



MARQUE: NOVA
REFERENCE: 183200
CODIC: 4361547



NOTICE
↓

Nova

NL Gebruiksaanwijzing

EN Instruction manual

FR Mode d'emploi

DE Bedienungsanleitung

ES Manual de usuario

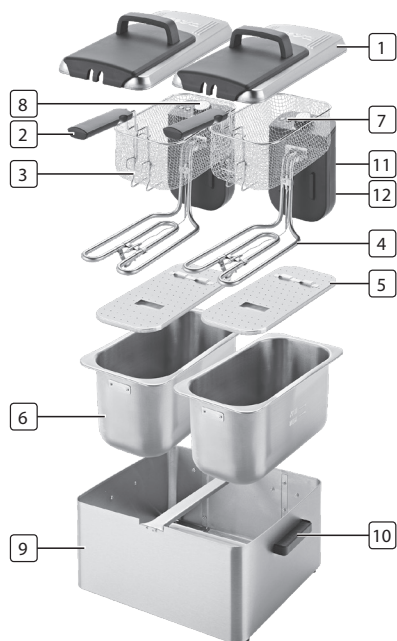
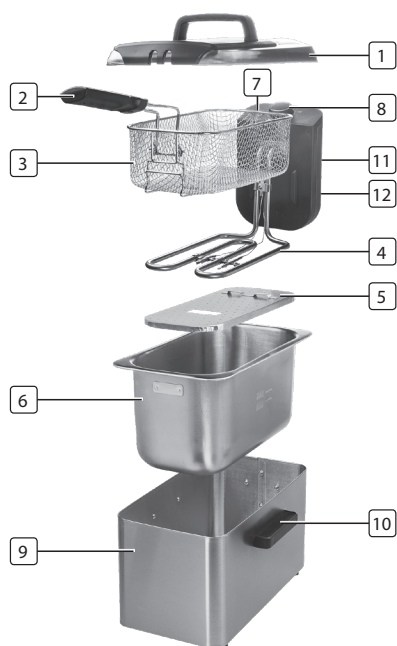
IT Manuale utente



NOVA FRYER | DOUBLE FRYER

02.183200.01.001 | 02.184200.01.001
02.186200.01.001 | 02.186201.01.001


**ONDERDELENBESCHRIJVING / PARTS DESCRIPTION / DESCRIPTION
DES PIÈCES / TEILEBESCHREIBUNG / DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS /
DESCRIZIONE DELLE PARTI**



FR Mode d'emploi

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Le fabricant ne sera pas tenu responsable de tous dommages si les consignes de sécurité ne sont pas respectées.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des techniciens similairement agréés afin d'éviter un danger.
- Ne jamais déplacer l'appareil en tirant sur le cordon et veillez à ce que ce dernier ne devienne pas entortillé.
- Les appareils de cuisson doivent être placés stablement avec les poignées (le cas échéant) afin d'éviter un déversement de liquide chaud.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans supervision.
- Cet appareil est uniquement destiné à des utilisations domestiques et seulement dans le but pour lequel il est fabriqué.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances si elles sont supervisées ou instruites pour l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles comprennent les dangers en rapport. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et ne soient supervisés.
- Ne pas immerger le cordon, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou autre liquide afin de vous éviter un choc électrique.
- L'appareil n'est pas destiné à fonctionner avec un dispositif de programmation externe ou un système de télécommande indépendant.

- Afin d'éviter un choc électrique, veuillez ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.
- N'utiliser l'appareil qu'avec l'adaptateur approprié.
- L'adaptateur doit être retiré avant de nettoyer l'appareil, veuillez à ce que l'orifice d'entrée soit totalement sec avant de réutiliser l'appareil.
-  Les surfaces peuvent devenir chaudes lors de l'utilisation.
- Conservez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

DESCRIPTION DES PIÈCES

- | | | |
|-----------------------|-------------------------------|---------------------------------|
| 1. Couvercle | 6. Bac à huile | 10. Poignées |
| 2. Poignée | 7. Voyant lumineux | 11. Tige de réinitialisation |
| 3. Panier | 8. Contrôle de la température | 12. Orifice de réinitialisation |
| 4. Élément chauffant | 9. Cuve extérieure | |
| 5. Filtre de sécurité | | |

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirer l'appareil et les accessoires du carton. Retirer les autocollants, le film ou le plastique protecteur de l'appareil.
- Posez le bac amovible dans l'appareil et le filtre de sécurité au fond du bac amovible. Faites glisser les éléments chauffants correctement dans l'encastrement de la cuve extérieure. Si les éléments chauffants ne sont pas bien fixés, l'appareil ne s'allumera pas pour des raisons de sécurité.
- Ce type de friteuse ne convient qu'à une utilisation avec de l'huile ou de la graisse liquide, et non pas avec de la graisse solide. L'utilisation de graisse solide risque de piéger l'eau dans la graisse, ce qui causerait de fortes éclaboussures en chauffant. Vérifiez également que l'huile ou la graisse ne contient pas d'eau, par exemple de l'eau provenant de produits congelés, car cela causerait d'importantes éclaboussures.
- N'utilisez jamais la friteuse sans huile ou graisse car cela endommagerait l'appareil. Ne versez pas de liquide, comme de l'eau, dans la cuve.

UTILISATION

- Lavez les paniers, les couvercles et les bacs à huile dans de l'eau chaude. Séchez-les bien avant utilisation. Assurez-vous que toutes les pièces électriques restent entièrement sèches.
- Remplissez l'appareil avec la quantité nécessaire d'huile ou de graisse. Vérifiez que le niveau d'huile ou de graisse dans l'appareil est entre le minimum et le maximum, comme il est indiqué à l'intérieur de la friteuse.
- Pour obtenir de meilleures performances, nous vous recommandons d'éviter de mélanger différents types d'huile.
- Sélectionnez la température de l'aliment à frire avec le bouton de température sur le panneau de commande.
- Mettez la fiche de l'appareil dans la prise. Le voyant rouge s'allumera. Dès que la température souhaitée sera atteinte, le voyant lumineux rouge s'éteindra.
- Utilisez la poignée pour soulever le panier de la friteuse. Placez les aliments à frire dans le panier. Pour obtenir de meilleures performances, les aliments doivent être secs avant d'être mis dans le panier. Plongez doucement le panier dans l'huile ou la graisse pour éviter que l'huile ne bouille trop fort.
- Pour veiller à ce que l'huile reste à la bonne température, le thermostat s'allumera et s'éteindra. Le voyant lumineux rouge s'allumera et s'éteindra simultanément.
- Soulevez le panier quand la durée de friture est écoulée et accrochez-le par la fixation sur la cuve pour que l'huile puisse s'égoutter.

Redémarrage

En cas de surchauffe, la friteuse s'éteindra automatiquement. Le mécanisme de sécurité se trouve à l'arrière de l'élément électrique. S'il s'éteint, il peut être réactivé en appuyant sur le bouton avec un objet long et pointu. Ce bouton se situe profondément derrière le trou. Débranchez d'abord la fiche d'alimentation de la prise électrique.

A PROPOS DE L'UTILISATION DE LA FRITEUSE

À faire

- N'utilisez cette friteuse qu'en tant qu'appareil électroménager.
- N'utilisez cette friteuse que pour frire des aliments.
- N'utilisez que de l'huile ou de la graisse qui convient à la friture. Vérifiez sur l'emballage si la graisse ou l'huile convient à cette friteuse.
- Vérifiez si le niveau de graisse ou d'huile se situe entre la ligne du minimum et la ligne du maximum. S'il y a trop de graisse ou d'huile dans la friteuse, elle peut déborder.
- Soyez prudent en utilisant la friteuse, veillez à utiliser la friteuse en sécurité en gardant suffisamment de distance entre l'utilisateur et l'appareil. Assurez-vous que les personnes qui ont besoin d'aide supplémentaire ou de surveillance ne puissent pas accéder à la friteuse.
- Soyez patient et attendez que la friteuse atteigne la bonne température.
- Changez l'huile ou la graisse si elle est brune, si elle sent mauvais ou si de la fumée se dégage à l'allumage.
- Changez l'huile ou la graisse quand elle contient trop d'eau. Si l'huile ou la graisse fait de grandes bulles, des gouttelettes d'eau, de la vapeur d'eau ou si elle augmente rapidement, cela signifie qu'elle contient beaucoup d'eau. Si la concentration d'huile dans la friteuse est trop élevée, alors il y a un risque que la graisse ou l'huile explose, ce qui peut être très dangereux pour les utilisateurs de la friteuse et les personnes à proximité.
- Changez l'huile ou la graisse toutes les 8 à 10 utilisations.
- Retirez toute la glace (agrégats) sur les aliments congelés. Vérifiez que les aliments soient bien décongelés avant de les frire, en les étalant sur un torchon sec et propre. Tamponnez les aliments avec le torchon quand le gros de la glace a fondu.
- Vérifiez qu'il y a assez d'espace autour de la friteuse quand vous l'utilisez.
- Laissez la friteuse refroidir sans le couvercle afin d'éviter la condensation. Rangez la friteuse dans un endroit sec et sûr.
- La friteuse ne doit pas être exposée à la pluie et à l'humidité.

À ne pas faire

- Ne faites jamais de friture lorsque le couvercle est fermé.
- Ne rangez et ne posez jamais la cuve à l'extérieur ou dans un endroit humide.
- Ne mettez pas d'aliment dans la friteuse pendant qu'elle chauffe.
- Ne faites pas frire trop d'aliments à la fois.
- Ne couvrez jamais la cuve et le filtre.
- N'ajoutez pas d'eau dans la graisse ou dans l'huile

Astuces de fritures

- Utilisez un maximum de 200 grammes de frites par litre d'huile.
- Avec des produits congelés, utilisez un maximum de 100 grammes car l'huile refroidira rapidement. Secouez les produits congelés au-dessus de l'évier pour faire tomber l'excès de glace.
- Quand vous utilisez des frites fraîches, séchez-les après lavage pour être sûr(e) que de l'eau ne s'ajoute pas à l'huile. Faites frire les frites en deux bains. Le premier bain (pour blanchir) entre 5 et 10 minutes à 170 degrés. Le deuxième bain (finition) entre 2 et 4 minutes à 175 degrés. Laissez égoutter l'huile.

Tableau pour la friture

Friture de poisson	Température
Pré-frire les frites	170 °C
Finir la friture des frites	175 °C
Fondue au parmesan	170 °C
Croquettes de fromage	170 °C
Croquettes de viande/ poisson/pommes de terre	190 °C

Friture de poisson	Température
Poisson	170 °C
Bâtonnets de poisson	180 °C
Beignets au fromage	180 °C
Beignets en boule	190 °C
Saucisse congelée	190 °C
Poulet	160 °C
Beignets aux crevettes	180 °C

CHANGER L'HUILE

- Assurez-vous que la friteuse et l'huile ou la graisse ont refroidi avant de changer l'huile ou la graisse (débranchez la fiche d'alimentation de la prise électrique).
- Changer régulièrement l'huile. Ceci est spécialement nécessaire lorsque l'huile ou la graisse devient brune ou que l'odeur change. Changez systématiquement l'huile toutes les 10 utilisations. Changez toute l'huile à la fois. Ne mélangez jamais une nouvelle huile avec de l'ancienne huile. L'huile

usagée est nuisible à l'environnement. Ne la jetez pas avec les déchets ménagers, suivez plutôt les directives stipulées par les autorités locales.

Nettoyage et entretien

- Débranchez la fiche de l'appareil de la prise électrique. Attendez que la friteuse ait refroidi complètement.
- N'immergez pas l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides. Toutes les pièces non électriques sont lavables à l'eau chaude savonneuse. Séchez-les complètement avant de les réutiliser. Ces pièces ne se lavent pas au lave-vaisselle. Nettoyez l'extérieur de la friteuse avec un torchon humide, puis séchez-la avec un torchon doux et propre. N'utilisez jamais de détergent abrasif.

GARANTIE

- Ce produit est garanti pour une période de 60 mois. Votre garantie est valable si le produit est utilisé selon les instructions et pour l'usage auquel il est destiné. De plus, la preuve d'achat d'origine (facture, reçu ou ticket de caisse) doit être présentée, montrant la date d'achat, le nom du détaillant et le numéro d'article du produit.
- Pour connaître les conditions de garantie détaillées, veuillez consulter notre site Internet de service : <http://service.nova-int.com>



DIRECTIVES POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Cet appareil ne doit pas être jeté aux ordures ménagères à la fin de sa durée de vie, mais doit être rendu à un centre de recyclage d'appareils ménagers électriques et électroniques. Ce symbole sur l'appareil, La notice d'emploi et l'emballage attirent votre attention sur ce sujet important. Composants utilisés dans cet appareil sont recyclables. En recyclant les appareils ménagers. Usagés, vous contribuez à un apport important à la protection de notre Environnement. Adressez vous aux autorités locales pour des renseignements concernant le centre de Recyclage.

SUPPORT

Toutes les informations et les pièces détachées sont disponibles sur <http://service.nova-int.com> !