

Lue tämä käyttöopas huolellisesti ennen kuin asennat tai käytät laitetta. Ohjeita noudattamalla saat parhaan mahdollisen tuloksen ja voit käyttää laitetta turvallisesti.

LAITTEEN KUVAUS

(katso kuvaa sivulla 3)

- A. Suodattimen tarkistusreikä
- B. Kansi
- C. Korin kahva
- D. Kahvan liukukappale
- E. Kori
- F. Tarkkailuikkuna (ei kaikissa malleissa)
- G. Suodattimen kansi
- H. Johdon säilytystila
- I. Merkkivalo
- L. Lämmönsäädön ja sammutuksen nuppi
- M. Öljyastian laatikko (ei kaikissa malleissa)
- N. Poistoputken korkki (ei kaikissa malleissa)
- O. Öljyastian kansi (ei kaikissa malleissa)
- P. Öljyastia (ei kaikissa malleissa)
- Q. Öljysuodatin (ei kaikissa malleissa)
- R. Öljyn poistoputki (ei kaikissa malleissa)
- S. Minuuttilaskimen näppäin (ei kaikissa malleissa)
- T. Minuuttilaskimen näyttö (ei kaikissa malleissa)
- U. Poistoputken säilytystilan luukku (ei kaikissa malleissa)
- V. Kannen aukaisupainike
- Z. Irrotettava allas

TÄRKEÄÄ

- Varmista ennen laitteen käyttöönottoa, että verkkojännite vastaa laitteen arvokyltissä mainittua arvoa.
- Kytke laite ainoastaan asianmukaisesti maadoitettuun pistorasiaan, jonka teho on vähintään 10A. (Mikäli laitteen pistorasia ja pistoke eivät sovellu yhteen, anna pätevän sähköasentajan vaihtaa pistorasia).
- Älä sijoita laitetta lämmönlähteiden läheisyyteen.
- Käyttäjä ei saa vaihtaa tämän laitteen verkkojohtoa, sillä tämän toimenpiteen suorittamiseen tarvitaan erityistyökaluja.
Anna vahingoittuneen verkkojohdon vaihto ja korjaus valmistajan, sen valtuuttaman teknisen huolto-
liikkeen tai ammattitaitoisen henkilön suoritettavaksi. Näin vältty turhilta riskeiltä.
- Laite kuumenee huomattavasti käytön aikana.
ÄLÄ JÄTÄ LAITETTA LASTEN ULOTTUVILLE.
- Älä siirrä rasvakeitintä paikasta toiseen silloin kun öljy on kuumaa. Vakavien palovammojen vaara.
- **Älä käytä rasvakeitintä ilman öljyä.**
- Ota yhteys huoltoliikkeeseen tai valmistajan valtuuttamaan edustajaan, mikäli laitteesta alkaa vuotamaan öljyä.
- Kori asettuu automaattisesti altaan keskellä olevaan tappiin.
Älä käännä koria tämän vuoksi käsin oikean paikan löytämiseksi, jotta vältty sen rikkoutumiselta.
- Pese irrotettava allas (Z), kori (E), kansi (B) (poista suodattimet ensin) sekä öljyn keruujärjestelmän elementit (O, P ja Q) huolellisesti kuumalla vedellä ja astianpesuaineella ennen rasvakeittimen ensimmäistä käyttöönottoa.

Käytä öljyn poistoputkea (ei kaikissa malleissa) veden poistamiseen kuvassa 14 annettujen ohjeiden mukaisesti.

Kuivaa kaikki osat huolellisesti pesun jälkeen. Varmista, ettei altaan pohjalle tai erityisesti öljyn poistoputken sisälle ole jäänyt vettä.

Vesi saattaisi aiheuttaa vaarallisia kuuman öljyn roiskeita toiminnan aikana.

- Pidä öljyn poistoputki kiinni toiminnan aikana ja kiinnitä se tarkoitusta varten olevaan säilytystilaan.
- Älä anna lasten tai laitteen käyttöön kykenemättömien henkilöiden käyttää laitetta. Älä anna lasten leikkiä rasvakeittimellä.
- Älä siirrä rasvakeitintä silloin, kun öljy on kuumaa.
- Käytä tarkoitukseen olevia kahvoja laitteen siirtämiseen. (Älä nosta laitetta korin kahvaa käyttämällä).
- On täysin normaalia, että laitteesta tulee epämiellyttävää "uuden" hajua ensimmäisen käytön yhteydessä. Tuuleta käyttötila.
- Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat materiaalit ja tarvikkeet vastaavat EU- direktiivin 89/109 vaatimuksia.
- Poista ja aseta irrotettava allas (Z) takaisin paikoilleen reunoja myötäillen.

Suorita tämä toimenpide ainoastaan silloin, kun öljy ja keitin ovat jäähtyneet. Aseta allas paikalleen ja varmista, että se asettuu oikein paikoilleen. Muussa tapauksessa se saattaa rikkoutua silloin, kun suljet kannen (B).

KÄYTTÖOHJEET

ÖLJYLLÄ TAI RASVALLA TÄYTTÖ

- Nosta kori mahdollisimman ylös vetämällä tarkoitukseen olevaa kahvaa (C) ylöspäin (kuva 1).
Varmista, että kansi on AINA kiinni korin noston tai laskun aikana.
- Aukaise kansi (B) painamalla painiketta (V) (kuva 2).
- Vedä kori ulos vetämällä sitä ylöspäin (kuva 3).
- Kaada öljyastian korkeintaan 1,5 litraa öljyä (tai 1,3 kg rasvaa) tai vähintään 1 litraa öljyä (tai 1 kg rasvaa).

HUOMIO: Varmista, että öljyn tai rasvan taso pysyttelee aina maksimi- ja minimimerkkien välillä.

Älä käytä rasvakeitintä koskaan silloin, kun öljy on "min"- tason alapuolella, sillä tämä voi aiheuttaa lämpöturvakatkaisin laukeamisen. Pyydä huoltoliikettä vaihtamaan lämpöturvakatkaisin, mikäli se laukeaa.

Parhaan paistotuloksen saat käyttämällä hyvälaatuista maapähkinäöljyä.

Älä sekoita eri tyyppisiä öljyjä keskenään.

Mikäli käytät rasvaa, leikkaa se palasiksi, ettei rasvakeitin pääse kuumumaan tyhjiillään ensimmäisten minuuttien aikana.

Aseta lämpötila 150°C lämpöasteeseen aina siihen saakka, kunnes rasva on sulanut kokonaan ja aseta lämpötila haluamallesi tasolle vasta tämän jälkeen.

PAISTAMISEN ALOITUS

1. Aseta paistettavat ruoka-aineet koriin. Älä aseta koriin liikaa elintarvikkeita (korkeintaan 1,2 kg raakoja perunoita).
Tasaisimman paistotuloksen kannalta on tärkeää, että asetat elintarvikkeet korin laiduille ja jätät korin keskustan mahdollisimman tyhjäksi.
2. Aseta kori altaaseen korkeaan asentoon (kuva 3) ja sulje kansi painamalla sitä kevyesti alaspäin, kunnes kuulet naksahduksen.
Sulje kansi aina ennen korin alas laskemista, ettei kuumaa öljyä pääse roiskumaan ulos.

3. Säädä lämmönsäädön nuppi (L) haluamallasi lämpötilalle (kuva 4).
Tämän lämpötilan saavuttamisen yhteydessä merkkivalo (I) sammuu.
4. Laske kori öljyyn heti merkkivalon sammumisen jälkeen. Vedä kahvassa olevaa liukukappaletta (D) taaksepäin ja laske kori hitaasti alas.
 - On täysin normaalia, että heti tämän toimenpiteen jälkeen suodattimen kannesta (G) tulee ulos suhteellisen paljon kuumaa höyryä.
 - Tarkkailuikkunan (F) (ei kaikissa malleissa) sisäpuoli peittyy höyryllä ruoan valmistuksen alkuvaiheessa elintarvikkeiden öljyyn upottamisen jälkeen. Höyry häviää kuitenkin valmistuksen edetessä.
 - On täysin normaalia, että korin kahvaan ilmestyy vesipisaroita laitteen toiminnan aikana.

ELEKTRONISELLA MINUUTILASKIMELLA VARUSTETUT MALLIT

1. Säädä ruoanvalmistusaika painamalla näppäintä (S). Asetetut minuutit ilmestyvät näytölle (T).
2. Minuutit alkavat vilkkumaan heti tämän jälkeen ja osoittavat, että paistaminen on alkanut.
Viimeinen minuutti näytetään jäljellä olevina sekunteina.
3. Voit korjata virheellisesti ohjelmoitua aikaa pitämällä painiketta painettuna yli 2 sekunnin ajan.
Tällöin näyttö nollautuu, jonka jälkeen voit suorittaa asetuksen uudelleen kohdasta 1.
4. Minuuttilaskin ilmoittaa ruoan valmistuksen päättyneen kahdella noin 20 sekunnin välein kuultavalla piip-äänellä. Voit hiljentää merkkiäänen yksinkertaisesti painamalla minuuttilaskimen näppäintä (S).
Voit kiinnittää minuuttilaskimen vaatteisiin tarkoituskeinoon olevaa kiinnitintä käyttämällä.

HUOMIO: Minuuttilaskin ei sammuta laitetta.

MINUUTILASKIMEN PARISTOJEN VAIHTAMINEN

- Irrota minuuttilaskin paikaltaan (kuva 16).
- Poista takakansi ruuvimeisseliä käyttämällä (kuva 17).
- Käännä paristotilan kantta (kuva 18) vastapäivään, kunnes se irtaosa paikaltaan.
- Vaihda paristo toiseen samantyyppiseen paristoon.
- Kokoa minuuttilaskin uudelleen.

Paristo on poistettava ja hävitettävä voimassa olevien luonnonsuojelulakien mukaisesti sekä pariston vaihdon että laitteen romutuksen yhteydessä, sillä se voi saastuttaa ympäristöä.

PAISTAMISEN JÄLKEEN

Nosta kori (E) ylös paistamisajan kuluttua umpeen ja tarkista, että ruoka on ruskistunut haluamallasi tavalla. Tarkkailuikkunalla (F) varustetuissa malleissa voit tarkistaa kypsymisasteen myös ikkunan lävitse ilman että kantta tarvitsee nostaa.

Mikäli ruoka on riittävän kypsää, sammuta laite kääntämällä lämmönsäädön nuppi (L) asentoon "0", kunnes kuulet sisäisen katkaisimen naksahduksen.

Kiinnitä kori hetkeksi korkeaan asentoon rasvakeittimen sisälle, jolloin ylimääräinen öljy pääsee valumaan pois.

ÖLJYN TAI RASVAN SUODATUS

Suorita tämä toimenpide jokaisen paiston jälkeen ja erityisesti kananmunalla tai jauholla kuorutettujen elintarvikkeiden paiston jälkeen.

Öljyyn jääneet ruoan jäämät palavat helposti ja aiheuttavat öljyn tai rasvan laadun nopean heikkenemisen.
Varmista, että öljy on jäähtynyt riittävästi (odota noin kaksi tuntia).

Siirrä rasvakeitin tukitason reunalle (kuva 5).

Tarkista, että tukijalat "U" ovat koko ajan tukitason päälle, jottei keitin pääse putoamaan öljyn suodatuksen yhteydessä (kuva 5).

MALLIT, JOISSA EI OLE ÖLJYN POISTOPUTKEA (R) JA ÖLJYASTIAA (P)

1. Aukaise rasvakeittimen kansi (B) ja poista irrotettava allas (Z) (kuva 24) kahvoja käyttämällä. Tyhjennä allas.
2. Poista altaaseen jäänyt lika pehmeää sientä tai talouspaperia käyttämällä.
Aseta irrotettava allas (Z) takaisin paikoilleen.
3. Aseta kori (E) altaaseen korkeaan asentoon ja aseta korin pohjalle yksi laitteen mukana toimitetuista suodattimista (kuva 20). Voit hankkia suodattimia jälleenmyyjiltämme tai huoltoliikkeistämme.
4. Kaada öljy tai rasva tämän jälkeen rasvakeittimeen erittäin hitaasti, ettei se pääse valumaan suodattimen reunojen ulkopuolelta (kuva 21).

HUOM: Voit säilyttää suodatetun öljyn rasvakeittimen sisällä.

Suosittelemme kuitenkin öljyn säilyttämistä suljetussa astiassa, mikäli rasvakeittimen käyttöjen välillä kuluu pitkiä aikoja, jottei öljy pääse pilaantumaan.

Suosittelemme myös, että säilytät kalan paistoon käytetyn öljyn erillään muiden elintarvikkeiden paistoon tarkoitusta öljystä.

Älä anna rasvan jäähtyä liikaa, jottei se pääse kovettumaan keittimen sisälle.

MALLIT JOISSA ÖLJYN POISTOPUTKI (R) (LETKU TAI JÄYKKÄ PUTKI MALLISTA RIIPPUEN) MUTTEI ÖLJYASTIAA (P)

1. Aukaise rasvakeittimen kansi (B) ja poista kori (E).
2. Aukaise luukku (U) kuvassa 22 annettujen ohjeiden mukaisesti.
3. Vedä öljyn poistoputki (R) ulos.
4. Poista korkki (N) ja purista letkua (ei kaikissa malleissa) samanaikaisesti kahden sormen välissä, jottei öljyä tai rasvaa pääse valumaan ennen kuin olet asettanut letkun tyhjennykseen soveltuvan astian kohdalle (kuva 22).
Jäykällä putkella varustetuissa malleissa poista korkki (N) ja suuntaa se astiaa kohden (kuva 22).
5. Anna öljyn tai rasvan valua astiaan (kuva 23).
Poista öljy aina ennen kuin poistat altaan rasvakeittimestä.
6. Poista altaaseen mahdollisesti jäänyt lika sientä tai talouspaperia käyttämällä. Vaihtoehtoisesti voit pestä altaan kappaleessa "Puhdistus" annettujen ohjeiden mukaisesti.
7. Aukaise putken säilytystilan luukku (U) ja aseta allas paikoilleen kallistamalla sitä silloin, kun putki on vaaka-asennossa ja korkki on paikoillaan. Sijoita öljyn poistoputki takaisin säilytystilaansa. Sulje luukku uudelleen toimenpiteen päätyttyä (kuva 24).
8. Aseta kori takaisin korkeaan asentoon ja aseta korin pohjalle yksi laitteen mukana toimitetuista suodattimista (kuva 20).
Voit hankkia suodattimia jälleenmyyjiltämme tai huoltoliikkeistämme.
9. Kaada öljy tai rasva tämän jälkeen rasvakeittimeen erittäin hitaasti, ettei se pääse valumaan suodattimen reunojen ulkopuolelta (kuva 21).

HUOM: Voit säilyttää suodatetun öljyn rasvakeittimen sisällä.

Suosittelemme kuitenkin öljyn säilyttämistä suljetussa astiassa, mikäli rasvakeittimen käyttöjen välillä kuluu pitkiä aikoja, jottei öljy pääse pilaantumaan.

Suosittelemme myös, että säilytät kalan paistoon käytetyn öljyn erillään muiden elintarvikkeiden paistoon tarkoitusta öljystä.

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

ÖLJYN POISTOPUTKELLA (R) (LETKU TAI JÄYKKÄ PUTKI MALLISTA RIIPPUEN) JA ÖLJYASTIALLA VARUSTETUT MALLIT

1. Vedä laatikkoa (M) ulospäin kuvassa 7 osoitetulla tavalla.

2. Aseta öljyastia (P) ilman kantta (O) tarkoitukseen olevaan tilaan (kuva 7).
3. Poista kori.
4. Aukaise luukku (U) kuvassa 8 osoitetulla tavalla.
5. Aseta öljynsuodatin (Q) astian päälle (kuva 8)
6. Vedä öljyn poistoputki (R) ulos, poista korkki (N) ja purista letkua (ei kaikissa malleissa) samanaikaisesti kahden sormen välissä, jottei nestettä pääse valumaan ennen kuin olet asettanut putken suodattimen (Q) päälle (katso kuva 9). Jäykällä putkella varustetuissa malleissa poista korkki (N) ja suuntaa se suodattimen (Q) päälle (kuva 9).
7. Anna nesteen valua öljyastiaan (P). Varmista, ettei öljyä pääse valumaan aukoista "X" (kuva 15). Näiden aukkojen tarkoituksena on estää öljyn vuotaminen suodattimen astian reunojen ylitse, mikäli öljy valuu liian nopeasti tai suodatin on tukossa.
Tässä tapauksessa suodatus ei tapahdu parhaalla mahdollisella tavalla.
Varmista, ettei öljyä pääse valumaan suodattimen reunoilta, mikäli öljy on erityisen likaista. Poista öljy aina ennen kuin poistat altaan rasvakeittimestä.
8. Aseta korkki takaisin paikoilleen toimenpiteen jälkeen, sijoita putki takaisin säilytystilaansa ja sulje luukku.
9. Poista altaaseen mahdollisesti jäänyt lika sientä tai talouspaperia käyttämällä. Vaihtoehtoisesti voit pestä altaan kappaleessa "Puhdistus" annettujen ohjeiden mukaisesti.
10. Aukaise putken säilytystilan luukku (U) ja aseta allas paikoilleen kallistamalla sitä silloin, kun putki on vaakasuorassa ja korkki on paikoillaan. Sijoita öljyn poistoputki takaisin säilytystilaansa. Sulje luukku uudelleen toimenpiteen päätyttyä (kuva 24).
11. Aseta kansi (O) takaisin astian päälle, jotta öljy säilyy parhaassa mahdollisessa kunnossa seuraavaa käyttöä varten.
12. Aseta laatikko takaisin alkuperäiselle paikalleen.
13. Poista altaaseen mahdollisesti jäänyt lika sientä tai talouspaperia käyttämällä.
Älä jätä rasvaa liian kauaksi aikaa keittimeen, jottei se pääse kovettumaan.

HAJUNESTOSUODATTIMEN VAIHTAMINEN

Ajan myötä kannen sisälle sijoitettujen hajunestosuodattimien vaikutus heikkenee.

Mikäli huomaat kannen sisäpuolella olevan reiän (A, kuva 11) läpi nähtävän suodattimen värin muuttuvan, vaihda se uuteen. Poista ensiksi muovinen suodattimen kansi (G) (kuva 11).

HUOM: Valkoisen suodattimen on asetettava metallista osaa (kuva 12) vasten siten, että värillinen osa osoittaa ylöspäin (mustaa suodatinta kohden).

Aseta suodattimen kansi takaisin paikoilleen ja varmista, että etummaisat koukut asettuvat oikein paikoilleen kuvassa 12 osoitetulla tavalla.

PUHDISTUS

Varmista ennen puhdistustoimenpiteiden aloittamista, että pistoke on irrotettu pistorasiasta.

Älä upota rasvakeittintä koskaan veteen tai aseta sitä juoksevan veden alle.

Keittimen sisälle joutunut vesi voi aiheuttaa sähköiskuja.

Anna öljyn jäähtyä noin kahden tunnin verran ja valuta öljy tai rasva pois kappaleessa "Öljyn tai rasvan suodatus" annettujen ohjeiden mukaisesti.

Poista kansi kuvassa 10 annettujen ohjeiden mukaisesti.

Voit poistaa kannen työntämällä sitä taaksepäin (katso nuolta "1", kuva 10) ja vedä kantta samanaikaisesti ylöspäin (katso nuolta "2", kuva 10).

Älä upota kantta veteen ennen kuin olet poistanut suodattimet.

Suorita altaan puhdistus seuraavalla tavalla:

- Poista allas rasvakeittimestä nostamalla sitä varovasti (katso kuva 24) ja pese se kuumalla vedellä ja astianpesuaineella pehmeää sientä käyttämällä. Älä koskaan käytä hankaavia pesuaineita tai sieniä altaan puhdistukseen, sillä ne vahingoittaisivat sen teflon -pinnoitusta. Voit pestä altaan ja putken myös astianpesukoneessa.
Älä kolhi tai vahingoita putkea puhdistuksen aikana, sillä tässä tapauksessa putken toiminta saattaisi heikentyä.
- Puhdista öljyn poistoputken sisäosa laitteen mukana toimitettua pulloharjaa käyttämällä (kuva 13). Käytä harjaa vasta sen jälkeen, kun olet poistanut putken paikaltaan.
- Tarkista säännöllisesti, että putki on puhdas. Anna valtuutetun ammattihenkilöin vaihtaa putki uuteen, mikäli se on vahingoittunut. Lähimmän valtuutetun korjaajan osoitteen saat huoltopalvelusta.
- Puhdista kori säännöllisesti ja varmista, ettei sen sisälle jää elintarvikkeiden jäämiä. Voit pestä korin ja sen kahvan myös astianpesukoneessa.
- Kuivaa rasvakeittimen ulkopuoli pehmeällä ja kostealla pyyhkeellä, jotta saat poistettua mahdolliset öljy-roiskeet sekä lauhdeveden.
- **Kuivaa kaikki osat huolellisesti pesun jälkeen. Varmista, ettei altaan pohjalle tai erityisesti öljyn poistoputken sisälle ole jäänyt vettä, joka saattaisi aiheuttaa vaarallisia kuumen öljyn roiskeita toiminnan aikana.**
- Aukaise putken säilytystilan luukku (U) ja aseta allas paikoilleen kallistamalla sitä silloin, kun putki on vaakasuorassa ja korkki on paikoillaan. Sijoita öljyn poistoputki takaisin säilytystilaansa. Sulje luukku uudelleen toimenpiteen päätyttyä (kuva 24).
- Älä koskaan tyhjennä rasvakeitintä kallistamalla tai kääntämällä sitä ympäri (kuva 19)

TEFLON- PINNALLA VARUSTETUT ALTAAT

Puhdista teflon- pinnalla varustettu allas pehmeää pyyhettä ja neutraalia pesuainetta käyttämällä. Älä käytä hankaavia pesuaineita tai puhdistusvälineitä.

PAISTOVINKKEJÄ

KUINKA KAUAN ÖLJY TAI RASVA SÄILYY

Varmista, ettei öljyn tai rasvan taso laske koskaan minimitason alapuolelle. Vaihda öljy tai rasva kokonaan säännöllisin väliajoin. Öljyn ja rasvan säilymisaika riippuu siitä, mitä rasvakeittimellä paistetaan.

Leivänmuruilla päällystetyt elintarvikkeet likaavat öljyä huomattavasti tavallista ruokaa enemmän.

Öljyn laatu heikkenee kaikissa rasvakeittimissä useiden käyttökertojen jälkeen! Vaihda öljy tämän vuoksi uuteen aina säännöllisin väliajoin.

Suosittelemme, että vaihdat öljyn kokonaan noin 5-8 käyttökerran jälkeen tai seuraavissa tapauksissa:

- epämiellyttävä haju
- paiston aikana syntyy savua
- öljy muuttuu tummaksi

Rasvakeitin käyttää pyörivän koritoiminnon ansiosta ainoastaan vähän öljyä. Tämän ansiosta joudut heittämään pois ainoastaan puolet tavallisten rasvakeittimien käyttämästä öljystä.

VINKKEJÄ OIKEAAN PAISTOON

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

- **Upota paistettavat elintarvikkeet öljyyn tai rasvaan ainoastaan sen jälkeen, kun öljy on saavuttanut oikean lämpötilan eli siis merkkivalo sammuu.**
- Älä aseta koriin liikaa ruokaa.
Tässä tapauksessa öljyn lämpötila laskisi liian nopeasti ja elintarvikkeet paistuvat rasvaisiksi ja epätasaisesti.
- Aseta öljyn lämpötila osoitettua alemmaksi, mikäli paistat pieniä ruoka-annoksia. Näin öljy ei pääse kiehumaan liikaa.
- Tarkista, että paistettavat elintarvikkeet on leikattu riittävän ohuiksi ja tasaisiksi, sillä liian paksut palat eivät kypsy tarpeeksi sisältä, vaikka niiden ulkopuoli olisikin ruskistunut. Saman paksuiset ruokapalat sitä vastoin kypsyvät oikein samanaikaisesti.
- Kuivaa elintarvikkeet erittäin hyvin ennen kuin upotat ne öljyyn tai rasvaan. Kosteat elintarvikkeet jäävät usein pehmeiksi (erityisesti perunat).
Suosittelemme erittäin vesipitoisten elintarvikkeiden (kala, liha, vihannekset) kuorruttamista joko korp-pujauhoilla tai jauhoilla. Poista kuitenkin ylimääräiset korppujauhot tai jauhot ennen elintarvikkeiden upottamista öljyyn.

TUOREIDEN ELINTARVIKKEIDEN PAISTO

Ruoka-aine		Maks. määrä g	Lämpötila °C	Aika minuutteina
RANSKALAISET PERUNAT	Suositeltu määrä parhaaseen paistoon, kun öljyä käytetään 1,5 litraa	600	190	10-12
	Maksimimäärä 1,1 litralla öljyä	1000	190	18-20
	Maksimimäärä 1,5 litralla öljyä	1200	190	20-22
KALA	Mustekala	500	160	9-10
	Canestrelli	500	160	9-10
	Keisarihummeri	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	Kyljykset (2 kpl)	250	170	5-6
	Kanan kyljykset (3 kpl)	300	170	6-7
	Lihapullat (8-10 kpl)	400	160	7-9
VIHANNEKSET	Artisokka	250	150	10-12
	Kukkakaali	400	160	8-9
	Sienet	400	150	9-10
	Munakoiso	300	170	11-12
	Kesäkurpitsa	200	170	8-10

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

PAKASTETTUIJEN ELINTARVIKKEIDEN PAISTO

- Pakasteiden lämpötila on erittäin alhainen.
Tämän vuoksi ne aiheuttavat öljyn tai rasvan lämpötilan huomattavan putoamisen.
Parhaan tuloksen saamisen kannalta on tärkeää, ettei ylitä seuraavassa taulukossa annettuja ruoan maksimimääriä.
- **Pakastuksen aikana ruoka-aineiden päälle kertyy usein jääkerros, joka on poistettava ennen ruoan paistamisen aloittamista. Voit poistaa jään yksinkertaisesti ravistamalla koria.** 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
RANSKALAISET PERUNAT	Suositteltu määrä parhaaseen paistoon, kun öljyä käytetään 1,5 litraa	200 (*)	190	4-6
	Maksimimäärä 1,1 litralla öljyä	600	190	13-15
	Maksimimäärä 1,5 litralla öljyä	1000	190	18-20
PERUNAKROKETIT		500	190	7-8
LIHA	Kalapuikot	300	190	4-6
	Katkaravut	300	190	4-6
LIHA	Kanan kyljykset (3 kpl)	200	180	6-8

VAROITUS: Varmista ennen korin upottamista, että kansi on suljettu tiiviisti.

(*) Tämä on suositeltu määrä parhaan tuloksen saamiseksi.

Luonnollisesti voit paistaa myös suuremman määrän pakasteperunoita. Muista kuitenkin, että perunoista voi tulla tässä tapauksessa hieman rasvaisia, sillä öljyn lämpötila putoaa äkillisesti korin laskuvaiheessa.

TOIMINTAHÄIRIÖT

ONGELMA	SYY	KORJAUKSET
Epämiellyttävä haju	Hajunestosuodatin on tukossa. Öljy on vanhaa. Käytetty paistoneste ei sovellu käyttöön.	Vaihda suodatin uuteen. Vaihda öljy tai rasva uuteen. Käytä hyvälaatuista maapähkinäöljyä.
Öljyä valuu reunojen ylitse	Öljy on vanhaa ja muodostaa liikaa vaahtoa. Olet upottanut kuumaan öljyyn ruoka-aineita, jotka ovat vielä liian kosteita. Olet upottanut korin liian nopeasti. Öljyn taso ylittää rasvakeittimen maksimitason.	Vaihda öljy tai rasva uuteen. Kuivaa ruoka-aineet hyvin. Upota kori hitaasti Vähennä altaan sisällä olevien ruoka-aineiden määrää.
Öljy ei kuumene	Lämpöturvakatkaisin on voinut laueta.	Ota yhteys huoltoliikkeeseen (katkaisin on vaihdettava)
Vain puoli korillista on paistunut	Kori ei pyöri paiston aikana.	Puhdista altaan pohja. Puhdista korin ohjainpyörän rengas.