rasva poistetaan edelläolevan kappaleen "öljyn tai rasvan suodatus" ohjeiden mukaisesti.

Poista kansi kuvan 11 osoittamalla tavalla.

Kansi voidaan poistaa. Tämä tapahtuu seuraavasti: työnnä sitä sisäänpäin (katso nuolta "1", kuva 11) ja vedä sitä samanaikaisesti ylöspäin (katso nuolta "2", kuva 11).

Älä laita kantta veteen, ennen kuin olet ensin poistanut suodattimet.

Altaan puhdistus suoritetaan seuraavasti:

- Peseallas kuumalla vedellä ja astianpesuaineella. Käytä veden poistamiseen aina öljynvalutusputkea, kuten kuvassa 15 on osoitettu. Huuhtelee ja kuivaa hyvin; poista mahdolliset vesijäänteet valutusputkesta.
- **Älä koskaan tyhjennä laitetta kallistamalla sitä tai kääntämällä sitä nurin (kuva 16).**
- Käytä varusteisiin kuuluvaa harjaa putken sisäosan puhdistamiseen (kuva 14).
- Puhdista kori säännöllisesti, poistaen huolellisesti pyöränohjaimiin mahdollisesti kerääntyneet epäpuhtaudet.
- Kuivaa laite ulkopuolelta pehmeällä ja kostealla liinalla mahdollisten tahrojen ja läiskien poistamiseksi.
- Puhdista ja kuivaa myös tiivisteet, etteivät ne takeru kiinni altaaseen kun laite ei ole käytössä. (Mikäli ne ovat päässeet takertumaan, saa kannen auki nostamalla sitä käsin ja pitämällä samanaikaisesti avaajanappia alaspainettuna).
- Kuivaa kokonaisuus huolellisesti toimenpiteen jälkeen ja poista näin kaikki säiliön pohjalle ja ennen kaikkea öljyn tyhjennysputken sisään mah-

dollisesti kerääntynyt vesi. Tämän toimenpiteen avulla vältetään vaarallisilta kuumen öljyn suihkuamiselta toiminnan aikana.

MALLI JOSSA ON TEFLON-PINTAINEN ALLAS

Älä käytä altaan puhdistukseen hankaavia välineitä tai aineita, vaan ainoastaan pehmeää liinaa ja mietoa pesuvainetta.

MUUTAMIA OHJEITA

ÖLJYN TAI RASVAN KESTO

Öljyn tai rasvan taso ei saa koskaan laskea alle minimin. Ajoittain on tarpeen uusia se kokonaan. Öljyn tai rasvan kesto riippuu siitä, mitä paistetaan.

Esimerkiksi leivitys likaa öljyä enemmän kuin tavallinen paistaminen.

Kuten kaikissa friteerauspannuissa, öljy pahenee, jos sitä kuumennetaan useamman kerran! Täten on hyvä vaihtaa se säännöllisin väliajoin.

Koska tämä friteerauspannu toimii pyörivän korinsa ansiosta pienellä öljymäärällä, on eliminoidun öljyn määrä vain puolet muihin markkinoilla oleviin friteerauspannuihin nähden.

OIKEA PAISTAMISMENETELMÄ

- On tärkeää noudattaa jokaisessa ruokaohjeessa annettua paistolämpötilaa. Liian alhaisessa lämpötilassa öljy imeytyy ruokaan. Liian korkeassa lämpötilassa taas kuori muodostuu nopeasti ja sisus jää raa'aksi.
- **Paistettavat ruoat tulee laittaa öljyyn vasta silloin, kun öljyn lämpötila on sopiva, eli silloin kun merkkivalo sammuu.**
- Älä täytä koria liikaa, sillä se aiheuttaa öljyn lämpötilan äkillisen alenemisen, ja täten liian rasvaisen ja epätasaisen paistotuloksen.
- Aseta öljyn lämpötila osoitettua matalammaksi, mikäli paistat pieniä ruoka-annoksia. Näin öljy ei pääse kiehumään liikaa.
- Tarkista, että ruoka-aineet ovat samanpaksuisia ja tarpeeksi ohuita, muuten ne eivät kypsy hyvin sisältä, vaikka ulkoapäin näyttävätkin hyviltä. Samanpaksuiset ruoka-aineet saavuttavat samanaikaisesti sopivan kypyyden.
- **Kuivaa ruoka-aineet hyvin ennen niiden asettamista öljyyn tai rasvaan**, näin öljy ei roisku; kosteat ruoka-aineet (etenkin perunat) kypsyvät myös liian pehmeiksi. On suositeltavaa leivittää tai jauhottaa erittäin vesipitoiset ruoat (kala, liha, vihannekset), poistaen liiat korppu- tai vehnä jauhot ennen öljyyn laittamista.

EI PAKASTETTUIJEN RUOKIEN PAISTAMINEN

Ruokalaji		Maksimimäärä g.	Lämpötila °C	Aika minuuteissa	
RANSKANPERUNAT	Suosittelava määrä hyvin onnistuneeseen paistoon	500	190	I vaihe	6-7
	Maksimimäärä (turvallisuusraja)	1000	190	II vaihe	1-2
KALA	Kalmari	500	160		9-10
	Mustekalarenkaat	500	160		9-10
	Katkaravun pyrstöt	600	160		7-10
	Sardiinit	500-600	170		8-10
	Pienet mustekalat	500	160		8-10
	Merianturat (3 kpl)	500-600	160		6-7
LIHA	Naudankyljykset (2 kpl)	250	170		5-6
	Kanakyljykset (3 kpl)	300	170		6-7
	Lihapyörökät (8-10 kpl)	400	160		7-9
VVIHANNEKSET	Artisokka	250	150		10-12
	Kukkakaali	400	160		8-9
	Sienet	400	150		9-10
	Munakoiso	300	170		11-12
	Kesäkurpitsat	200	170		8-10

Paistoajat ja -lämpötilat ovat likimääräisiä ja ne tulee säädellä määrän sekä henkilökohtaisen maun mukaan.

PAKASTETTUIJEN RUOKIEN PAISTAMINEN

- Pakasteiden lämpötilat ovat hyvin alhaiset, joten ne aiheuttavat öljyn tai rasvan lämpötilan jyrkän alenemisen. Hyvien tulosten saavuttamiseksi ei pidä ylittää seuraavassa taulukossa suositeltavia määriä.
- Pakastetut ruoat ovat yleensä jäähileiden peitossa. Hileet tulee poistaa ennen paistamista koriä ravistamalla. Sen jälkeen kori laitetaan öljyyn hyvin hitaasti, ettei öljy pääse kiehumään.

Paistoajat ovat likimääräisiä ja ne tulee säätää paistettavien ruokien alkulämpötilan sekä pakasteiden valmistajan ohjeiden mukaan.

Ruokalaji		Maksimimäärä g.	Lämpötila °C	Aika minuuteissa	
RANSKANPERUNAT	Suosittelava määrä hyvin onnistuneeseen paistoon	180 (*)	190	I vaihe	3-4
	Maksimimäärä (turvallisuusraja)	500	190	II vaihe	1-2
PERUNAPYÖRYKÄT		500	190		7-8
KALA	Kalapuikot	300	190		4-6
	Katkaravutti	300	190		4-6
LIHA	Kanakyljykset (3 kpl)	200	180		6-8

HUOM.: Ennen korin paikalleenasettamista on tarkistettava, että kansi on hyvin suljettu.

(*) Tämä on suositeltava määrä hyvän tuloksen saavuttamiseksi. Tietysti voidaan paistaa myös suurempi määrä pakastettuja perunoita, ottaen kuitenkin huomioon, että tässä tapauksessa tulos on hieman rasvaisempi johtuen lämpötilan äkillisestä laskusta öljyyn upotettaessa.

TOIMINTAHÄIRIÖT

HÄIRIÖ	SYY	TOIMI NÄIN
Epämiellyttävä haju	Hajunestosuodatin on täynnä Öljy on pilaantunut Paistoon käytetty neste ei sovellu tarkoitukseen	Vaihda suodatin uuteen Vaihda öljy tai rasva Käytä korkealaatuista maapähkinäöljyä
Öljy valuu yli	Öljy on pilaantunut ja muodostaa liikaa vaahtoa Kuumaan öljyyn laitettuja ruoka-ainei- ta ei ole kuivattu hyvin Kori on asetettu liian nopeasti öljyyn Friteerauspannussa olevan öljyn määrä ylittää ylärajan	Vaihda öljy tai rasva Kuivaa ruoka-aineet hyvin Aseta kori hitaasti paikalleen Vähennä öljymäärää altaassa
Öljy ei kuumene	Laite on aikaisemmin kytkettyssä pöälle kun altaassa ei ole ollut öljyä. Tämä on aiheuttanut termisen turva- laitteen rikkoutumisen	Käänny huoltopalvelun puoleen (laite täytyy vaihtaa)
Vain puolet paistokse- sta on onnistunut	Kori ei pyöri toiminnan aikana.	Puhdista altaan pohja Puhdista korin pyöränohjaimen rengas.