



# LOIMULASSE

Lempeästi roihuten.



## KÄYTTÖOPAS



## ESIPUHE

Onnittelut Loimulassen hankinnasta! Edessäsi on suomalainen keksintö, joka on valmistettu Suomessa alusta loppuun saakka. Loimulasse on Tuusulalaisen, vuodesta 1972 toimineen, perheyriksen tuote. Lue huolellisesti nämä käyttöohjeet ja noudata niitä niin tuote säilyy käytössäsi vuosia!

## KÄYTTÖÖNOTTO, PUHDISTUS JA SÄILYTYS

Ennen ensimmäistä käyttökertaa POISTA SUOJAKALVO ja pese tuote huolellisesti kuumassa vedessä tiskiharjalla ja astianpesuaineella, jotta mahdolliset varastointirasvat poistuvat tuotteen pinnalta.

Tuotteen voi pestä tiskikoneessa, mutta suosittelemme käsinpesua, jotta kaikki lika saadaan kunnolla poistettua. Kuivaa tuote huolellisesti ja säilytä sitä aina kuivassa paikassa pestynä ja irtolika poistettuna. Tuote saattaa tummua ja naarmuuntua käytössä. Tämä on normaalia, eikä vaikuta tuotteen ominaisuuksiin, eikä kuulu takuun piiriin. Tarvittaessa käytä saippuavillaa puhdistukseen.



## KÄYTTÖOHJE

### **LoimuLasse koostuu kolmesta osasta. Runko, jalka ja kiinnityspanta.**

1. Irrota panta ja jalka painamalla niitä keskeltä yhteen ja nosta pois.
2. Asettele kala tai muu elintarvike runkoon.
3. Kiinnitä panta työntämällä se ensin leveästä päätyaukosta läpi ja sitten kohdistamalla päät kyljen reikiin samalla painaen pantaa keskeltä. Valitse sopiva reikäkorkeus kypsennettävän elintarvikkeen paksuuden mukaan.
4. Jalan voit kiinnittää sekä rungon etupuolelle tai takapuolelle – riippuen käyttötarkoituksesta. Aseta jalan toinen pää ensin kyljen reiästä läpi – paina sitten jalkaa kevyesti ja aseta toinenkin pää vastakkaisen reiän läpi. Näin jalka ei väänny. Säädä sopivaan kulmaan. Takapuolelle kiinnitys tapahtuu samalla tavalla. Takapuolella jalka lukittuu hahloihin ja pysyy näin paremmin paikallaan. **Varo painamasta jalkaa liikaa, ettei se väänny!** Jos jalka tuntuu väljältä, venytä jalkaa vetämällä sitä käsillä ulospäin. **Laita aina toinen pää ensin kyljen reiästä ja vasta sitten paina kevyesti toinen pää.**
5. Aseta teline pysty- tai vaaka-asentoon tulenlähteen eteen ja säädä jalka sopivaan kulmaan, jotta teline ei pääse kaatumaan. Lohen loimutukseen etäisyys liekistä on sopiva, kun voit pitää kämmenen selkäpuolta 10-15 sekuntia liekin ja kalan paistopinnan välissä. Ihanteellinen paistoaika lohelle n. 1-1,5 tuntia riippuen lohien paksuudesta. **Kypsennyksen aikana kalan ei tulisi palaa kiinni runkoon. Jos näin tapahtuu, etäisyys liekkiin on liian pieni!** Jos elintarvike kypsyy epätasaisesti, voit kääntää telineen ylösalaisin, jolloin saat tasaisemman lopputuloksen. **Tuote kuumenee käytössä. Käytä patakinnasta tai suojarahankoja kun käsittelet Loimulassea kypsennyksen aikana tai sen jälkeen. Ruostumaton teräs elää lämmön vaikutuksesta, mutta palautuu muotoonsa jäähtyessään.**
6. Syö ja nauti 😊. Oikein kypsennetty lohi on erittäin mehukasta!
7. Käytön jälkeen puhdista teline huolellisesti ruoanjäämistä astianpesuaineella, kuumalla vedellä ja tiskiharjalla. Voit pestä telineen myös tiskikoneessa.



## TAKUU

**Myönnämme Loimulasselle elinikäisen takuun.**

Jos tuotteessa ilmenee takuaikana vikaa, ota ensin yhteyttä asiakaspalveluumme sähköpostilla [myynti@elektorakenne.fi](mailto:myynti@elektorakenne.fi). Liitä mukaan kuvaus sekä valokuva virheestä tai viasta ja kopio ostokuitista.

Korjaukset ja takuun piiriin kuuluvat palautukset voit toimittaa postissa osoitteella:

Elektorakenne Oy, Pihasauniontie 3, 04300 TUUSULA.

**LOIMULASSE®** on rekisteröity tavaramerkki ja sillä on mallisuoja.

**[www.loimulasse.fi](http://www.loimulasse.fi)**

**@loimulasse**



**LOIMULASSE**

**Lempeästi roihuten.**