

SUOMI

Lue nämä käyttöohjeet tarkasti ennen paistoöljyhaudelaitteen käyttöönottoa, jotta saavuttaisit parhaat tulokset ja mahdollisimman suuren käyttövarmuuden,

YLEISKUVA LAITTEESTA (kts. piirrosta kansilehden sisäpuolella)

- A. Kansi
- B. Kannen lasi-ikkuna (mikäli tämä kuuluu varusteisiin)
- C. Suodattimen tarkistusreikä
- D. Kahvan liukukappale
- E. Ritiäkörin kahva
- F. Merkkivalo
- G. Rasvan poistoletku
- H. Poistoletkun säilytystilan kansi
- I. Liukukosketinvalitsija lämmönsäätöä ja virrankatkaisua varten
- J. Sisäänpainettava minuuttikellonäppäin (mikäli tämä kuuluu varusteisiin)
- K. Kannen avauspainike
- L. Kädensijat laitteen nostamista varten
- M. Pidäke
- N. Syvennys sähkökaapelin säilytystä varten
- O. Lauhdevesiaukko
- P. Poistoletkua peittävä turvaläppä
- Q. Lauhdeveden keräysastia

Tekniset tiedot

Jännite: kts. laitteen arvokilpeä
Tehonkulutus: 1800 W
Maksimitilavuus: 1,2 lt. öljyä tai 1 kg. rasvaa
Ruoka-aineiden maksimimäärä: 1 kg. perunoita

VAROITUKSET

- Tarkista ennen käyttöönottoa, että verkkojännite vastaa laitteen arvokilpeen merkittyä arvoa.
- Kytke laite yksinomaan pistorasioihin, joiden kuormitettavuus on vähintään 10 A ja jotka on maadoitettu hyvin huolellisesti. Mikäli pistorasia ja laitteen pistoke eivät sovi yhteen, anna ammattimiehen vaihtaa laitteen pistoke sopivaan.
- Mikäli vaihto on tarpeen, käytä yksinomaan normien mukaisia HO5 VVF syöttökaapeleita, joiden poikkileikkauspinta on 3 x 1 mm² ja joiden ulkoinen läpimitta on sama kuin laitteeseen alunperin asennetussa kaapelissa.
- Toiminnan aikana laite on kuuma. ÄLÄ JÄTÄ LAITETTA LASTEN ULOTTUVILLE.
- Älä kuljeta paistoöljyhaudetta öljyn ollessa kuumana, koska kuuma öljy voi aiheuttaa vakavia palovammoja.
- Mikäli öljytilan reikään on sijoitettu pahvi, poista se ennen laitteen käyttöönottoa, pese öljyallas sekä altaassa oleva ritiäkori lämpimällä vedellä ja nestemäisellä astiainpesuaineella ja kuivaa lopuksi huolellisesti altaan pohjalle mahdollisesti jäänyt vesi.
- **Paistoöljyhaudelaitteen saa käynnistää vasta kun se on täytetty öljyllä tai rasvalla. Jos laite käynnistetään tyhjänä, läpöturvalaite katkaisee sen toiminnan.** Tällaisen tapauksen jälkeen käänny valtuutetun huoltopisteemme puoleen saadaksesi laitteen uudelleen käyntiin.
- Jos laitteesta vuotaa öljyä, käänny välittömästi valtuutetun huoltopisteemme tai tehtaamme teknisen henkilökunnan puoleen.
- Ritiäkori asettuu automaattisesti öljytilan keskellä olevan nupin varaan. **Tästä syystä älä kierrä koria käsin oikean asennon etsimiseksi, koska se voi aiheuttaa vaurioita.**
- Toiminnan aikana öljyn poistoletkun tulee aina olla omassa säilytystilassaan ja suljettuna.
- Tämä laite täyttää EU direktiivi 87/308 koskien radiohäirinnän estoa.
- Materiaalit ja laitteen osat, jotka joutuvat kosketukseen ruoka-aineiden kanssa, täyttävät EU- direktiivin 89/109 määräykset.

KÄYTTÖOHJEET

Paistoöljyltaan täyttäminen öljyllä tai rasvalla

- Avaa laitteen kansi painikkeesta (kuva 1)
- Nosta ritiläkori yläasentoonsa vetämällä kahvaa ylöspäin (kuva 2). Irroita kori paikoiltaan vetämällä kahvaa samanaikaisesti ylös ja taaksepäin (kuva 3)
- Kaada öljytilaan 1,2 litraa öljyä (tai 1 kg. rasvaa). Öljyn pinnan tulee aina olla säiliön sisäpintaan merkittyjen minimi- ja maksimirajojen välillä.

Parhaat tulokset saavutetaan hyvällä maapähkinäöljyllä. Älä sekoita keskenään erilaisia öljyjä. **Jos käytät kiinteää rasvaa, leikkaa se ensin pieniksi paloiksi, niin että laite ei kuumennu kuivana ensimmäisten minuuttien aikana.**

Paistamisen aloitus

1. Aseta paistettavat ruoka-aineet ritiläkoriin ja varo että et täytä koria liika (enintään 1 kg. tuoreita perunoita). Jotta saisit mahdollisimman tasaisen paistotuloksen, asettele käsiteltävät ruoka-aineet ritiläkoriin ulkoreunoille ja täytä korin keskiosaa mahdollisimman vähän.
2. Aseta ritiläkori öljyltaaseen yläasentoonsa (kuva 2) ja sulje kansi painamalla sitä kevyesti, kunnes kuulet sulkunapin naksahdavan.
3. Vie lämmönsäätimen liukukatkaisija haluamaasi asentoon (kuva 4) (kts. lämpötila- ja keittoaikataulukkoa). Kun toivottu lämpötila on saavutettu, merkkivalo sammuu.
4. Kun merkkivalo sammuu, upota välittömästi ritiläkori öljytilaan vetämällä kahvassa sijaitsevaa liukukappaletta itseesi päin ja painamalla sitten kahvaa hitaasti alaspäin.
 - *On täysin normaalia, että kannen pitkittäisraoista tulee ulos suuri määrä höyryä.*
 - *On myös normaalia, että kannen ritilän kohdalla tapahtuu pieniä muodonmuutoksia lämpölaajenemisen takia.*
 - *Keittämisen alkuvaiheessa, heti sen jälkeen kun ruoka-aineet on upotettu öljyyn, muodostuu kannen lasi-ikkunan (mikä tällainen kuuluu varustuksiin) sisäpinnalle höyryä, joka vähitellen häviää.*
 - *On myös normaalia, että keittämisen aikana ritiläkoriin kahvan ympäristöön muodostuu lauhdevesipisaroita.*
5. Malleissa, joiden varustuksiin kuuluu minuuttikello, voidaan keittoaika säätää kiertämällä painikesäädintä. Painike saadaan ulos säilytystilastaan painamalla sitä kevyesti.

Paistamisen lopetus

Säädetyin ajan kuluttua (malleissa, joiden varusteisiin kuuluu minuuttikello, äänimerkki antaa ilmoituksen tästä hetkestä) nostetaan ritiläverkko ylös ja tarkistetaan, että ruoka on saavuttanut toivotun paistoasteen. Jos kysymyksessä on laite, jonka varustuksiin kuuluu kannessa sijaitseva lasi-ikkuna, voidaan tarkistus suorittaa katsomalla lasin läpi, ilman että kantha aukaistaan.

Jos ruoka on mielestäsi paistunut riittävästi, sammuta laite viemällä lämmönsäätimen liukukatkaisija asentoon "0". Kun liukukatkaisija on saavuttanut nollasennon, kuuluu laitteen sisäpuolella sijaitsevasta katkaisijasta naksahdus.

Anna ylimääräisen öljyn valua pois pitämällä ritiläkoria jonkin aikaa yläasennossaan.

Huom. Jos paistaminen tulee suorittaa kahdessa eri jaksossa (esimerkiksi perunat), odota, että valomerkki sammuu ja upota vasta sen jälkeen kori uudelleen kuumaan öljyyn (kts. oheisia paisto-ohjeita).

Öljyn tai rasvan suodattaminen

Suosittelimme, että suoritat öljyn tai rasvan suodattamisen jokaisen keittokerran jälkeen, koska öljyyn jääneet ruoka-aineiden osaset palavat helposti ja huonontavat nopeasti öljyn tai rasvan laatua, ennenkaikkea silloin kun ruoka on joko leivitetty tai jauhoin kuorutettu.

Suodattaminen tapahtuu seuraavasti:

1. Avaa laitteen kansi ja ota ritiläkori ulos. **Tarkista, että öljy on tarpeeksi jäähtynyttä (odota noin kaksi tuntia).**
2. Avaa öljyn poistoletkun säilytystilan kansi, kuvan Nr. 5 antamien ohjeiden mukaisesti.
3. Kierrä poistoletkun turvaläppä ylös, kuten kuvassa Nr. 6 esitetään ja vedä poistoletku ulos säilytystilastaan.
4. Ota letkun tulppa irti (kuva 7) ja purista samanaikaisesti letkua kaksin sormin siten, että öljy tai rasva ei pääse vuotamaan ulos letkusta, ennen kuin letkun pää on oikeassa asennossaan astiassa, johon öljy voi vapaasti valua.
5. Valuta öljy tai rasva astiaan (kuva 8).
6. Puhdista mahdolliset ruoan jätteen öljyltaasta sienellä tai talouspaperilla.
7. Pane letkun tulppa paikoilleen ja aseta letku takaisin säilytystilaansa.
8. Aseta ritiläkori yläasentoonsa ja aseta korin pohjalle yksi laitteen mukana toimitetuista suodattimista (kuva 9). Suodattimia on saatavissa jälleenmyyjiltämme tai huoltopisteistämme.
9. Kaada öljy tai rasva hyvin hitaasti laitteeseen varoen, että öljy ei pääse tulvimaan suodattimen reunoja yli (Kuva 10).
10. Tällä tavoin käsiteltyä öljyä voi säilyttää laitteen sisällä. Jos paistokertojen välillä kuluu kuitenkin pitempiä aikoja, suosittelemme öljyn säilyttämistä suljetussa astiassa, jotta sen säilyvyys olisi parempi.

Jos haluat siirtää öljyn kannelliseen säilytystastiaan, vedä poistoletku uudelleen esiin säilytystilastaan ja menettele kuvan 11 esittämällä tavalla. Kalan paistinjäljyä suositellaan säilytettäväksi erillään muun ruoan valmistukseen käytetystä öljystä.

☛ **jos käytät paistinrasvaa, älä anna sen jäähtyä jäähmettymispisteeseen saakka.**

Hajunpoistosuodattimen vaihto

Käytön myötä kannen sisäpuolella sijaitsevat, hajuja estävät suodattimet menettävät tehokkuuttaan. Suodattimen värin muuttuminen, joka voidaan todeta kannen sisäpuolella olevasta tarkistusreijästä, ilmoittaa että on aika vaihtaa suodatinta.

Suodatin vaihdetaan seuraavasti:

1. Vedä ulos laitteen kannen pidäke kuvan 12 esittämällä tavalla, vetämällä sitä nuolen suuntaan.
2. Irroita kansi vetämällä sitä kaksin käsin eteen- ja ylöspäin, kuten on esitetty kuvassa 13.
3. Kierrä ruuvit irti ja irroita metallinen vastakansi (kuva 14).
4. Vaihda käytetyt suodattimet uusiin seuraten kuvan 15 antamia asennusohjeita ja huolehdi siitä että vaalean suodattimen leikkaukset sattuvat muovikannen vastaavien reikien kohdalle.

☛ Pinta jossa on kaksi värikästä ympyrää tulee mustaa suodatinta vasten.

5. Aseta takaisin paikoilleen vastakansi, kansi ja pane kannen pidäke paikoilleen.

Puhdistus

Ennen kuin ryhdyt suorittamaan puhdistustoimenpiteitä, irroita aina pistoke pistorasiastaan.

☛ **Älä koskaan upota laitetta veteen äläkä aseta sitä vesisuihkun alle. Jos vettä pääseen tunkeutumaan koneeseen, se on vaarallista ja aiheuttaa laitteen sähköosien vaurioitumisen.**

Älä upota kantta veteen, jos et ole ensin poistanut suodattimia.

Öljysäiliön puhdistus suoritetaan seuraavalla tavalla: Kun olet antanut öljyn jäähtyä noin kaksi tuntia, tyhjennä öljy tai rasva altaasta poistoletkun välityksellä.

- Poista ruoan jätteet öljyaltaasta sienen tai talouspaperin avulla.
- Pese öljyallas huolellisesti lämpimällä vedellä ja nestemäisellä astiainpesuaineella ja kuivaa tarkasti.
- Poistotukien sisäpuolen puhdistus tapahtuu laitteen mukana toimitetun letkunpuhdistimen avulla (kuva 16).
- Puhdista rutilätkä säännöllisesti huolehtien ennenkaikkea siitä, että korin ulkoreunalla sijaitseva rattaiden kehämäinen ura on puhdas ruoan jätteistä.
- Korin voi panna astiainpesukoneeseen.
- Puhdista jokaisen paistokerran jälkeen mahdollisesti syntyneet pienet öljyroiskeet tai lauhdeveden jäljet laitteen ulkokuoresta pehmeällä tai kostealla pyyhkeellä. Puhdista ja kuivaa myös tiiviste, jotta kansi ei tarttuisi kiinni öljyaltaan reunaan käytön aikana. (Jos näin tapahtuisi, riittää että

kantta nostetaan käsin samanaikaisesti kun avauspainiketta pidetään alaspainettuna).

- Tarkista, että lauhdeveden reikä (O) ei ole tukossa.
- Tyhjennä jokaisen käyttökerran jälkeen laitteen takapuolella sijaitseva, pieni lauhdeveden keruusäiliö.

Malli jossa öljysäiliön pinta on tarttumaton materiaalia

Altaan puhdistuksessa ei tule käyttää sientä tai hankaavia pesuaineita, vaan yksinomaan pehmeää pyyhettä ja neutraaleja pesuaineita.

Keitto-ohjeita

Öljyn tai rasvan kestoikä

Öljyn tai rasvan määrä ei saa koskaan alittaa minimirajaa. Silloin tällöin on tarpeellista uusia öljy tai rasva kokonaan. Öljyn tai rasvan kestoikä riippuu siitä minkälaisen ruoka-aineiden paistamiseen sitä on käytetty. Esimerkiksi leivitys nopeuttaa huomattavasti öljyn likaantumista. Kuten kaikissa paistoöljyhauteissa, huononee öljyn laatu, jos sitä kuumennetaan lukuisia kertoja. Tästä syystä suosittelemme öljyn täydellistä vaihtoa noin 5:n, 8:n tai korkeintaan 10:n käyttökerran jälkeen, vaikkakin öljyä olisi käytetty ja suodatettu täysin ohjeiden mukaisesti. Koska tehtaamme valmistama paistoöljyhaudelaite toimii pyörivän korinsa ansiosta hyvin vähäisellä öljymäärällä, aiheutuu tästä käyttäjälle huomattavaa säästöä, koska (noin joka viidennen tai kahdeksannen käyttökerran jälkeen) riittää, että vaihdetaan vain puolet siitä öljymäärästä, minkä muut markkinoilla olevat paistoöljyhauteet tarvitsevat. Paistoöljyn säästö on siis 50%.

Kuinka paistat oikealla tavalla

- On hyvin tärkeää, että kussakin ruoanlaitto-ohjeessa ilmoitettua lämpötilaa seurataan tarkasti. Jos lämpötila on liian alhainen, paistettava ruoka imee itseensä liikaa öljyä. Jos lämpötila sen sijaan on liian korkea, ruoan ympärille muodostuu heti kuori eikä sen sisäosa kypsyy.
- Paistettavat ruoka-aineet tulee upottaa öljyyn vasta silloin, kun öljy on saavuttanut oikean lämpötilan, minkä voi havaita siitä että valomerkki sammuu.
- Älä kuormita paistinkoria liikaa. Liika kuormitus aiheuttaa lämpötilan nopean laskun, jonka seurauksena ruoka-aineet imevät itseensä liikaa öljyä eivätkä paistu tasaisesti.
- Tarkista, että ruoka-aineet on paloiteltu saman kokoisiksi, suhteellisen ohuiksi paloiksi. Liian paksut ruokapalat jäävät raaoiksi sisältä, vaikka ulkokuori saattaakin näyttää moitteettomalta. Kun palat ovat samankokoisia, ne kypsyvät samanaikaisesti ja paistintuloksesta tulee tasainen.
- **Kuivaa huolellisesti ruoka-aineet ennen kuin upotat ne öljyyn tai rasvaan, koska kosteat ruoka-aineet jäävät pehmeiksi paistamisen jälkeen (tämä koskee ennenkaikkea perunoita).** On suositeltavaa, että runsaasti vesipitoiset ruoka-aineet (esim. kalat, liha, vihannekset) leivitetään tai kuorutetaan jauhoilla. Liiallinen vehnäjauho- tai korpunjauhomäärä tulee poistaa ruoka-aineiden pinnalta ennen öljyyn upottamista.

Pakastamattomien ruoka-aineiden paistaminen

Matvare		Maksimimäärä gr.	Lämpötila °C	Aika (minuuteissa)
RANSKALAISET PERUNAT	Puoli annosta	500	190	1. vaihe 6 - 7 2.vaihe 1 - 2
	Kokonainen annos	1000	190	1. vaihe 10 -12 2.vaihe 2 - 3
KALA	Mustekala	500	160	9 -10
	Canestrelli-simpukat	500	160	9 -10
	Hummerin hännät	600	160	7 -10
	Sardiinit	500-600	170	8 -10
	Pienet seppiolina-mustekalat	500	160	8 -10
	Merianturat (3 kpl.)	500-600	160	6 - 7
LIHA	Naudan leike (2 kpl.)	250	170	5 - 6
	Kanan leike (3 kpl.)	300	170	6 - 7
	Lihapyörökät (8-10 kpl.)	400	160	7 - 9
VIHANNEKSET	Artisokat	250	150	10 -12
	Kukkakaali	400	160	8 - 9
	Sienet	400	150	9 -10
	Munakoisot	300	170	11 -12
	Munakoisot	200	170	8 -10

Taulukossa luetellut ruoka-aineet on paistettu käyttäen ohjekirjan loppuosassa olevia ruoanlaitto-ohjeita, joten keittoajat ovat vain suuntaa-antavia ja niitä voidaan luonnollisesti muuttaa paistettavan ruokamäärän ja henkilökohtaisten mieltymysten mukaisesti.

Pakastettujen ruokien paistaminen

- Pakasteiden lämpötila on hyvin alhainen. Ne aiheuttavat luonnollisesti hyvin nopean paistinnesteen lämpötilan laskemisen. Hyvän tuloksen saavuttamiseksi suosittelemme, että taulukossa ehdotettu ruokamäärä ei ylitetä.
- Pakastettujen ruokien pinnalla on usein jäätä, joka tulee yrittää poistaa ennen keittämistä.** Laske sen jälkeen ritiläkori öljyyn hyvin hitaasti, jotta öljy ei kuohahtaisi.

Keittoajat ovat viitteellisiä, ja niitä tulee muuttaa valmistettavien ruokien alkulämpötilan mukaan ja seuraten pakastetehtaan suosituksia lämpötilan suhteen.

Matvare		Maksimimäärä gr.	Lämpötila °C	Aika (minuuteissa)
ESIKEITETETYT. RANSKANPERUNAT		180 (*)	190	1. fase 3 - 4 2. fase 1 - 2
PERUNAPYÖRYKÄT		500	190	7 - 8
KALA	Turskapuikot	300	190	4 - 6
	Katkaravut	300	190	4 - 6
LIHA	3 kpl. kananleikettä	200	180	6 - 8

HUOMIO: Ennenkuin upotat paistinkorin öljyyn, tarkista että laitteen kansi on kiinni.

(*) Nämä ovat suositellut määrät, mikäli haluat erittäin hyvän paistotuloksen. Luonnollisesti voit paistaa myös suuremman määrän pakastettuja perunoita yhdellä kertaa, mutta tässä tapauksessa perunoista tulee hieman rasvaisempia, koska öljyn lämpötila laskee nopeasti sillä hetkellä kun perunat upotetaan kuumaan öljyyn.

Toimintahäiriöt

Häiriö	Syy	Toimenpiteet
Laite tuottaa pahaa hajua	Hajunpoistosuodatin on tukossa Öljy on mennyt pilalle Paistinneste on sopimaton	Vaihda suodatin Vaihda öljy tai rasva Käytää hyvää maapähkinäöljyä
Öljy tulvii yli	Öljy on mennyt pilalle tai vaahtoa liikaa Paistinkori on upotettu liian nopeasti Öljyn pinta öljyaltaassa ylittää maksimirajan Öljyyn upotetut ruoka-aineet eivät olleet tarpeeksi kuivia	Vaihda öljy tai rasva Upota kori hitaasti Vähennä öljymäärää Kuivaa ruoka-aineet hyvin
Öljy ei lämpene	Laite on pantu edellisellä kerralla kääntäen paistoöljysäiliö tyhjäksi, ja öljyn puuttuminen on aiheuttanut lämpösuojalaitteen rikkoutumisen	Käänny huoltopisteen puoleen (lämpösuojalaite tulee vaihtaa)
Öljyhaudepaistos on onnistunut vain korin yhdellä puolella	Paistinkori ei pyöri ruoanvalmistuksen aikana	Puhdista öljyaltaan pohja Puhdista korin ulkoreunalla sijaitseva rattaiden kehämäinen ura
Öljy roiskuu liikaa kannen ollessa auki	Lauhdeveden poistoaukko on tukossa	Puhdista lauhdeveden poistoaukko

RESEPTIJÄ

Ranskalaiset perunat (tuoreista perunoista)

Ainekset 4-5:lle henkilölle: 1 kg. perunoita, suolaa
Termostaatin lämpötila: 190°C
Keitto aika: 1. vaihe 10 - 12 minuuttia
2. vaihe 2 - 3 minuuttia

Kuori perunat ja leikkaa ne noin 1 cm:n paksuisiksi puikoiksi. Jotta tulos olisi hyvä ja perunapuikot keskenään samankokoisia, suosittelimme käytettäväksi markkinoilta löytyviä, tarkoitukseen varattuja työkaluja. Mikäli mahdollista, käytä vanhoja perunoita, koska ne sisältävät vähemmän vettä kuin uudet perunat. Jotta perunat eivät tarttuisi toisiinsa paiston aikana, pane ne ensin muutamaksi minuutiksi astiaan, joka on täynnä kylmää vettä, niin että tärkkelyksen määrä pienenee. Valuta ja kuivaa perunat tämän jälkeen hyvin. Täytä rutiläkori perunapuikoilla ja aseta se öljyltaaseen yläasentoonsa. Esilämmitä paistoöljyhaude 190°C:een. Kun valomerkki on sammunut, laske kahvaa hitaasti alaspäin, niin että rutiläkori uppoaa öljyyn ja anna kiehua 10-12 minuuttia. Nosta rutiläkori ylös ja odota, että valomerkki sammuu uudelleen. Heti kun valomerkki on sammunut, upota perunat uudelleen kuumaan öljyyn ja anna kiehua 2-3 minuuttia. Nosta perunat pois laitteesta ja kaada ne astiaan, jonka pohjalle olet asettanut talouspaperia. Anna öljyn imeytyä paperiin, suolaa perunat ja tarjoile kuumina.

HUMMERIN HÄNNÄT

Ohje Nr.1:

Ainekset 2-3 henkilölle: 600 gr. hummereita, vehnäjauhoja, suolaa, sitruuna
Termostaatin lämpötila: 160°C
Keitto aika: 7-10 minuuttia

Kuori ja jauhota hummerien hännät. Pidä rutiläkoria yläasennossa ja kuumenna öljy 160°C:een. Hei kun merkkivalo on sammunut, aseta hummerit koriin ja anna niiden paistua noin 7-10 minuuttia. Älä unohda kääntää hummereita muutaman minuutin jälkeen. Tarjoile kuumina.

Ohje Nr. 2

Ainekset samat kuin ylläolevassa ohjeessa, lisäksi kupillinen maitoa ja kaksi munaa.
Termostaatin lämpötila: 160°C
Keitto aika: 7-10 minuuttia

Vatkaa 3 ruokalusikallista vehnäjauhoja maitoon ja lisää vatkatut munat ja hyppysellinen suolaa. Kun olet kuorinut hummereiden hännät, pyöritä niitä tässä seoksessa ja anna seistä noin tunnin ajan. Paistoöljyhauteen lämpötila on tässäkin keitto-ohjeessa 160°C, mutta korin täytyy tässä tapuksessa olla öljyyn upotettuna. Kun olet odottanut, että merkkivalo sammuu, aseta hummerit koriin ja anna paistua noin 7-10 minuuttia, kääntäen ne noin 4-5 minuutin kuluttua.

RANSKALAISET PERUNAT (pakasteperunoista)

Ainekset 2-3 henkilölle: 180 gr. perunoita, suolaa
Termostaatin lämpötila: 190°C
Keitto aika: 1^a vaihe 3 - 4 minuuttia
2^a vaihe 1 - 2 minuuttia

Esilämmitä paistoöljyhaude 190°C:een. Ota rutiläkori irti, aseta perunat koriin ja ravista koria niin, että perunoiden pinnalla oleva jää irtoaa. Kun valomerkki on sammunut, laske kahvaa hitaasti alaspäin niin, että ritaläkori uppoaa öljyyn ja anna kiehua 3-4 minuuttia. Nosta ritaläkori ylös ja odota, että valomerkki sammuu uudelleen. Heti kun valomerkki on sammunut, upota perunat uudelleen kuumaan öljyyn ja anna kiehua 2-3 minuuttia. Nosta perunat pois laitteesta ja kaada ne astiaan, jonka pohjalle olet asettanut talouspaperia. Anna öljyn imeytyä paperiin, suolaa perunat ja tarjoile kuumina.

MUSTEKALAT

Ainekset 2 :lle henkilölle: 500 gr. mustekalaa, vehnäjauhoja, pari sitruunaa, suolaa
Termostaatin lämpötila : 160°C
Keitto aika: 9 - 10 minuuttia

Pese mustekalat huolellisesti ja leikkaa ne renkaiksi. Voit jättää pienimmät kokonaisiksi. Kuivaa mustekalat ja pyörittele niitä vehnäjauhoissa. Lämmitä paistoöljyhaude 160°C:een pitäen ritaläkoria yläasennossaan. Kun valomerkki on sammunut, aseta mustekalat ritaläkoriin ja anna kiehua 9-10 minuuttia. Käännä mustekaloja muutaman minuutin kuluttua. Kun mustekalat ovat valmiit, nosta ne pois laitteesta ja kaada astiaan, jonka pohjalle olet asettanut talouspaperia. Anna öljyn imeytyä paperiin. Suolaa mustekalat aivan viime hetkellä, jotta rapeus säilyisi ja tarjoile kuumina sitruunaviipaleiden kera.

CANESTRELLI-SIMPUKAT

Ainekset 2-3 :lle henkilölle: 500 gr. canestrelli-simpukoita, vehnäjauhoja, sitruuna, suolaa
Termostaatin lämpötila : 160°C
Keitto aika: 9 - 10 minuuttia

Pese canestrelli-simpukat huolellisesti ja tarkista ennenkaikkea, että niihin ei jää hiekkaa. Kuivaa canestrelli-simpukat ja pyörittele niitä vehnäjauhoissa. Lämmitä paistoöljyhaude 160°C:een pitäen ritaläkoria yläasennossaan. Kun valomerkki on sammunut, aseta canestrelli-simpukat ritaläkoriin ja anna paistua 9-10 minuuttia. Noin paistamisen keskivaiheilla nosta kori ylös ja ravista sitä voimakkaasti, niin että simpukat kääntyvät. Kun canestrelli-simpukat ovat valmiita, nosta ne ylös ja anna valua hyvin sekä suolaa ne. Tarjoile välittömästi sitruunaviipaleiden kera.

SARDIINIT

Ainekset 2-3 :lle henkilölle: 500-600 gr. sardiineja, vehnäjauhoja, sitruuna, suolaa
Termostaatin lämpötila : 170°C
Keittoaika: 8 - 10 minuuttia

Lämmitä paistöljyhaude 160°C:een pitäen rutiläkoria yläasennossaan . Puhdista samanaikaisesti sardiinit pesten ne huolellisesti ja poistaen päät. Kuivaa sardiinit ja pyörittele niitä vehnäjauhoissa. Kun valomerkki on sammunut, pane sardiinit rutiläkoriin ja anna paistua noin 8-10 minuuttia. Kun sardiinit ovat valmiita, nosta ne ylös ja anna valua hyvin sekä suolaa ne. Tarjoile välittömästi.

PIENET MUSTEKALAT (SEPPIOLINE)

Ainekset 2: lle henkilölle: 500 gr. seppioline-mustekaloja, (käyttäkää niin pieniä kuin mahdollista, koska ne kypsyvät paremmin eivätkä tule sitkeiksi), vehnäjauhoja, sitruuna, suolaa
Termostaatin lämpötila : 160°C
Keittoaika: 8 - 11 minuuttia

Pese ja kuivaa pikku mustekalat huolellisesti ja pyörittele niitä vehnäjauhoissa. Lämmitä tällä välin paistöljyhaude 160°C:een pitäen rutiläkoria yläasennossaan. Kun valomerkki on sammunut, aseta mustekalat rutiläkoriin ja anna paistua 8 - 11 minuuttia . Käännä mustekalat noin 5-6 minuutin kuluttua. Kun mustekalat ovat kypsiä, nosta ne ylös ja anna valua hyvin sekä suolaa ne. Tarjoile kuumina sitruunaviipaleiden kera.

MERIANTURAT

Ainekset 2-3 :lle henkilölle: 3 kpl. noin 200 gr:n merianturaa, vehnäjauhoja, lasi maitoa sitruuna, persiljaa, suolaa
Termostaatin lämpötila : 160°C
Keittoaika: 6 - 7 minuuttia

Puhdista merianturat, upota ne maitoon ja anna levätä 10 minuuttia. Pyöritä niitä sen jälkeen vehnäjauhoissa ja ravastele huolellisesti liallinen jauhomäärä pois.. Lämmitä samanaikaisesti paistöljyhaude 160°C:een pitäen rutiläkoria yläasennossaan . Kun valomerkki on sammunut, pane merianturat rutiläkoriin ja anna niiden paistua noin 6-7 minuuttia kääntäen ne noin 3-4 minuutin jälkeen. Kun kalat ovat kypsiä, nosta ne ylös, valuta hyvin sekä lisää suola. Aseta tarjoiluastialle, jonka olet koristanut sitruunaaviipaleilla sekä persiljalla ja tarjoile kuumana.

NAUDAN/KANAN LEIKE

Ainekset 2 :lle henkilölle: 2 kpl. noin 150 gr:n naudan/kanan leikettä, kaksi munaa, korppujauhoja, suolaa ja pippuria
Termostaatin lämpötila : 170°C
Keittoaika: 5 - 7 minuuttia

Nuiji lihapalasia kevyesti lihanuijalla. Sekoita lautasella keskenään kaksi munaa, hyppysellinen suolaa sekä pippuri ja kieritä lihaleikkeitä tässä munaseoksessa. Tämän jälkeen kieritä leikkeitä korppujauhoissa ja yritä saada kuorrutuksesta kestävä. Lämmitä paistöljyhaude 170°C:een pitäen rutiläkoria yläasennossaan . Kun valomerkki on sammunut, aseta leikkeet rutiläkoriin ja anna niiden paistua noin 5-7 minuuttia kääntäen niitä paistamisen puolivälissä. Tarkista suola ja tarjoile kuumana.

LIHAPYÖRYKÄT

Ainekset 2 :lle henkilölle: 400 gr. jauhelihaa, 30 gr. mortadella-makkaraa, kaksi munaa, korppujauhoja, sitruuna, muutama salaatinlehti koriteeksi, suolaa ja pippuria
Termostaatin lämpötila : 160°C
Keittoaika 7 - 9 minuuttia

Sekoita keskenään jauheliha, mortadella-makkara, kaksi munaa, suola sekä pippuri . Muodosta pienehköjä lihapöyryköitä ja kieritä niitä varovaisesti korppujauhoissa .Yritä saada korppujahot tarttumaan lihapöyryköiden pintaan tasaisesti. Lämmitä tällä välin paistöljyhaude 160°C:een pitäen rutiläkoria yläasennossaan . Kun valomerkki on sammunut, pane lihapullat rutiläkoriin ja anna niiden paistua noin 7 - 9 minuuttia kääntäen niitä muutaman minuutin kuluttua. Anna lihapullien valua ja käytä tarkoitukseen myös talouspaperia. Aseta tarjoiluastialle, jonka olet koristanut sitruunan viipaleilla ja tuoreen salaatin lehdillä.

KUKKAKAALI

Ainekset 2-3 :lle henkilölle: 1 noin 400 gr:n kukkakaali, 2-3 munaa, korppujauhoja, suolaa
Termostaatin lämpötila : 160°C
Keittoaika: 8 - 9 minuuttia

Keitä kukkakaalia suolatussa vedessä noin 15 minuuttia ja lopeta keittäminen ennenkuin kukkakaali on täysin pehmeä. Valuta vesi pois, odota että kukkakaali jäähtyy ja leikkaa se ruusukkeiksi. Sekoita keskenään munat ja suola. Kieritä kukkakaaliruusukkeita ensin munassa ja sitten korppujauhoissa. Lämmitä tällä välin paistöljyhaude 160°C:een pitäen rutiläkoria yläasennossaan . Kun valomerkki on sammunut, aseta kukkakaaliruusukkeet rutiläkoriin ja anna niiden paistua noin 8-9 minuuttia kääntäen niitä noin 4:n minuutin kuluttua. Tarjoile lämpimänä.

KESÄKURPITSAT

Ainekset 2 :lle henkilölle: noin 200 gr. kesäkurpitsaita , vehnäjauhoja, 1 rkl. oliiviöljyä, suolaa

Termostaatin lämpötila :

170°C

Keittoaika:

8 - 10 minuuttia

Valmista tahna sekoittamalla keskenään 2 rkl. vehnäjauhoja, 1 rkl. oliiviöljyä ja 1 rkl. vettä. Tee tahnaa suhteellisen juokseva ja anna sen seisoa noin 10 tuntia. Leikkaa tällä välin kesäkurpitsa noin 5 mm:n paksuisiksi viipaleiksi ja pyörittele niitä valmistamassasi tahnassa. Lämmitä paistöljyhaude 170°C:een pitäen ritalätkä upotettuna öljyssä. Kun valomerkki on sammunut, aseta kesäkurpitsaviipaleet ritalätkäkorin ja anna niiden paistua noin 8- 10 minuuttia. Älä unohda kääntää viipaleita noin paistamisen puolivälissä käyttäen ottimia apunasi. Kun kesäkurpitsat ovat valmiita, nosta ylös laitteesta ja kaada ne astiaan, jonka pohjalle olet asettanut talouspaperia . Anna öljyn imeytyä paperiin, suolaa kesäkurpitsat ja tarjoile lämpiminä.

ARTISOKAT

Ainekset 2 :lle henkilölle: 250 gr:n tuoreita artisokkia , vehnäjauhoja, yksi muna, suolaa

Termostaatin lämpötila :

150°C

Keittoaika:

10 - 12 minuuttia

Leikkaa artisokat pienemmiksi lohkoiksi. Pese lohkot ja anna niiden seisoa vedessä, johon on lisätty sitruunamehua, jotta ne eivät tummenisi. Lämmitä paistöljyhaude 150°C:een pitäen ritalätkä upotettuna öljyssä. Valuta artisokat, kuivaa ne ja pyörittele niitä ensin vehnäjauhoissa ja sitten vatkatussa munassa, johon on lisätty suolaa. Kun valomerkki on sammunut, aseta artisokan lohkot ritalätkäkorin ja anna niiden paistua noin 10-12 minuuttia, kunnes ne ovat kullanruskeita. Kun kesäkurpitsat ovat valmiita, nosta ne ylös laitteesta, anna valua ja aseta ne astiaan, jonka pohjalle olet asettanut talouspaperia. Suolaa artisokat ja tarjoile lämpiminä.

OHUKASPYÖRYKÄT valmista ilman ritalätkäkorin

Ainekset 6 :lle henkilölle: 1/4 litraa vettä, 50 gr. voita, hyppysellinen suolaa, 150 gr. vehnäjauhoja, 50 gr. maizenajauhoja, 50 gr. sokeria, 1 pikkupussillinen vaniljasokeria, 1 annos sitruuna-aromia (tai rommia), 4 munaa, yksi tasainen teelusikallinen hiivaa, 100 gr. pestijä ja kuivattuja rusinoita, 40 gr. pölysokeria

Termostaatin lämpötila :

160°C

Keittoaika:

16 minuuttia

Punnitse tai mittaa ruoka-aineet hyvin tarkasti. Siivilöi vehnäjauhot maissijauhojen kanssa. Pane vesi, voi ja suola pitkäkahvaiseen kattilaan ja vie lämpötila kiehumispisteeseen. Kaada vehnäjauho-maizenajauhoseos yhdellä kertaa tähän kattilaan. Sekoita seosta, kunnes siitä tulee kiinteä pallo, ja kuumenna sitä uudelleen noin minuutin ajan, koko ajan sekoittaen. Aseta heti tämä vielä kuuma pallo astiaan ja lisää, yksi kerrallaan, sokeri, vaniljasokeri, aromi ja munat . Lopeta munien lisääminen silloin kun taikinasta on tullut kiiltävä ja se putoaa raskaasti lusikasta venyen pudotessaan. Lopuksi lisätään jo jäähtyneeseen taikinaan hiiva ja rusinat. Lämmitä paistöljyhaude 160°C:een. Kun valomerkki on sammunut, muodosta taikinasta kahden lusikan avulla pieniä pyöryköitä ja upota ne öljyyn (kuhunkin altaalliseen pitäisi mahtua 18 pyöryköitä) ja anna niiden paistua noin 16 minuuttia kääntäen niitä paistamisen puolivälissä. Tee tämä ruoka ilman ritalätkäkorin, koska pyörykät kelluvat.

SIENET

Ainekset 2-3 :lle henkilölle: 400 gr. herkkusieniä, yksi muna, puoli lasillista maitoa, korppujauhoja, kaksi ruokalusikallista raastettua parmesan-juustoa, suolaa

Termostaatin lämpötila :

150°C

Keittoaika:

9 - 10 minuuttia

Pese sienet huolellisesti ja tarkista että niihin ei jää multaa. Leikkaa ne palasiksi, jotka eivät saa olla liian pieniä. Pane sienet seoksen sisään, jonka olet valmistanut vatkaamalla munan ja sekoittamalla siihen hiukan maitoa ja hyppysellisen suolaa. Pyöritä sieniä tämän jälkeen korppujauho-parmesanjuusto seoksessa. Lämmitä paistöljyhaude 150°C:een pitäen ritalätkäkorin yläasennossaan. Kun valomerkki on sammunut, aseta sienipalaset ritalätkäkorin ja anna niiden paistua noin 9- 10 minuuttia, kunnes sienet ovat kullanruskeita. Kun sienet ovat valmiita, nosta ne ylös laitteesta ja valuta ne, jonka jälkeen kaada ne astiaan, jonka pohjalle olet asettanut talouspaperia . Anna öljyn imeytyä paperiin, suolaa sienet ja tarjoile lämpiminä.

MUNAKOISOT

Ainekset 2 :lle henkilölle: noin 300 gr. munakoisoja , vehnäjauhoja, suolaa

Termostaatin lämpötila :

170°C

Keittoaika:

11 - 12 minuuttia

Leikkaa munakoisot noin 5 mm:n paksuisiksi viipaleiksi, ripottele niiden päälle suolaa, ja anna niiden valua noin tunnin ajan. Kuivaa munakoisot huolellisesti ja jauhota ne. Lämmitä paistöljyhaude 170°C:een pitäen ritalätkäkorin yläasennossaan. Kun valomerkki on sammunut, aseta munakoisoviipaleet ritalätkäkorin huolehtien, että viipaleet pysyvät erillään toisistaan. Anna munakoisojen paistua noin 11-12 minuuttia. Älä unohda kääntää viipaleita yläsalaisin noin paistamisen puolivälissä käyttäen ottimia apunasi. Kun munakoisot ovat valmiita, nosta ne ylös laitteesta, valuta ja asettele ne tarjoiluastialle. Suolaa munakoisot ja tarjoile lämpiminä.

MOZZARELLA IN CARROZZA valmista ilman ritalätkäkorin

Ainekset 4 :lle henkilölle: yksi suuri mozzarella-juusto, 8 viipaleta valkeaa leipää, 2 munaa, , vehnäjauhoja, kaksi ruokalusikallista maitoa, suolaa, öljyä, 3 viipaleta keittokinkkua, anjovistahnaa

Termostaatin lämpötila :

160°C

Keittoaika:

4 minuuttia

Leikkaa leipäviipaleet kahtia ja poista niistä kuori. Leikkaa mozzarella-juusto viipaleiksi. Lado päällekkäin leipäviipale, mozzarella-juuston viipale, hiukan anjovistahnaa, hiukan kinkkua ja päällimmäiseksi mozzarella-viipale sekä leipäviipale. Jauhota mozzarellat, upota ne vatkatuun munaan, johon on lisätty maitoa ja hiukan suolaa, ja anna seoksen imeytyä. Lämmitä paistöljyhaude 160°C:een. Kun valomerkki on sammunut, upota neljä mozzarellaa kerrallaan öljyyn ja keitä 4 minuuttia. Käännä mozzarellat yläsalaisin paistamisen keskivaiheilla, valuta paitamisen päätyttyä ja kuivaa talouspaperilla.