

Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen laitteen asennusta ja käyttöönottoa. Näin varmistat, että laite toimii mahdollisimman hyvin ja turvallisesti.

LAITTEEN OSAT

A Kori	I Merkkivalo
B Lukittava korikahva	L Tyhjennysputkipaneeli "Easy Clean System" (ei kaikissa malleissa)
C Sisäkansi	M Tyhjennysputki "Easy Clean System" (ei kaikissa malleissa)
D Kannen avauskahva	N Termostaatti-/pysäytyskytkin
E Elektroninen ajastin (ei kaikissa malleissa)	O Johtotila
F Friteerausajan valintapainike	P Nostokahva
G Virta-/käynnistyskytkin	
H Pariston suojaliuska (ei kaikissa malleissa)	

TEKNISET TIEDOT

Jännite:	ks. arvokilpi
Teho:	ks. arvokilpi
Maks. tilavuus:	1,3 l öljyä
	tai noin 1,2 kg rasvaa
Maks. kapasiteetti:	700 g perunoita

Ruoka-aineiden kanssa kosketuksiin joutuvat materiaalit ja osat ovat elintarvikkeita koskevan EY-direktiivin 89/109 vaatimusten mukaisia

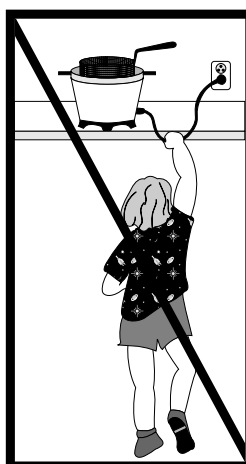
Lisäksi tämä laite on valmistettu noudattaen CE-merkintää koskevia ETY-direktiivejä radiohäiriöiden poistoa koskevat direktiivit mukaan lukien.

TÄRKEÄÄ:

- Tämä laite on tarkoitettu elintarvikkeiden friteeraukseen ja ainoastaan kotikäyttöön. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin eikä siihen saa tehdä mitään muutoksia.
- Älä käynnistä laitetta, jos se on vaurioitunut (esim. pudottuaan lattialle).
- Pese alumiinikulho ennen keittimen ensimmäistä käyttökertaa kuumalla vedellä ja pienellä määrällä astianpesuainetta ja kuivaa kulho lopuksi huolellisesti.
- Keitintä saa käyttää (liittämällä pistoke pistorasiaan) vasta sen jälkeen, kun se on täytetty öljyllä tai rasvalla. Jos se käynnistetään tyhjänä, turvakytin katkaisee virran. Mikäli näin käy, on otettava yhteys valtuutettuun jälleenmyyjään.**
- Tarkasta ennen käyttöä, että käytettävän sähköverkon jännite täyttää laitteen jännitevaatimukset (katso laitteen arvokilpi).
- Liitä laite vain maadoitettuun, vähintään 10 A:n pistorasiaan.
- Laite kuumenee erittäin voimakkaasti käytettäessä. LAITE ON SJOITETTAVA LASTEN ULOTTUMATTOMIIN.
- Kun laitetta käytetään, tyhjennysputken (ei

kaikissa malleissa) on oltava suljettuna omassa säilytystilassaan.

- Anna öljyn aina jäähtyä ennen keittimen siirtämistä, sillä kuuma öljy voi aiheuttaa vakavia palovammoja.
- Jos keitin vuotaa, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Älä irrota pistoketta vetämällä liitäntäjohdosta, vaan vedä aina pistokkeesta.
- Friteerauskeitin voi aiheuttaa vakavia palovammoja, jos se vedetään alas pöydältä. Älä**



**jätä johtoa roikku-
maan pöydän reunan
yli niin, että lapset voi-
vat tarttua tai käyttää
kompastua siihen. Älä
käytä jatkojohtoja.**

KÄYTTÖOHJEET

TÄYTTÖ

- Poista laite pakkauksesta, avaa kansi vetämällä avauskahvasta (kuva 1) ja poista tarvikkeet laitteen sisältä.
- Kaada kattilaan noin 1,3 litraa öljyä (tai 1,2 kg rasvaa).

Öljyn tai rasvan pinnan on aina oltava maksimi- ja minimimerkkien välissä. Maksimirajaa ei saa koskaan ylittää.

Parhaan tuloksen saat käyttämällä **maapähkinä tai -siemenöljyä (HUOM! ei sovi maapähkinäallergikoille).**

Myös oliiviöljyä voidaan käyttää, sillä se huononee hitaasti, vaikkakin sen maku pitkään käytettynä väkevoituu. Älä koskaan sekoita öljyjä keskenään.

Jos käytät rasvapaloja, pilko ne **estääksesi keitintä kuumenemasta kuivana** ensimmäisten minuuttien aikana. Termostaatti on suositeltavaa asettaa 150 °C:lle ensimmäisen kuumennusvaiheen aikana. Sulata kiinteä rasva keittimen padassa. Korin saa laskea alas vasta, kun rasva on täysin sulanut.

ESILÄMMITYS

Siirrä liukukytin (N) (kuva 4) halutulle lämpötilalle (ks. oheinen taulukko). Kun haluttu lämpötila on saavutettu, merkkivalo sammuu.

FRITEERAUS

- Heti kun valo sammuu**, kiinnitä ja lukitse kahva (B) kunnolla kiinni koriin (A) ja laske kori öljyyn. Varmista aina, että kahva lukittuu paikalleen, kun lasket korin öljyyn tai nostat sen pois. Irrota kahva ja sulje kansi.
- On normaalia, että heti tämän jälkeen suodattinkahvasta tulee paljon kuumaa höyryä.**
- On myös normaalia, että kannesta tippuu tiivistynyttä vettä laitteen metalli- tai muovikyljille käytön aikana.**
- Elektronisella ajastimella (E) varustetut mallit voidaan säätää mille tahansa friteerausajalle. Jos ajastin on varustettu pariston suojausyksiköllä (H), vedä liuskaa hieman ulos ja toimi sen jälkeen seuraavasti:
 - Paina virtakytkintä (G): ajastin käynnistyy ja numerot alkavat vilkkua.
 - Paina "+min" -painiketta (F), kunnes lukema on oikea.
 - Kun painat virtakytkintä (G) ajastin alkaa laskea

aikaa. Numerot lakkaavat vilkkumasta ja desimaalipiste alkaa vilkkua.

- Jos näppäilet väärän ajan, voit nollata ajastimen painamalla yhtä aikaa painikkeita (F) ja (G).
- Friteerausajan loppumisen merkiksi kuuluu äänimerkki (äänimerkin voi sammuttaa painamalla jompaa kumpaa painikkeista). **Äänimerkki** tarkoittaa, että ohjelmoitu friteeraus aika on kulunut loppuun, **mutta laite on yhä käynnissä.**
- Ajastin kytkeytyy automaattisesti päältä 20 sekunnin kulutta äänimerkin jälkeen. Elektroninen ajastin voidaan käytön helpottamiseksi irrottaa laitteesta (ks. kuva 3).

AJASTIMEN PARISTON VAIHTO (ajastimella varustetut mallit)

- Irrota ajastin kotelostaan (ks. kuva 5).
- Käännä ajastimen takana olevaa paristokotelon kantta vastapäivään niin, että se irtoaa (kuva 15).
- Vaihda paristo.

Jos laite on tarkoitettu vaihtaa uuteen tai hävittää, paristo on poistettava ja hävitettävä määräysten mukaisesti, sillä se on ympäristövaarallista jätettä.

FRITEERAUSAJAN LOPUTTUA

Kun valittu friteeraus aika on kulunut loppuun, kiinnitä kahva koriin osassa "friteeraus" kuvatulla tavalla, kiinnitä kori kulhon reunaan (kuva 3) ja tarkasta, että ruoka on halutun väristä. Jos ruokaa on kypsennettävä lisää, laske kori ja jatka friteerausta. Kun ruoka on valmista, kytke laite toiminnasta siirtämällä termostaattikytkin OFF-asentoon niin, että kuuluu naksahdus. Valuta ruokaa hetken aikaa.

Jos friteeraus on tehtävä kahdessa vaiheessa (esim. perunat), avaa kansi, kiinnitä kori kulhoon, laske kansi sulkematta sitä, odota että merkkivalo sammuu ja laske kori uudelleen alas (ks. oheinen taulukko).

ÖLJYN TAI RASVAN SUODATUS

On suositeltavaa suodattaa öljystä tai rasvasta ruoantähteet friteerauksen jälkeen, etenkin jos ruoka on paneroitu korppu- tai muilla jauhoilla. Öljyyn jääneet ruoantähteet syttyvät helposti palamaan, jolloin öljyn laatu heikkenee nopeammin.

Tyhjennysputkella varustetut mallit

Toimi seuraavasti:

1. Nosta keittimen kantta ja poista kori. **Tarkasta, että öljy on jäähtynyt riittävästi** (noin 2 tuntia).
 2. Avaa paneeli (L) kuvassa 5 esitetyllä tavalla ja irrota tyhjennysputki (M).
 3. Irrota tulppa (kuva 6). Purista putken päätä kahdella sormella, ettei öljyä valu, ennen kuin putki on pantu astiaan.
 4. Tyhjennä öljy sopivaan astiaan (kuva 7).
 5. Poista kaikki jäämät kulhosta sienellä tai talouspaperilla.
 6. Pane tyhjennysputki säilytystilaansa.
- Älä unohda panna tulppaa takaisin paikalleen.**
7. Kiinnitä kori kulhoon ja aseta laitteen mukana toimitettu suodatin korin pohjalle (kuva 8). Varasuodattimia voit ostaa laitteen ostopaikasta tai valtuutetusta huoltoliikkeestä.
 8. Kaada öljy erittäin hitaasti koriin niin, ettei sitä vuoda yli suodattimesta (kuva 9).
 9. Tarkasta säännöllisesti, ettei tyhjennysputkessa ole merkkejä kulumisesta tai halkeamista.

Huom: Suodatettu öljy voidaan jättää keittimeen. Jos keitintä kuitenkin käytetään harvaksen, öljy on suositeltavaa säilyttää suljetussa astiasa suoralta auringonvalolta suojattuna. Tyhjentääksesi öljyn astiaan, irrota tyhjennysputki ja toimi kuten kuvassa 10 on esitetty. Kalojen friteeraukseen käytetty öljy tulisi säilyttää erillään muille ruoka-aineille käytettävästä öljystä.

Jos friteeraukseen käytetään rasvaa, sen ei saa antaa jäähtyä liikaa, ettei se jähmety.

Laitteet, joissa ei ole tyhjennysputkea

Toimi seuraavasti:

1. Irrota kansi (kuva 1) ja kaada öljy tai rasva varovasti astiaan kuten kuvassa 12 on esitetty.
2. Kiinnitä kori kulhoon ja aseta mukana toimitettu paperisuodatin korin pohjalle (kuva 8). Varasuodattimia voit ostaa laitteen ostopaikasta tai valtuutetusta huoltoliikkeestä.
3. Kaada öljy erittäin hitaasti koriin niin, ettei sitä vuoda yli suodattimesta (kuva 9).

N.B: Huom: Suodatettu öljy voidaan jättää keittimeen. Jos käyttökertojen välillä on kuitenkin pitkä väli, öljy on suositeltavaa säilyttää suljetussa astiassa suoralta auringonvalolta suojattuna.

Kalojen friteeraukseen käytetty öljy tulisi säilyttää erillään muille ruoka-aineille käytettävästä öljystä.

Jos friteeraukseen käytetään rasvaa, sen ei saa antaa jäähtyä liikaa, ettei se jähmety.

HAJUSUODATTIMIEN VAIHTO

Kanteen asennetut hajunpoistosuodattimet menettävät aikaa myöten tehoa. Ne tulisi vaihtaa noin 20 friteerauskerran välein. Vaihtaaksesi suodattimet irrota ruuvit sisäkannesta kuten kuvassa 13 on esitetty.

Vaihda suodattimet.

Asenna kansi takaisin paikalleen kiinnittämällä kaikki kolme ruuvia.

HUOM: Musta suodatin täytyy asettaa muovipintaa vasten (ks. kuva 13) ja valkoinen suodatin sen päälle.

PUHDISTUS

Varmista ennen puhdistusta, **että pistoke on irrotettu pistorasiasta.**

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

Poista aina suodattimet ennen kannen upottamista veteen.

Puhdista kulho seuraavasti:

- **Anna öljyn jäähtyä noin kaksi tuntia** ja tyhjennä kulho sen jälkeen kohdassa "öljyn tyhjennys" esitetyllä tavalla.
- Poista kaikki jäämät kulhon pohjasta sienellä tai talouspaperilla.
- Pese kulho kuumalla vedellä ja astianpesuaineella. Huuhtelee ja kuivaa huolellisesti.
- Käytä laitteen mukana toimitettua puhdistusharjaa öljyntyhjennysputken (ei kaikissa malleissa) puhdistamiseen (kuva 14).
- Puhdista kori säännöllisesti niin, ettei siihen jää likahiukkasia.
- Kori voidaan pestä astianpesukoneessa.
- Pyyhi keittimen ulkopinnalta kaikki öljytahrat ja tiivistynyt vesi friteerauksen jälkeen kostealla liinalla.
- Jos laitteesi on varustettu tiivisteellä, puhdista ja kuivaa se niin, ettei se pääse tarttumaan kulhoon, kun keitintä ei käytetä.

FRITEERAUSEHDOTUKSIA

ÖLJYN TAI RASVAN KESTÄVYYS

Kun öljyn pinta laskee minimimerkin alle, lisää uutta öljyä. On suositeltavaa vaihtaa öljy aika ajoin paitsi öljyn laadun myös friteerattavan ruoan maukkauden säilyttämiseksi.

Se, kuinka monta kertaa samaa öljyä voidaan käyttää, riippuu friteerattavasta ruoasta. Öljy on esimerkiksi vaihdettava useammin, jos siinä friteerataan leivitettyä ruokaa.

Suosittellemme, että vaihdat öljyn kokonaan 5-8 käyttökerran välein, tai jos öljy:

- tuoksuu epämiellyttävälle
- savuaa friteerattaessa
- tummenee.

OHJEET ONNISTUNEeseen FRITEERAUKSEEN

- Lämpötila tulisi valita aina valmistusohjeessa annetun suosituksen mukaisesti. Jos lämpötila on liian alhainen, ruoka imee itseensä öljyä. Jos lämpötila on liian korkea, ruokaan tulee liian nopeasti rapea pinta ja se jää sisältä raa'aksi.
- Friteerattavaa ruokaa ei tulisi laskea öljyyn, ennen kuin öljyn lämpötila on oikea (ts. kun merkkivalo sammuu).
- Älä täytä koria liian täyteen. Jos korissa on liikaa ruokaa, öljyn lämpötila laskee nopeasti, jolloin ruoasta tulee rasvaista ja se kypsyy epätasaisesti.
- Tarkasta, että ruoka on paloitetu ohuisiin ja tasaisiin viipaleisiin. Paksuista viipaleista ei tule läpikypsä, vaikka ne päältä päin näyttäisivätkin kypsiltä. Jos ruokaviipaleet ovat tasakokoisia, ne kypsyvät yhtä aikaa.
- Muista kuivata ruoka huolellisesti ennen friteerausta. Märät ruoat – erityisesti perunat – jäävät vetisiksi. Ruoat, joissa on paljon vettä (esim. kala, liha ja vihannekset) pitäisi kastaa korpputai muuhun jauhoon. Muista ravistella liika jauho pois ennen friteerausta.

LÄMPÖTILA JA FRITEERAUSAJAT

OHJETAULUKKO TUOREEN RUOAN FRITEERAUKSEEN

Katso friteerausajat seuraavasta taulukosta. Muista kuitenkin, että ajat ovat ohjeellisia ja että niitä tulisi muuttaa ruoan määrän ja henkilökohtaisten makutottumusten mukaan.

Ruoka		Maks. määrä g.	Lämpötila °C	Aika (minuuttia)
Ranskanperunat	puoli annosta	350	190	1. vaihe 4 - 5 2. vaihe 1 - 2
	koko annos	700	190	1. vaihe 6 - 8 2. vaihe 4 - 5
Kala	Mustekala	250	160	6 - 7
	Kampasimpukat	250	160	6 - 7
	Jättiläiskatkaravut	250	160	5 - 6
	Sardiinit	250	170	6 - 7
	Mustekala	250	160	6 - 7
	Merianturat (1)	130	160	5 - 6
Liha	Häränleikkeet (1)	120	160	5 - 7
	Kananrintapalat (1)	120	160	4 - 6
	Lihapullat (6)	250	160	4 - 6
Vihannekset	Artisokat	150	150	5 - 6
	Kukkakaali	200	160	4 - 5
	Sienet	200	150	4 - 5
	Munakoiso (2 viipaletta)	50	170	3 - 4
	Kesäkurpitsa	150	160	5 - 6

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.

Varmista, että kansi on kunnolla kiinni, kun olet asettanut korin keittimen sisälle.

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

Ruoka		Maks. määrä g	Lämpötila °C	Aika (minuuttia)	
Esikypsennetyt ranskanperunat pakasteena		200(*)	190	1. vaihe	2 - 4
Perunakuorukkaat		350	190	2. vaihe	1 - 2
					6 - 7
Kala	Kalapuikot (6)	150	190		4 - 5
	Jättiläiskatkaravut	150	190		4 - 5
Liha	Kananrintapalat (1)	120	190		3 - 5

(*) 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. (Ei sovi maapähkinäallergikoille.)
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.	Laske kori hitaasti. Vähennä öljyn määrää. Kuiva ruoka huolellisesti. 700 g (perunoita)
Öljy ei kuumene.	Keitin on käynnistetty lisäämättä öljyä pataan, jolloin turvakytkin on katkaissut virran.	Ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen (sulake vaihdettava).