

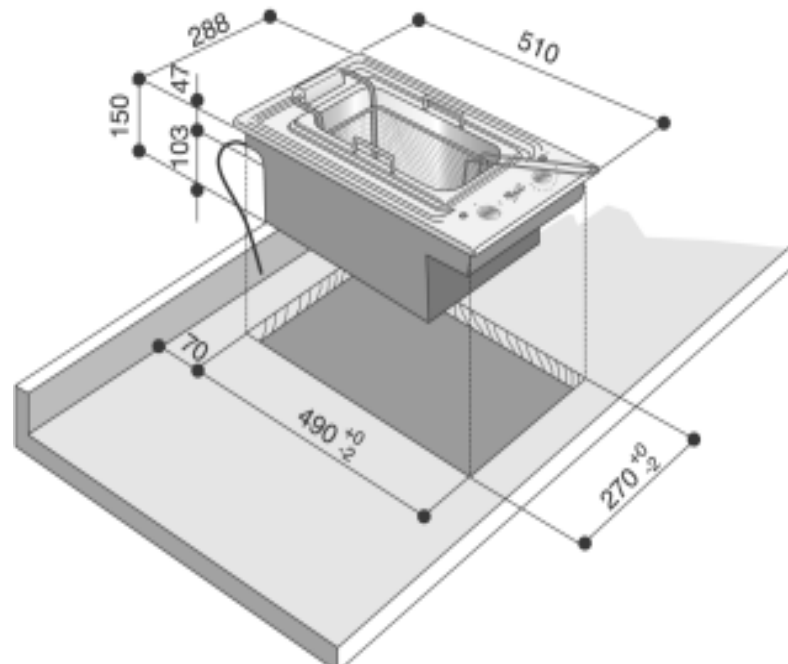
1. Korg med krok för avrinnning och fällbart handtag
2. Oljebehållare
3. Fällbart, elektriskt värmeelement - 1600 W
4. Skyddslock
5. Vred för påslagning/avstängning - PÅ/AV
6. Termostatvred för inställning av oljetemperatur
7. Kontrollampa som visar att fritösen är PÅ
8. Kontrollampa som visar oljetemperaturen

Kontrollera att den spänning som anges på typskylten motsvarar nätspänningen. De tekniska data som finns på typskylten på hällens undersida finns även här till höger.

ELEKTRISK ANSLUTNING

Nätspänning	Ledare: antal och dimension
230 ~ +	HO5 RR-F 3 x 1,5 mm ²

FRITÖSENS OCH BÄNKSKIVANS MÅTT (mm)



PLARD 230 V ~ 50 Hz 1,6 kW

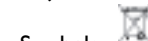
FÖRSLAG TILL MILJÖSKYDD

Återvinn förpackningsmaterialet

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

Kassering av uttjänta hushållsapparater

- Denna produkt är märkt enligt Europadirektiv 2002/96/EEG beträffande elektriskt och elektroniskt avfall (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE). Genom att se till att denna produkt kasseras på rätt sätt bidrar du till att förhindra potentiella, negativa konsekvenser för vår miljö och vår hälsa.



Symbolen på produkten och på de dokument som medföljer produkten visar att denna apparat inte får behandlas som hushållsavfall. Den skall i stället lämnas in på en lämplig uppsamlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Hantera produkten i enlighet med lokala bestämmelser om avfallshantering.

Mer information om hur denna produkt skall hanteras, återanvändas eller återvinnas får du av kommunen, men du kan även kontakta den butik där du köpte produkten.

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

- Fritösen är endast avsedd att användas för matlagning i hemmet. Inga andra användningsområden är godkända. Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för olämplig användning.
- Undvik att utsätta apparaten för väder och vind.
- Eventuella reparationer eller andra liknande åtgärder får endast utföras av behörig tekniker.
- Vidrör aldrig apparaten med våta kroppsdelar och var inte barfota när du använder den.
- Åtkomliga delar blir heta under användningen. För att undvika brännskador, se till att barn hålls borta från apparaten.
- Låt aldrig barn eller personer med skador använda fritösen utan övervakning.
- Se till att barn inte leker med apparaten.
- Kontrollera att elektriska kablar från andra apparater i närheten av fritösen inte kommer i kontakt med dess heta delar.
- Kontrollera alltid mat medan den tillagas. Olja och fett kan överhettas och fatta eld!
- Lägg inte plastföremål, aluminiumfolie, trasor, papper eller andra brandfarliga föremål i närheten av oljan då 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).

ANVÄNDA 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 fritörens 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 vredet till läge PÅ och termostatens vred till 150°C.
- Låt fritösen vara på tills vattnet börjar koka och vrid sedan båda vreden 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 skall 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.

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

KALLOMRÅDE

- Under fritörens värmeelement finns ett stort, kallt område där fasta partiklar kan avsättas. Detta ger oljan längre hållbarhet och bättre resultat vid friteringen, som blir jämn och 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 Kundenservice om så sker.

ANVÄNDNING AV FRITÖSEN

- Kontrollera olje- eller fettnivån: Oljan eller fettet måste nå upp mellan minimi- och maximimarkeringen.
- Se till att värmeelementet är nedsänkt så långt det går.
- Vrid det vänstra vredet till läge PÅ. Kontrollampen tänds.
- Vrid termostatens vred till önskad temperatur. Temperaturens kontrollampa tänds.
- När temperaturens kontrollampa slocknar betyder det att oljan eller fettet 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 skall 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.

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER NÄR FAST FETT ANVÄNDS

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

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

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

Viktigt:

- 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 fett 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 skall friteras i oljan förrän oljan har uppnått korrekt temperatur (efter att temperaturens kontrollampa har slocknat).
- Fyll inte korgen för mycket. Annars sjunker oljetemperaturen plötsligt och maten blir fet och ojämnt stekt.
- Se gärna till att all mat som skall 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 skall 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.
- Filtrera oljan eller fettett ett par gånger efter användningen och byt oljan eller fettett ofta.

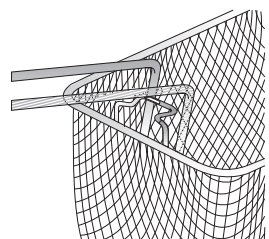


Fig. A

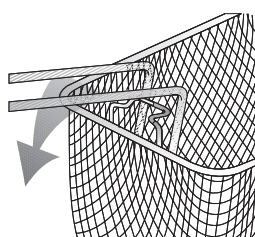


Fig. B

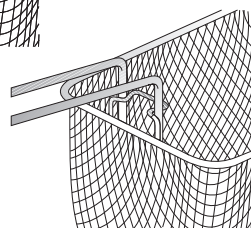


Fig. C

ANVÄNDNING AV SKYDDSLOCKET

- Vänta tills oljan har svalnat innan du täcker fritösen med skyddslocket.
- För att skyddslocket skall kunna sättas på plats måste korgens handtag fällas in (**Fig. A**).
- För att fälla upp handtaget igen, dra det utåt (**Fig. B**) tills det klickar på plats (**Fig. C**).

Viktigt:

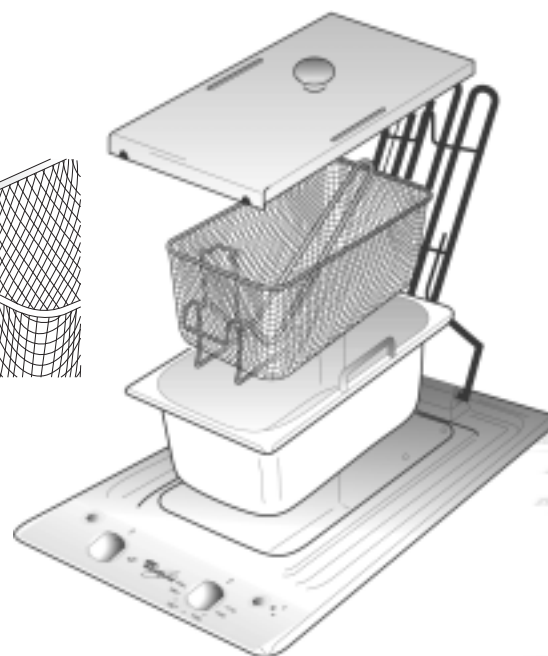
Om oljan fattar eld, kväv omedelbart lågorna med hjälp av fritösens skyddsluck. Använd aldrig vatten i detta syfte, eftersom vatten ökar flambildningen.

BYTA FRITYROLJA

- 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 fäller upp värmeelementet och torka omedelbart bort eventuella droppar.
- För att tömma oljan tar du ett stadigt grepp om behållaren och tippar ut oljan från ena hörnet.
- Om fast fett används måste värmeelementet fällas upp innan fettett har stelnat.



KOKTIDSTABELL

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

KOKTIDSTABELL			
Mat som skall 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
Skivad 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			
Potatiskroetter	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 skall 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 apparaten 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 följande:

- De två kontrolllamporna har slocknat. Om det inte är strömavbrott betyder det att säkerhetstermostaten har trätt i funktion. Ring Kundservice.
- Kontrolllampan "PÅ" lyser och oljetemperaturens kontrollampa är släckt.
- Termostatvredet står på "0".

Oljan kokar över:

Kontrollera följande:

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

Det luktar obehagligt:

- Oljan eller matfettet är gammalt och behöver bytas.

KUNDSERVICE

Innan du kontaktar Kundservice:

- Undersök om du kan lösa problemet på egen hand med hjälp av de förslag som ges i avsnitt "Se till att barn vistas på säkert avstånd och se upp med oljestänk."

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

Var beredd att lämna följande information:

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

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

Underlåtenhet att följa dessa anvisningar kan medföra att produktens säkerhet och kvalitet äventyras.

SERVICE 0000 000 00000



INSTALLATION

Rekommendationer

Viktigt: Skilj alltid fritösen från elnätet innan något installations- eller underhållsarbete görs.

- Elanslutningarna måste göras innan apparaten ansluts till elnätet.
- Installationen måste göras av en behörig tekniker i enlighet med tillverkarens instruktioner och gällande lokala bestämmelser.
- Packa upp fritösen och kontrollera sedan att den inte har skadats under transporten. **Om du är tveksam, kontakta kundservice.**

Förbereda köksskåpet för inbyggnad

- Såga ut öppningen i bänkskivan och se till att allt sågarbete är klart innan du sätter apparaten på plats. Rengör noggrant efteråt och se till att det inte finns kvar flisor eller sågspån som skulle kunna hindra apparatens funktion.
- Bänkskivan som fritösen skall monteras i måste ha en tjocklek på min. 30 och max. 50 mm.
- Sätt in en skiljepanel under fritösen. Se till att panelen är på minst 20 mm avstånd från fritösens botten och att den är oåtkomlig för användaren.
- Om fritösen skall installeras i närheten av ett högt köksskåp måste köksskåpet placeras på minst 100 mm avstånd från fritösens kant.
- Skär ut en öppning med angivna mått i bänkskivan.
- Fäst den medföljande tätningen runt hällen (om den inte redan sitter på plats). Rengör först noggrant ytan där tätningslisten skall sitta.

Viktigt: Ta bort all skyddande plastfilm från fritösen före installationen.

Kontrollera att öppningen i bänkskivan där fritösen skall placeras har de mått som framgår av måttritningen och att inga måttgränser överskrids.

Använd aldrig våld för att sätta in fritösen i bänkskivan.

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

1. Placera hällen i öppningen som sågats ut i bänkskivan enligt måtten som anges på första sidan.

OBS! Nätkabeln måste vara tillräckligt lång för att kunna dras upp och sättas på plats.

2. Använd de medföljande beslagen (A) för att förankra hällen.

MONTERING

Placera medföljande tätning runt spishällen enligt bilden efter att ha rengjort ytan.

3. Sätt in beslagen på avsedd plats i borrhålen som pilen pekar på och fäst dem med hjälp av skruvarna på sådant sätt att det passar bänkskivans tjocklek (se fig. 1).

Elektrisk anslutning

- Enligt lag är det obligatoriskt att ansluta apparaten 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 säkerhetsdirektiven skall uppfyllas måste en enpolig strömbrytare med minst 3 mm kontaktavstånd användas.
- Använd inga adapterar eller förlängningssladdar.
- De elektriska komponenterna skall vara oåtkomliga efter installationen.

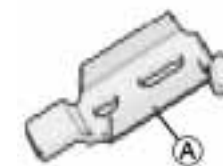
Anslutning till elnätet

Obs! Den gula/gröna jordledaren (B) måste anslutas till skruven. Om nätkabeln ännu inte 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 enligt illustrationen i figur 1.

EU-försäkran om överensstämmelse

- Denna spishäll är avsedd att komma i kontakt med livsmedel och uppfyller kraven i EEG-direktiv 89/109.
- Denna spishäll är endast avsedd att användas för matlagning. All annan användning (t.ex. för uppvärmning av ett rum) är olämplig och riskfylld.
- Denna spishäll har designats, tillverkats och marknadsförts i överensstämmelse med:
 - Säkerhetskraven i "lågspänningsdirektiv" 73/23/EEG,
 - Skyddskraven i EMC-direktiv 89/336/EEG,
 - Kraven i direktiv 93/68/EEG.



Top 50 mm



Top 40 mm



Top 30 mm

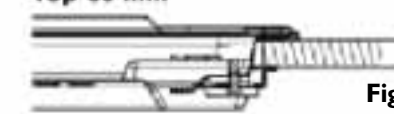


Fig. 1

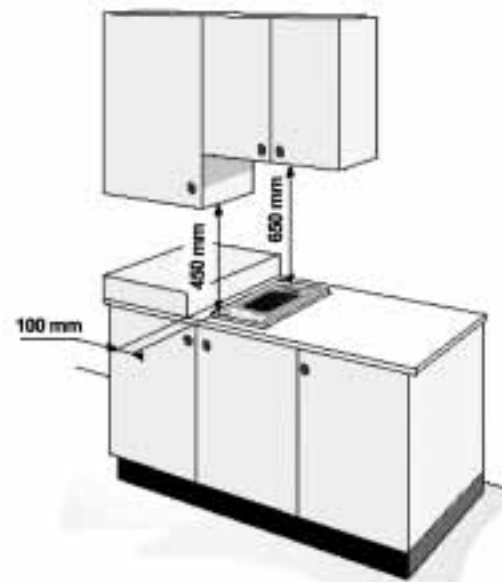


Fig. 2

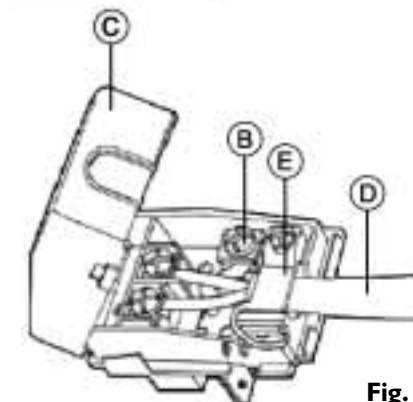


Fig.