

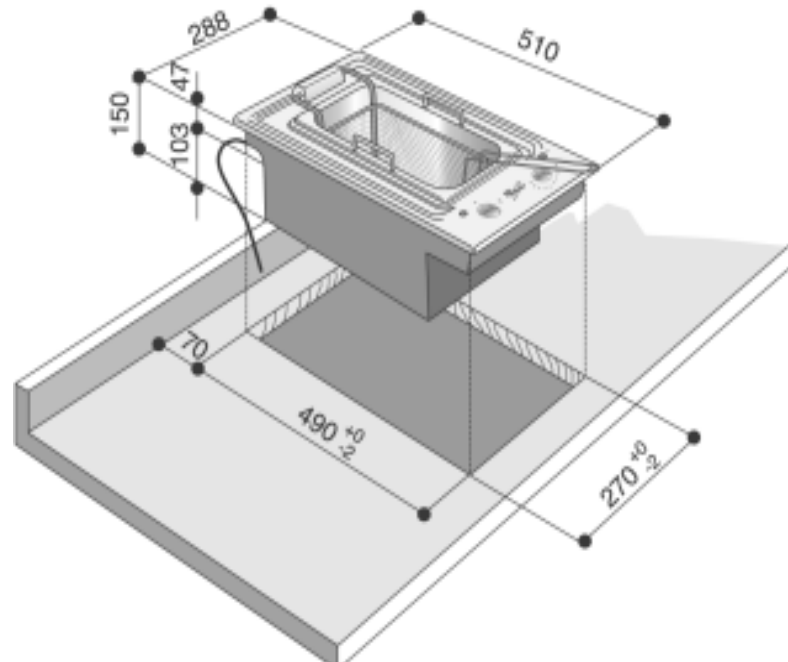
1. Kurv med dreneringskrok og foldbart håndtak
2. Oljebeholder
3. Vippbart elektrisk varmeelement - 1600 W
4. Lokk
5. På/Av-bryter
6. Oljetermostatbryter
7. Indikatorlampe for frityrtopp På
8. Indikatorlampe for oljetemperatur

Forsikre deg om at nettspenningen som er oppgitt på typeplaten svarer til nettspenningen i ditt hjem. De tekniske spesifikasjonene på typeplaten på undersiden av frityrtoppen er også oppgitt på høyre side.

ELEKTRISK TILKOPLING

Strømforsyning	Ledere: antall og dimensjon
230 ~ +	HO5 RR-F 3 x 1,5 mm ²

FRITYRTOPPENS OG KJØKKENBENKENS MÅL (mm)



PLARD 230 V ~ 50 Hz 1,6 kW

MILJØTIPS

Avfallbehandling av emballasjen

- Emballasjematerialet er fullstendig resirkulerbart og er markert med resirkulerings symbolet
- Det er svært viktig at emballasjematerialet avfallsbehandles ifølge gjeldende miljøforskrifter.

Kassering av gamle apparater

- Dette apparatet er merket i samsvar med EU-direktiv 2002/96/EC om avfallsbehandling av elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE - Waste Electrical and Electronic Equipment). Forsikre deg om at dette produktet blir avfallsbehandlet på korrekt vis, slik at det ikke kan utgjøre noen helse- eller miljørisiko.

Symbolet på produktet eller på de vedlagte dokumentene viser at dette produktet ikke må behandles som husholdningsavfall. Det må leveres inn til forhandleren eller til en avfallsstasjon for gjenvinning av elektrisk og elektronisk utstyr. Avfallsbehandles i henhold til gjeldende miljøforskrifter. For ytterligere informasjon om håndtering og resirkulering av dette apparatet, kontakt kommunen, renovasjonsvesenet eller forhandleren.

VIKTIGE SIKKERHETSANVISNINGER

- Dette frityrapparatet er utelukkende utformet for tilberedning av mat i vanlig husholdning. Ingen annen bruk er tillatt. Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar hvis apparatet er brukt på feil måte.
- Ikke utsett dette apparatet for vær og vind.
- Alle reparasjoner eller vedlikeholdsarbeider på apparatet må kun utføres av kvalifisert tekniker.
- Ikke berør apparatet med våte kroppsdeler og ikke betjen apparatet med nakne føtter.
- Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Hold barn borte fra apparatet for å unngå risiko for brannskader.
- Ikke la barn eller uføre personer bruke frityrapparatet uten tilsyn.
- Pass på at barn ikke leker med apparatet.
- Sørg for at ledningene på apparater som befinner seg i nærheten av frityrapparatet ikke berører varme deler.
- Hold alltid øye med maten mens du tilbereder den. Olje og fett kan overopphetes og ta fyr!
- Ikke legg plast, aluminiumsfolie, kluter, papir eller andre brennbare materialer i oljen mens den ennå er varm.
- Legg ALDRI våte matvarer i frityrtoppen.
- Forsikre deg om at det ikke er noen vannrester i oljebeholderen eller på lokket før du bruker apparatet.
- Frossen mat er ofte dekket med et islag som må fjernes før frityrsteking. Senk kurven langsomt, slik at det ikke koker over.
- Oppbevar aldri vann i nærheten av frityrtoppen mens du bruker den - fare for vann/olje-sprut.
- Hvis oljen skulle at fyr, må du umiddelbart kvele flammene ved hjelp av lokket til frityrtoppen eller med et tørt håndkle (ikke bruk våte håndklær).

FØRSTE GANG DU BRUKER FRITYRTOPPEN

- Fjern beskyttelsesfolien som er plassert på noen av delene.
- Fjern alle limrester uten å bruke aggressive midler, da dette kan lage riper i overflatene.
- Ta ut kurven, løft opp varmeelementet, og ta ut oljebeholderen.
- Vask og tørk beholderen og kurven grundig (helst i oppvaskmaskin).
- Sett kurven, beholderen og varmeelementet tilbake på plass.

- Fyll beholderen med 3 liter vann.
- Skru bryteren på På og termostatbryteren på 150°C.
- La frityrtoppen være på til vannet koker. Deretter skrur begge bryterne av.
- La frityrtoppen avkjøle seg.
- Tøm beholderen, og tørk både beholderen og varmeelementet nøy.
- Nå er frityrtoppen klar til bruk.

FYLLE I OLJE

- Ta ut kurven.
- Fyll beholderen med ca. 2 liter olje. Hvis du bruker fett, må dette smeltes først. Nivået skal være mellom merkene for maks og min på beholderen.
- Forsikre deg om at varmeelementet er senket helt ned.

Viktig: Slå aldri på varmeelementet når det ikke befinner seg nedi oljen.

KALDT OMRÅDE

- Frityrtoppen er utstyrt med et stort, kaldt område under varmeelementet, slik at faste partikler kan sette seg. Dette gjør at oljen varer lenger og gir en jevn frityrsteking uten brente flekker.

SIKKERHETSTERMOSTAT

- Dette apparatet har en sikkerhetstermostat med manuell tilbakestilling som kopler ut apparatet, dersom temperaturen skulle bli for høy på grunn av en feil. Dersom dette skjer, må du ta kontakt med kundeservice.

BRUKE FRITYRTOPPEN

- Kontroller olje- eller fettnivået: Det skal være mellom merket for maks og min.
- Forsikre deg om at varmeelementet er senket helt ned.
- Skru den venstre bryteren til posisjonen På; Indikatorlampen begynner å lyse.
- Skru termostatbryteren til ønsket temperatur; Indikatorlampen for temperatur vil begynne å lyse.
- Når indikatorlampen for temperatur slukker, betyr det at oljen eller fett har nådd innstilt temperatur, og apparatet er klart til bruk. Indikatorlampen vil tennes og slukkes under frityrsteking.
- Før du plasserer mat i kurven, må du tørke den omhyggelig, da kontakt mellom vann og olje kan føre til svært farlig sprut.
- Fyll kurven med maten som skal frityrstekes, og senk den langsomt ned i oljen.

Advarsel: Dersom maten er for våt, vil det oppstå et kraftig skum som kan være farlig.

- Når maten er ferdig, tar du ut kurven og setter den i støtten til overflødig olje har rent av.
- Tørk av all overflødig olje.

FORHOLDSREGLER VED BRUK AV FETT I FAST FORM

Noen typer frityrfett blir fast når de avkjøles. Smelt fett på følgende måte:

- Lag et hull i fett ned mot varmeelementet.
- La frityrtoppen stå på på 160°C i ca. 1 minutt, og sett deretter termostatbryteren på 0.
- Gjenta denne fremgangsmåten til fett er helt smeltet.

Advarsel: Pass nøy på at varmeelementet ikke blir rødgledende når du smelter fett, for dette kan føre til at fett tar fyr.

Viktig:

- Slå aldri på frityrtoppen når varmeelementet er i løftet posisjon. Hvis dette skulle skje ved en feiltakelse, må du aldri sette varmeelementet ned i oljen eller fett før det har avkjølt seg.

RÅD FOR KORREKT FRITYRSTEKING

- All mat har en anbefalt frityrtemperatur, som bør overholdes. Hvis temperaturen er for lav, vil den frityrstekte maten bli for oljeholdig. Hvis temperaturen er for høy, vil maten bli for sprø på utsiden og rå inni.
- Bruk en god frityrolje. Ikke bruk blandet frøolje.
- Sett kurven med maten som skal frityrstekes ned i oljen først når oljen har nådd korrekt temperatur (etter at indikatorlampen for temperatur har slukket):
- Overfyll ikke kurven, ellers vil oljetemperaturen plutselig synke, og resultatet av frityrsteking bli fett og ujevnt.
- Benytt om mulig mat med samme tykkelse. Dersom matvarene er for tykke, vil de bli dårlig stekt i midten, selv om de ser bra ut.
- Store matstykker (kylling, hel fisk osv.) må vendes halvveis i steking.
- Tørk maten grundig (f.eks. poteter) før frityrsteking.
- Fisk, kjøtt, grønnsaker og all mat som inneholder mye vann, bør paneres med kavringstrø eller mel. Pass på å riste av overflødig strø av kavringstrø eller mel.
- Ikke strø salt på maten mens den er i frityrtoppen.
- Når maten er ferdig stekt, tas den ut av kurven: Fettdampen som avgis gjør den frityrstekte maten myk.
- Etter steking må oljen eller fettene filtreres noen ganger. Skift jevnlig.

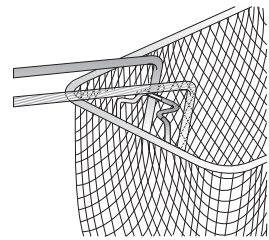


Fig. A

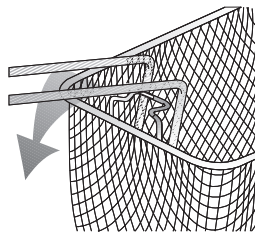


Fig. B

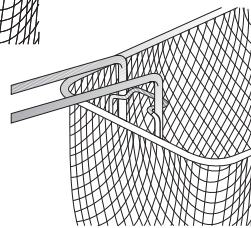


Fig. C

BRUKE LOKKET

- Vent til oljen er avkjølt før du setter lokket på frityrtoppen.
- For å plassere lokket korrekt, må håndtaket på kurven vippes inn (**Fig. A**).
- Håndtaket settes på plass igjen ved å trekke det ut (**Fig. B**) inntil det smekker i posisjon (**Fig. C**).

Viktig:

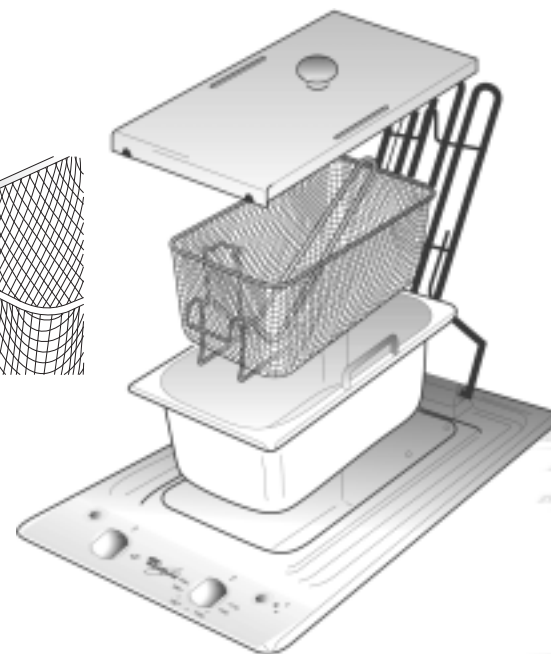
Dersom oljen tar fyr, må flammene kveles umiddelbart ved at lokket på frityrtoppen settes på. Bruk aldri vann, da dette gjør flammene enda større.

SKIFTE FRITYROLJE

- Kontroller oljenivået jevnlig, og pass på at det aldri er lavere enn til min-merket.
- Skift oljen regelmessig.
- Dersom oljen avgir røyk eller lukter vondt under steking, må all oljen skiftes ut med ny.

TØMME BEHOLDEREN

- Tøm beholderen når oljen er avkjølt.
- Løft opp varmeelementet for å ta ut beholderen. Løft beholderen ved hjelp av håndtakene. Vær oppmerksom på oljedrypp når du løfter varmeelementet. Tørk opp oljesøl umiddelbart.
- Tøm ut oljen ved å holde godt fast i beholderen og helle ut oljen fra et av hjørnene.
- Hvis du bruker fett som blir fast, må du løfte opp varmeelementet før fettene stivner.



OVERSIKT OVER TILBEREDNINGSTIDER

Verdiene som oppgis under er kun veiledende. Tider og temperaturer kan variere avhengig av kvaliteten på maten.

OVERSIKT OVER TILBEREDNINGSTIDER			
Mat som skal frityrstekes	Mengde (gram)	Temp. (°C)	Tid (min.)
Fersk mat			
Frityrstekte potetskiver	800	180	6/8
Fersk mat panert med kavring			
Blomkålbuketter	400/450	160	8/10
Aubergineskiver	250/350	170	6/8
Courgetteskiver	250/300	160	6/8
Kjøttboller (ca. 7)	400	160	6/8
Koteletter	220	160	7/9
Fersk, melpanert mat			
Blekkisprut	500	160	10/12
Sardiner	500	160	10/12
Sverdfisk	500	160	10/12
Skjell	400	160	7/9
Flyndre	200	160	5/7
Frossen mat			
Potetkroetter	400	180	5/6
Frityrstekte potetskiver	600	180	8/10
Melpanerte blomkålbuketter	600	180	8
Melpanerte auberginer	300	180	7
Melpanerte courgetter	300	180	12
Melpanert sopp	350	180	7
Fiskepinner	300	180	4/6
Kavringpanerte koteletter	300	180	12

NB. Når du blir fortrolig med bruk av det elektriske frityrtoppen, vil du også lett kunne fastsette den riktige tilberedningstiden for hver matvare.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

- Før du rengjør frityrtoppen, må du slå den av og vente til den er helt avkjølt.
- Rengjør utsiden med en klut fuktet med varmt vann og såpe eller vann og flytende rengjøringsmiddel. Pass på at ikke beholderen blir tilskitnet. Fjern oljeholderen for enklere rengjøring.
- Overflater av rustfritt stål kan rengjøres med spesialprodukter.
- Ikke bruk stålull eller skuremidler, etsende produkter eller klorbaserte produkter.
- Du må ikke la sure eller alkaliske produkter, for eksempel eddik, salt eller sitronsaft, bli liggende igjen på overflaten av frityrtoppen.
- Oljeholderen og kurven kan vaskes for hånd i vasken, men det er bedre å vaske dem i oppvaskmaskin.
- Rengjør varmeelementet svært forsiktig med en tørr klut eller en klut fuktet i vann. Ikke fjern temperaturføleren.
- Pass på at det ikke kommer vann inn i apparatet.
- Ikke bruk damprensere, da fuktigheten kan trenge inn i apparatet og skape en farlig situasjon.

ADVARSEL

Frityrtoppen og tilstøtende overflater blir veldig varme under bruk, og det kan også sprute kokende olje.

Hold barn på avstand, og vær forsiktig med oljesprut.

FEILSØKINGSLISTE

Oljen blir ikke varm:

Kontroller følgende:

- De to indikatorlampene er slukket. Hvis det ikke er strøbrudd, betyr det at sikkerhetstermostaten er blitt aktivert. I så fall bør du ta kontakt med kundeservice.
- Indikatorlampen for PÅ er på, og indikatorlampen for oljetemperaturen er av.
- Termostatbryteren står på "0".

Oljen renner over:

Kontroller følgende:

- Kurven ble satt for raskt ned i oljen.
- Oljenivået er høyere enn maks-merket.
- Det er for mye mat i kurven.

Ubehagelig lukt:

- Oljen eller stekefettet er gammelt og bør skiftes ut.

KUNDESERVICE

Før du kontakter kundeservice:

- Se om du kan rette feilen selv ved hjelp av forslagene som gis i kapittel "Hold barn på avstand, og vær forsiktig med oljesprut."

Hvis feilen fremdeles er der, kontakt nærmeste kundeservice.

Vennligst oppgi:

- en kort beskrivelse av feilen;
- typen frityrtopp og eksakt modellbetegnelse;
- servicenummeret (tallet etter ordet SERVICE på typeplaten, som er plassert på undersiden av frityrtoppen). Servicenummeret er dessuten oppgitt på garantiseddelen;
- din fulle adresse;
- ditt telefonnummer.

Hvis det er behov for noen form for reparasjon, må du kontakte et **autorisert servicesenter** (for å være sikker på at det benyttes originale reservedeler og at reparasjonen utføres korrekt).

Hvis disse reglene ikke blir fulgt, kan det redusere apparatets sikkerhet og kvalitet.

SERVICE 0000 000 00000



INSTALLASJON

Generelle råd

Viktig: Før installasjon eller vedlikehold må frituretoppen koples fra strømmettet.

- Sørg for at all elektrisk tilkøpling er utført før du kople apparatet til strømmettet.
- Installasjon skal utføres av en autorisert elektriker i samsvar med produsentens instruksjer og gjeldende forskrifter.
- Etter utpakking må du kontrollere at frituretoppen ikke er blitt skadet under transporten. **Dersom du er i tvil, ta kontakt med nærmeste forhandler eller autorisert kundesevice.**

Forberedelse til innbygging

- Skjær ut nødvendige åpninger i kjøkkenbenken før du setter apparatet på plass. Vær nøye med å fjerne all spon eller rusk som kan hindre apparatet i å fungere optimalt.
- Frituretoppen skal bygges inn i en kjøkkenbenk som er minst 30 og maks 50 mm tykk.
- Plasser et skillepanel i en avstand av minst 20 mm fra bunnen av frituretoppen, slik at ikke bunnen er tilgjengelig for brukeren.
- Hvis frituretoppen skal installeres inntil en kjøkkenmodul, la det være en avstand på minst 100 mm til kanten på frituretoppen.
- Skjær en åpning i benkeplaten i henhold til målene som er angitt.
- Fest vedlagte tetningslist til frituretoppen (hvis den ikke allerede er montert). Rengjør overflaten før montering.

Viktig: Før du installerer frituretoppen, fjern all plastfolie fra alle delene.

Forsikre deg om at åpningen for frituretoppen i kjøkkenbenken svarer til målene på tegningene (innenfor de oppgitte toleransegrensene).

Bruk aldri makt for å presse frituretoppen på plass.

- **Ved installasjon** brukes medfølgende braketter og skruer.

1. Plasser frituretoppen ned i åpningen i kjøkkenbenken (utført ifølge målene som er oppgitt på første side).

MERK: Nettledningen må være lang nok til å nå opp til frituretoppen.

2. Frituretoppen festes ved hjelp av de vedlagte brakettene (A).

3. Plasser brakettene i sporene som er vist med pilen, og fest

MONTERING

Når du har rengjort overflaten rundt kanten, festes vedlagte tetningslist på platetoppen som vist i illustrasjonen.

dem med skruene i samsvar med tykkelsen på kjøkkenbenken (se fig. 1).

Elektrisk tilkøpling

- Det er påbudt å jorde apparatet.
- Elektrisk tilkøpling skal utføres av en autorisert elektriker i samsvar med gjeldende lokale forskrifter og produsentens anvisninger.
- Installatøren er ansvarlig for at apparatet blir korrekt elektrisk tilkople og for at gjeldende sikkerhetsforskrifter blir overholdt.
- Det er påbudt å installere en enpols bryter med en kontaktåpning på minst 3 mm.
- Ikke bruk doble stikkontakter eller skjøteledninger.
- Etter installasjon skal de elektriske komponentene ikke være tilgjengelige.

Tilkøpling til strømmettet

Merk: Den gule/grønne jordlederen (B) skal festes til skruen. Dersom nettledningen ikke allerede er montert:

- Fjern ca. 70 mm av mantelen på nettledningen
- Fjern ca. 10 mm av mantelen på lederne
- Åpne koplingsboksen (C) ved å trykke inn sidelaskene med et egnet verktøy.
- Plasser nettledningen (D) i klemmen (E) og kople lederne til klemmebrettet.
- Lukk koplingsboksen.
- Etter at du har utført den elektriske tilkøplingen, må du sette frituretoppen på plass ovenfra og sikre den til festebrakettene som vist i figur 1.

Konformitetserklæring

- Denne frituretoppen er beregnet på å komme i kontakt med matvarer og er i overensstemmelse med EU-direktiv 89/109.
- Denne frituretoppen er kun beregnet for tilberedning av mat. Enhver annen bruk (slik som oppvarming av rom) må ansees som misbruk og medfører fare
- Denne frituretoppen er utformet, konstruert og markedsført i samsvar med:
 - kravene til sikkerhet i EU-direktiv "Lavspenning" 73/23;
 - kravene til beskyttelse i EU-direktiv 89/336 ("EMC-direktivet");
 - kravene i EU-direktiv 93/68.

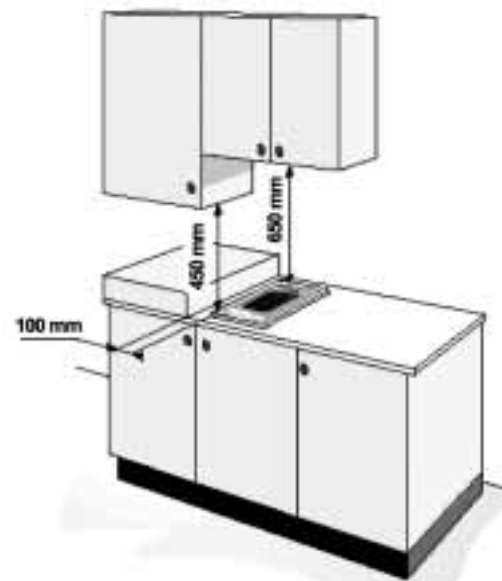
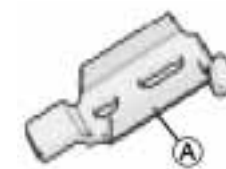


Fig. 2

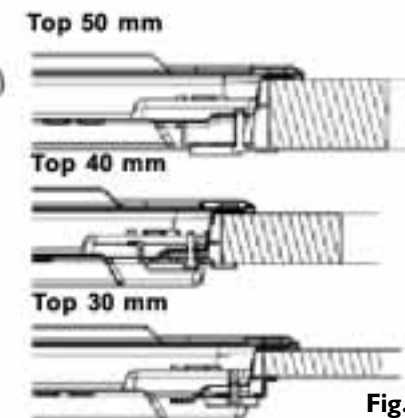


Fig. 1

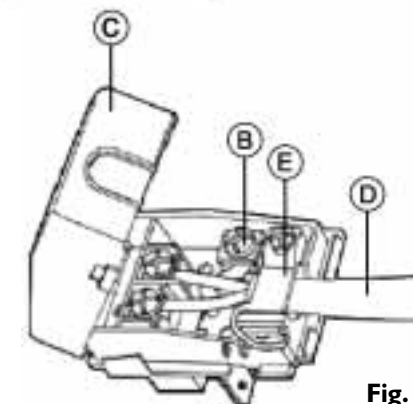


Fig. 3