

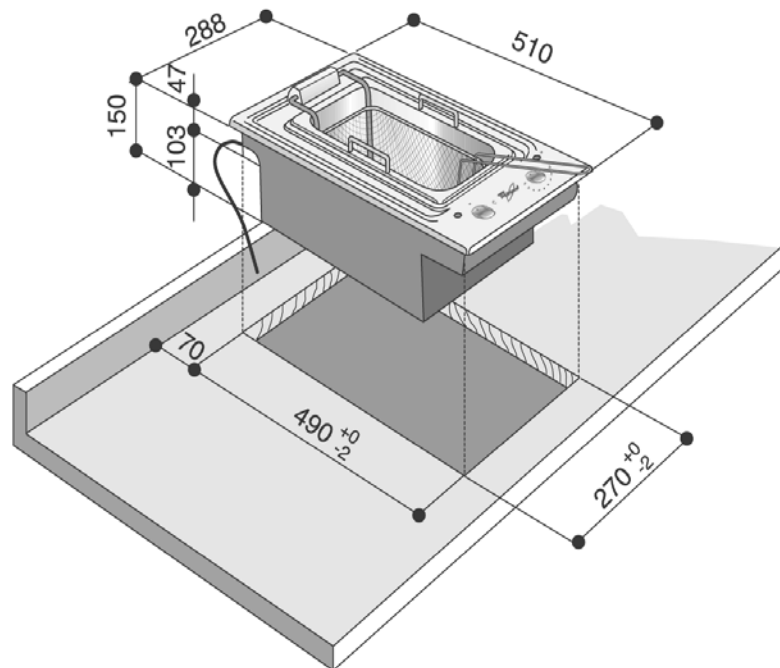
1. Korg med krok för avrinning och fällbart handtag
2. Oljebehållare
3. Fällbart, elektriskt värmeelement – 1 600 W
4. Skyddslock
5. Kontrollratt AV/PÅ
6. Termostatratt för inställning av oljetemperatur
7. Kontrollampa som visar att fritösen är PÅ
8. Kontrollampa som visar oljetemperaturen

Kontrollera att spänningen som anges på märkskytten motsvarar nätspänningen. De tekniska uppgifter som finns på märkskytten på hällens undersida finns även till höger.

ANSLUTNING TILL STRÖMFÖRANDE NÄT

Nätspänning	Ledare: antal och dimension
220-240 ~ +	H05 RR-F 3 x 1,5 mm ²

FRITÖSHÄLLENS OCH BÄNKSKIVANS MÅTT (mm)



PLARD 220–240 V ~ 50/60 Hz 1,6 kW

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

- Undvik att utsätta apparaten för väder och vind.
- Låt aldrig barn leka med apparaten.
- Kontrollera att elektriska kablar från andra apparater i närheten av fritösen inte kommer i kontakt med heta delar.
- Lägg inte plastföremål, aluminiumfolie, trasor, papper eller annat brännbart material i oljan medan den fortfarande är varm.
- Lägg aldrig i våt mat i fritösen.
- Kontrollera att det inte finns något vatten på oljebehållaren eller skyddslocket innan du börjar använda fritösen.
- Fryst mat är ofta täckt med ett lager is som bör torkas bort före friteringen. Sänk långsamt ned korgen så att oljan inte kokar över.
- Ha aldrig vatten i närheten av fritösen under användningen – risk för olje-/vattenstänk.
- Om oljan fattar eld, kväv omedelbart flammorna med hjälp av fritörens skyddslock och en torr handduk (använd inte våta trasor).
- Apparaten ska alltid vara skild från elnätet innan arbete med installation utförs på apparaten.
- Installation och underhåll ska utföras av behörig fackman i enlighet med tillverkarens anvisningar och i enlighet med lokala säkerhetsbestämmelser. Reparera inte eller byt ut delar på apparaten om detta inte direkt rekommenderas i instruktionsboken.
- Enligt lag är det obligatoriskt att ansluta denna apparat till jord.
- För att installationen ska uppfylla gällande säkerhetskrav, krävs att en enpolig strömbrytare med minst 3 mm kontaktavstånd används.
- Apparaten är uteslutande avsedd att användas i hushållet för tillagning av livsmedel. Det är inte tillåtet att använda apparaten för andra ändamål (t.ex. att värma upp rum). Tillverkaren ansvarar inte för olämplig eller felaktig användning eller för felaktiga inställningar av kontrollerna.
- Under användning kan apparaten och dess åtkomliga delar bli mycket heta. Det är viktigt att värmeelementen inte vidrörs. Låt inte barn under 8 år uppehålla sig nära apparaten utan uppsikt.
- Denna apparat får användas av barn från 8 års ålder och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap, om de fått handledning eller instruktioner om användningen av ugnen på ett säkert sätt och förutsatt att de förstår vilka faror det

- innebär. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll ska inte utföras av barn utan uppsikt.
- Apparats tillgängliga delar kan bli mycket heta under användning. Barn måste hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Under och efter användning av apparaten ska du inte röra vid värmeelementen.
- Fett och upphettade oljor kan lätt fatta eld. Övervaka tillagningen när du lagar mat med fett och olja.
- Apparaten får inte startas med hjälp av en extern timer eller med hjälp av ett externt fjärrstyrningssystem.
- Använd inte ångtvättar!
- Övervakad matlagning med fett eller olja kan vara farlig och medföra brandrisk. Försök ALDRIG släcka eld med vatten. Stäng av apparaten och kväv sedan elden med exempelvis ett lock eller en brandfilt.
- Brandrisk: Förvara inte föremål på matlagningssystemerna.

ANVÄNDNING AV FRITÖSEN FÖRSTA GÅNGEN

- Ta bort den skyddande plastfilmen som finns på vissa delar av apparaten.
- Avlägsna noggrant eventuella limrester. Använd inte slipande rengöringsmedel som kan repa grillens yta.
- Lyft bort korgen, fäll upp värmeelementet och lyft bort oljebehållaren.
- Diska och torka behållaren och korgen noggrant (resultatet blir bäst i diskmaskinen).
- Sätt tillbaka korgen, behållaren och värmeelementet.
- Fyll behållaren med 3 liter vatten.
- Vrid kontrollratten till läge PÅ och termostatens kontrollratt till 150 °C.
- Låt fritösen vara på tills vattnet börjar koka och vrid sedan båda rattarna till läge AV.
- Låt fritösen svalna.
- Töm behållaren och torka både behållaren och värmeelementet omsorgsfullt.
- Nu är fritösen redo att användas.

FYLLA PÅ OLJA

- Ta bort korgen.
- Fyll behållaren med cirka 2 liter olja. Om fett ska användas måste det först smältas. Fettet måste nå upp mellan maximi- och minimimarkeringen på behållaren.
- Se till att värmeelementet är nedsänkt så långt det går.

Anmärkning: Slå aldrig på värmeelementet om det inte är nedsänkt i oljan.

KALLOMRÅDE

- Fritösen är konstruerad med ett kallområde under värmeelementet där fasta partiklar kan samlas. Det gör att oljan varar längre och förbättrar friteringen så att den blir jämn utan brända fläckar.

SÄKERHETSTERMOSTAT

- Apparaten har en säkerhetstermostat med manuell återställning. Om ett fel uppstår och temperaturen blir för hög stänger termostaten av apparaten. Kontakta Kundservice om så sker.

ANVÄNDNING AV FRITÖSEN

- Kontrollera olje- eller fettnivån: Oljan eller fettets nivå måste vara mellan minimi- och maximimarkeringen.
- Se till att värmeelementet är nedsänkt så långt det går.
- Vrid kontrollratten till läge PÅ. Kontrollampen tänds.
- Vrid termostatens kontrollratt till önskad temperatur. Kontrollampen tänds.
- När temperaturens kontrollampa slocknar betyder det att oljan eller fettets nivå har uppnått inställd temperatur och att fritösen är redo för fritering. Kontrollampen tänds och slocknar under friteringen.
- Innan maten läggs ner i korgen måste den torkas noggrant. Om det kommer in vatten i den heta oljan kan olja och vatten stänka ut, vilket är mycket farligt.
- Fyll korgen med maten som ska friteras och sänk långsamt ned korgen i oljan.

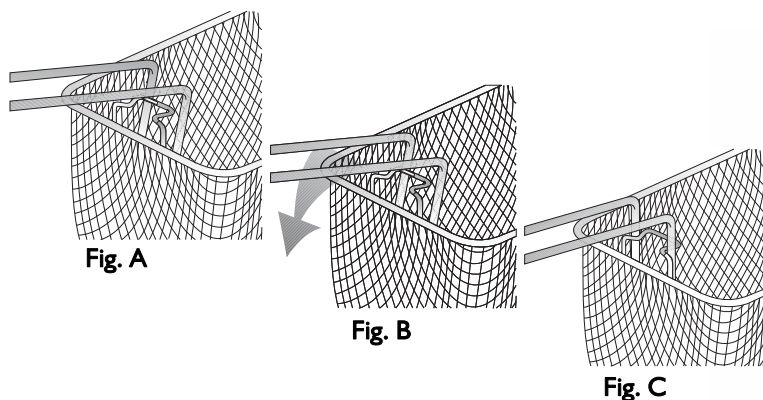
Varning: Om maten är för våt leder det till en våldsam och farlig rökutveckling.

- När maten är klar, lyft upp korgen, placera den på stödet och låt all överflödiga olja droppa av.
- Torka bort all överflödiga olja.

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDEN NÄR FAST FETT ANVÄNDS

Vissa friteringsfetter stelnar och blir fasta när de svalnar. Smält fast fett så här:

- Gör ett hål i fettets yta, ända ner till värmeelementet.
- Sätt på fritösen på 160 °C i cirka en minut. Vrid sedan termostatens kontrollratt till 0.
- Fortsätt så tills fettets yta har smält helt.



Varning: När du smälter fett måste du absolut se till att värmeelementet inte blir glödhet. Det finns nämligen risk att fettets fattar eld.

Anmärkning:

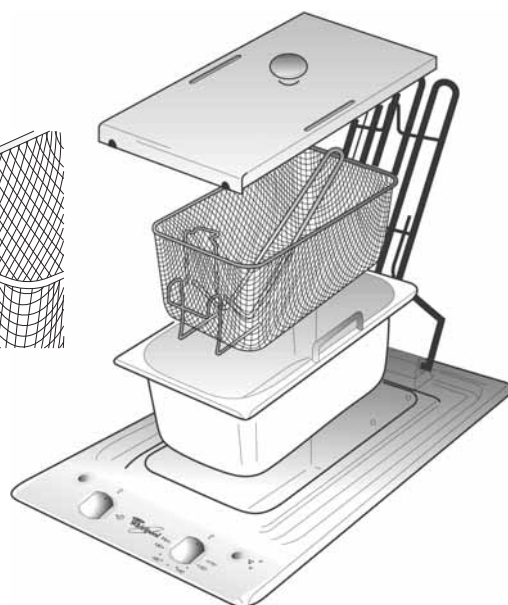
- Sätt aldrig på fritösen när värmeelementet är i upplyft läge. Om du råkar sätta på fritösen av misstag får du aldrig sänka ner värmeelementet innan oljan eller fettets nivå har svalnat.

TIPS FÖR KORREKT FRITERING

- Olika matvaror kräver olika friteringstemperaturer, vilket bör respekteras. Om temperaturen är för låg blir den friterade maten oljig och om temperaturen är för hög blir maten för hårt stekt på utsidan och rå på insidan.
- Använd specialolja av god kvalitet för friteringen. Använd inte blandfröoljor.
- Sänk inte ner korgen med maten som ska friteras i oljan förrän oljan har uppnått korrekt temperatur (efter att temperaturens kontrollampa har slocknat):
- Fyll inte korgen för mycket. Annars sänks oljtemperaturen plötsligt och maten blir fet och ojämnt stekt.
- Se gärna till att all mat som ska friteras har samma tjocklek. Om maten är för tjock blir den inte genomstekt, även om den kanske ser god ut.
- Stora matbitar (kyckling, hel fisk, osv) måste vändas efter halva koktiden.
- Torka maten (t.ex. potatis) noggrant före friteringen.
- Fisk, kött, grönsaker och annan mat som innehåller mycket vatten ska paneras med ströbröd eller mjöl. Skaka alltid av överflödiga brödsulor och mjöl.
- Salta inte maten i fritösen.
- Ta upp maten ur korgen efter friteringen: Annars blir den friterade maten mjuk av fettångorna som avgivs.
- Filtera oljan eller fettets nivå ett par gånger efter användningen och byt oljan eller fettets nivå.

ANVÄNDNING AV SKYDDSLOCKET

- Vänta tills oljan har svalnat innan du täcker fritösen med skyddslocket.
- För att skyddslocket ska kunna sättas på plats måste korgens handtag fällas in (figur A).



- För att fälla upp handtaget igen, dra det utåt (figur B) tills det krokas fast på plats (figur C).

Anmärkning:

Om oljan fattar eld, kväv omedelbart flammorna med hjälp av fritösens skyddslock. Använd aldrig vatten eftersom det gör flammorna större.

BYTA FRITERINGSOLJA

- Kontrollera regelbundet oljenivån. Låt aldrig oljan sjunka under miniminivån.
- Byt olja regelbundet.
- Om oljan avger rök eller luktar illa under tillagningen bör all olja bytas ut.

TÖMNING AV BEHÅLLAREN

- Töm behållaren när oljan har svalnat.
- Gör så här för att ta bort behållaren: Fäll upp värmeelementet och lyft behållaren i handtagen. Tänk på att det kan droppa olja när du faller upp värmeelementet och torka omedelbart bort eventuella droppar.
- För att tömma oljan tar du ett stadigt grepp om behållaren och tippa ut oljan från ena hörnet.
- Om fast fett används måste värmeelementet fällas upp innan fettets nivå har stelnat.

KOKTIDSTABELL

Värdena som visas nedan är ungefärliga. Tider och temperaturer kan även variera beroende på matens kvalitet.

KOKTIDSTABELL			
Mat som ska friteras	Mängd (gram)	Temp. (°C)	Tid (min.)
Färs mat			
Skivad potatis	800	180	6/8
Färs mat som panerats med ströbröd			
Blomkål i bitar	400/450	160	8/10
Skivade auberginer	250/350	170	6/8
Skivad zucchini	250/300	160	6/8
Köttbullar (ungefär 7 st.)	400	160	6/8
Kotletter	220	160	7/9
Färs mat som panerats i mjöl			
Tioarmad bläckfisk	500	160	10/12
Sardiner	500	160	10/12
Bläckfisk	500	160	10/12
Kammusslor	400	160	7/9
Sjötunga	200	160	5/7
Fryst mat			
Potatiskroketter	400	180	5/6
Skivad potatis	600	180	8/10
Blomkålsbitar som panerats i mjöl	600	180	8
Auberginer som panerats i mjöl	300	180	7
Zucchini som panerats i mjöl	300	180	12
Svamp som panerats i mjöl	350	180	7
Fiskpinnar	300	180	4/6
Kotletter som panerats i ströbröd	300	180	12

OBS! När du skaffat dig lite erfarenhet av den elektriska fritösen blir du snart kapabel att avgöra hur länge olika matvaror ska friteras för bästa resultat.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Stäng av fritösen och vänta tills den har svalnat innan du rengör den.
- Rengör utsidan med en trasa som fuktats med hett vatten och tvål eller vatten och flytande rengöringsmedel. Se till att själva behållaren inte smutsas ner. Ta bort oljebehållaren för att underlätta rengöringen.
- Ytor i rostfritt stål kan rengöras med specialprodukter.
- Använd inte stålull eller produkter som är slipande eller frätande eller innehåller blekmedel.
- Torka genast bort sura och alkaliska ämnen (vinäger, salt, citronjuice, osv) som hamnar på fritösens ytor.

- Det går att diska oljebehållaren och korgen för hand, men det bästa är att diska dem i diskmaskinen.
- Rengör värmeelementet mycket noggrant med en torr trasa eller en trasa som fuktats i vatten. Flytta inte på temperaturgivaren.
- Var försiktig så att inget vatten tränger in i apparaten.
- Rengör inte med ångrengörare, eftersom det finns risk att fukt tränger in i fritösen och gör den farlig.

VARNING

Fritösen och närstående ytor blir mycket heta under användningen och det finns också risk för att het olja stänker ut. Se till att barn vistas på säkert avstånd och se upp med oljestänk.

FELSÖKNING

Oljan blir inte varm:

Kontrollera om:

- De två kontrollamporna har slocknat. Om det inte är strömavbrott betyder det att säkerhetstermostaten har trätt i funktion. Ring Kundservice.
- Kontrollampen PÅ lyser och kontrollampen för oljtemperatur är släckt.
- Termostatratten är inställd på "0".

Oljan kokar över:

Kontrollera om:

- Korgen har sänkts ner i oljan för snabbt.
- Oljan når över maximimarkeringen.
- För mycket mat har lagts ner i korgen.

Det luktar obehagligt:

- Oljan eller matfettet är gammalt och behöver bytas.

KUNDTJÄNST

Innan du kontaktar Kundservice:

- Försök att lösa problemet på egen hand enligt anvisningarna i punkterna i kapitlet "FELSÖKNINGSGUIDE".

Om problemet kvarstår efter dessa kontroller bör du kontakta närmaste Kundtjänst.

Uppge följande information:

- en kort beskrivning av felet;
- typ av apparat och exakt modell;
- servicenumret (dvs numret som finns efter ordet Service på typskylten, som är placerad under själva hällen). Servicenumret finns även i garantihäftet;
- fullständig adress;
- telefonnummer.

Om det blir nödvändigt med en reparation bör du kontakta en auktoriserad servicefirma (vilket garanterar att originalreservdelar används och att reparationerna utförs korrekt).

Underlåtenhet att följa dessa anvisningar kan äventyra produktens säkerhet och kvalitet.

SERVICE 0000 000 00000



INSTALLATION

Rekommendationer

Anmärkning: Dra ut stickkontakten innan du genomför någon typ av rengöring eller underhåll.

- Elanslutningarna måste göras innan hällen ansluts till elnätet.
- Installationen måste göras av en behörig tekniker i enlighet med tillverkarens instruktioner och gällande lokala bestämmelser.
- När fritösen har packats upp kontrollerar du om den har skadats under transporten. **Om du inte är säker, kontakta närmaste återförsäljare eller Kundservice.**

Förbereda skåp för montering

- Gör färdigt alla skärarbeten på arbetsbänken innan du sätter enheten på plats. Var noga med att ta bort alla spån eller andra rester från arbetet som kan påverka enhetens funktion.
- Bänkskivan som fritösen ska sättas in i måste vara mellan 20 mm och 50 mm tjock.
- Sätt in en skiljepanel under fritösen på ett avstånd av minst 20 mm från dess botten och så att användaren inte kan komma åt den.
- Om fritösen ska installeras bredvid en hög köksenhet måste du lämna ett avstånd på minst 100 mm mellan fritösens kant och den höga köksenhetens sidovägg.
- Skär ut en öppning i bänkskivan enligt de mått som angetts.
- Sätt den medföljande tätningen på hällen (om den inte redan sitter på plats). Rengör först passytan på enheten noga.

Anmärkning: Ta bort eventuell skyddande plastfilm från fritösen före installationen.

Kontrollera att öppningen i bänkskivan där fritösen ska installeras motsvarar specifikationerna på måttritningen, inom de relativa toleranserna.

Tvinga aldrig fritösen på plats i bänken.

- **Vid installationen** ska medföljande beslag och skruvar användas.

1. Placera hällen i arbetsbänkens öppning och observera de mått som angavs på första sidan.

OBS! Nätkabeln måste vara tillräckligt lång för att kunna dras uppåt.

2. Fäst hällen genom att använda de beslag (A) som medföljde.
3. Sätt in beslagen på avsedd plats i borrhålen som pilen visar och fäst dem med hjälp av skruvarna så att allt passar för bänkskivans tjocklek (se figur 1).

Elektrisk anslutning

- Enligt lag är det obligatoriskt att ansluta denna apparat till jord.
- Elanslutningen måste göras av behörig tekniker i enlighet med tillverkarens anvisningar och gällande lokala bestämmelser.
- Installatören är ansvarig för att den elektriska anslutningen av hällen görs på korrekt sätt och att tillämpliga säkerhetsbestämmelser följs.
- För att uppfylla säkerhetsdirektiven ska en enpolig brytare användas med ett minsta kontaktavstånd på 3 mm.

- Använd inte adapterar eller förlängningssladdar.
- De elektriska komponenterna ska vara oåtkomliga efter att spishällen har ställts på plats.

Anslutning till elnätet

Anmärkning: Den gula/gröna jordledaren (B) måste anslutas till skruven. Om nätkabeln ännu inte har anslutits:


- Skala av ca 70 mm isolering från nätkabeln.
- Skala av ca 10 mm isolering från kablarna.
- Öppna kopplingsdosan (C) genom att trycka in sidoflikarna med ett lämpligt verktyg.
- Sätt in nätkabeln (D) i klämma (E) och anslut kablarna till kopplingsdosan.
- Stäng locket till kopplingsdosan.
- När elanslutningen är klar sätts spishällen in ovanifrån och fästs med beslagen som figur 1 visar.

Försäkran om överensstämmelse


- Denna spishäll har designats, tillverkats och marknadsförts i överensstämmelse med:
 - säkerhetskraven i Lågspänningsdirektivet 2006/95/EC (som ersätter 73/23/EEC och påföljande uppdateringar).
 - Skyddskraven i EMC-direktiv 2004/108/EEG.
 - Denna spishäll är avsedd att komma i kontakt med livsmedel och uppfyller kraven i EEG/EG-reglerna nr 1935/2004.

MILJÖSKYDD

Återvinn förpackningsmaterialet

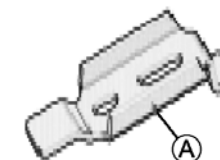
- Förpackningsmaterialet kan återvinnas till 100 %, vilket framgår av återvinningssymbolen .
- Hantera inte förpackningsmaterialet vårdslöst, utan ta ditt ansvar och sortera och kassera det enligt de anvisningar som finns vid återvinningscentralen.

Kassering av uttjänta hushållsapparater

- Denna apparat är märkt i enlighet med EU-direktiv 2002/96/EG, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Genom att säkerställa en korrekt kassering av denna produkt bidrar du till att förhindra potentiella, negativa konsekvenser för vår miljö och vår hälsa.
- Symbolen  på tvättmaskinen eller i medföljande dokument indikerar att denna produkt inte får hanteras som hushållsavfall. Den ska i stället lämnas in på en lämplig uppsamlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Produkten måste kasseras enligt lokala miljöbestämmelser för avfallshantering.
- Om du vill ha mer information om hantering, återvinning och återanvändning av denna apparat kontaktar du de lokala myndigheterna, ortens sophanteringstjänst eller butiken där du köpte produkten.

MONTERING

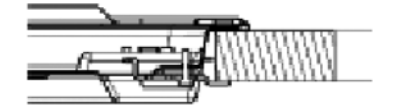
När du har rengjort den omgivande ytan fäster du den medföljande packningen på hällen som bilden visar.



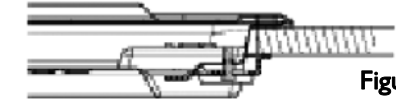
Skiva 50 mm



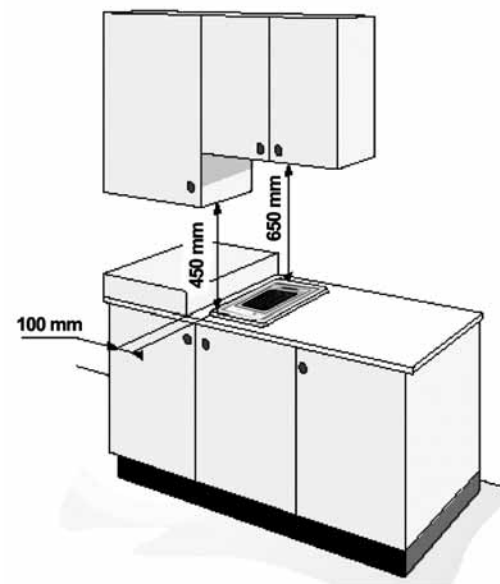
Skiva 40 mm



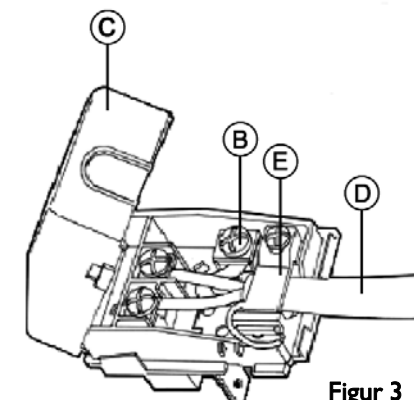
Skiva 30 mm



Figur 1



Figur 2



Figur 3