

NOVY

D 3710

D 3711

D 3712

NOVY

MODE D'EMPLOI

GEBRUIKSAANWIJZING

GEBRAUCHSANWEISUNG

DIRECTIONS FOR USE

**FRITEUSE ENCASTRABLE A ZONE FROIDE
AVEC THERMOSTAT DE COMMANDE
ET THERMOSTAT DE SECURITE**

**INBOUWFRITEUSE MET KOUDE ZONE,
MET BEDIENINGSTHERMOSTAAT
EN VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT**

**EINBAUFRITEUSE "MIT KÄLTEZONE",
BEDIENTHERMOSTAT
UND SICHERHEITSTHERMOSTAT**

**FITTED ELECTRIC FRYER WITH A COLD ZONE
WITH THERMOSTATIC CONTROL
AND SAFETY THERMOSTAT**

It goes without saying that the thicker the pieces to be cooked are, the longer they must stay in the frying bath. It is therefore advisable to choose a cooking temperature which allows food to be cooked in depth without burning it on the outside.

The temperature you have chosen is reached when the heater control light goes out.

Some indicative temperatures:

		<u>Optimum quantities</u>	<u>Maximum quantities</u>
French fried potatoes (blanching)	150°	500 gr	750 gr
French fried potatoes (frying)	180°	500 gr	750 gr
croquettes, cheese fondue	180°	250 gr	350 gr
rissoles, fish	170°	*	*
chicken legs, wings	160°	*	*

* These values depend essentially on volume. Please ensure that food is full immersed in the frying bath.

MAINTENANCE

Prior to any maintenance, disconnect the appliance and let it cool.

The electric fryer can be completely taken to pieces (work in reverse order to the fitting instructions). Part maintenance can be quickly carried out.

The fitted top: clean it with products intended for stainless steel. If you want it to stay beautiful, avoid abrasive pads and detergents.

The bowl is cleaned like regular dishes. Do not hesitate to put it in your dishwasher.

The basket is cleaned with a detergent like regular dishes.

The electric element and housing: clean them with a damp cloth.



A LIRE ATTENTIVEMENT AVANT UTILISATION

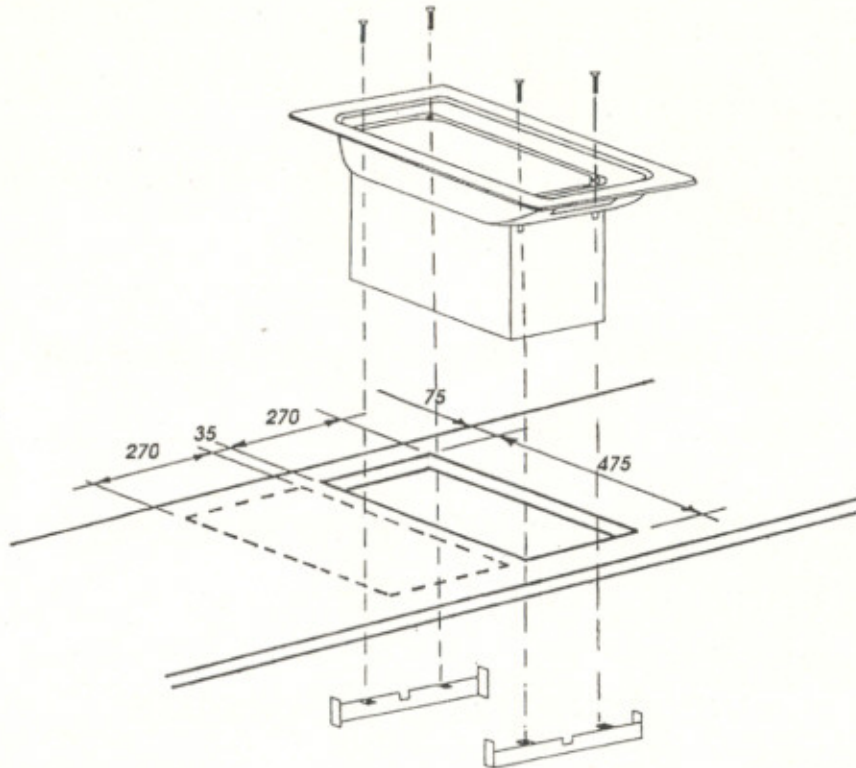
AANDACHTIG LEZEN VOOR HET GEBRUIK

VOR GEBRAUCH AUFMERKSAM LESEN

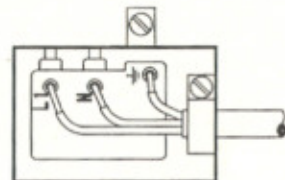
READ CAREFULLY BEFORE USE

ENCASTREMENT
INBOUW
EINBAU
FITTING

Dimensions de l'appareil: L 502 x l 292 x H 250 mm
Afmetingen van het toestel: L 502 x B 292 x H 250 mm
Geräteabmessungen: L 502 x B 292 x H 250 mm
Appliance size: L 502 x W 292 x H 250 mm



RACCORDEMENT ELECTRIQUE
ELEKTRISCHE AANSLUITING
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS
ELECTRICAL CONNECTION



IMPORTANT RECOMMENDATIONS

The element of such an electric fryer with a cold zone cannot operate in the open air: it must **always** be dipped in oil or fat. Consequently, blocks of fat must never be melted directly onto the element. **CAUTION: IF YOU USE A SOLID VEGETABLE OR ANIMAL FAT, IT IS ABSOLUTELY NECESSARY TO EMPTY IT INTO THE FRYING BOWL MELTED BEFOREHAND.** You thus avoid burning out the element.

1. The level to which the bowl is filled must be between the minimum and maximum marks engraved on the vertical side wall of the bowl for an optimal result. You can fill till the maximum mark.
2. If you use deep-frozen foods or foods containing a lot of humidity, keep a close eye on your fryer. When it comes into contact with water, oil boils heavily and sometimes risks spilling over.
3. If you use fat and not oil in your fryer, it is advisable (using a knife or a fork) to make holes in the fat before starting the fryer. That will avoid splashing if air bubbles are caught inside. Do it delicately so as not to strike the probes placed on the heating element

The safety thermostat is a 2nd temperature measurement. Should any problems arise, it automatically cuts off the electric supply to the fryer. It can be automatically restarted by hand under the housing by pushing the small red button (Fig. 3).

SOME HINTS

The ideal frying temperature is between 150°C and 180°C. Above those temperatures, oil quickly deteriorates.

If you use too low a temperature, food is not sealed on the surface and becomes impregnated with grease.

ENGLISH

You have just purchased an electric fryer "with a cold zone". Since the temperature under the heating element does not exceed 80° in normal use, frying waste falls into the cold zone and does not flow back into the frying bowl when it is used later on.

PUTTING INTO SERVICE

The fitted top is fixed into the work surface. The protective blue plastic must next be carefully removed. It is then ready to receive in order:

1. the oil bowl;
2. the heating element which you swivel downwards on its hinge to position it in the bowl (Fig. 2);
3. the basket.

This electric fryer absorbs 2,200 watts. It is therefore absolutely necessary for your electric wiring system to be able to supply that power without danger.

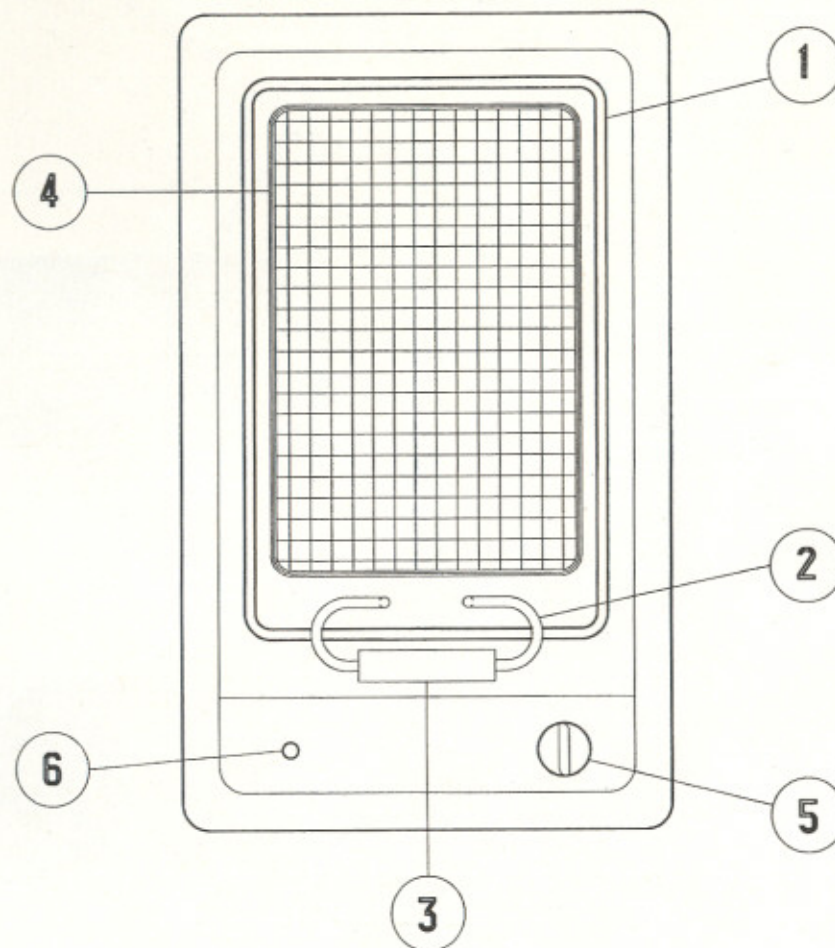
10-amp fuses are necessary.

The fryer must be **compulsorily** connected to an earth.

A two-pole, cutting-off device must be provided of which the contact opening is greater than 3 mm.

IT IS ABSOLUTELY IMPERATIVE THAT A SPACE OF AT LEAST 5 CM BE LEFT BETWEEN THE BOTTOM OF THE FRYER AND THE FIRST SHELF OF THE CUPBOARD.

FIG.1



1. cuve à huile - de kuip met olie - Ölbehälter - the oil bowl
2. résistance de chauffe - weerstand - Heizwiderstand - heating element
3. charnière - scharnier - Scharnier - hinge
4. panier - mand - Korb - basket
5. sélecteur de température - temperatuurkeuzeschakelaar - Temperaturwahlschalter - thermostat
6. lampe de mise en chauffe - verwarmingslampje - Aufheizanzeige - heater control light

FIG.2

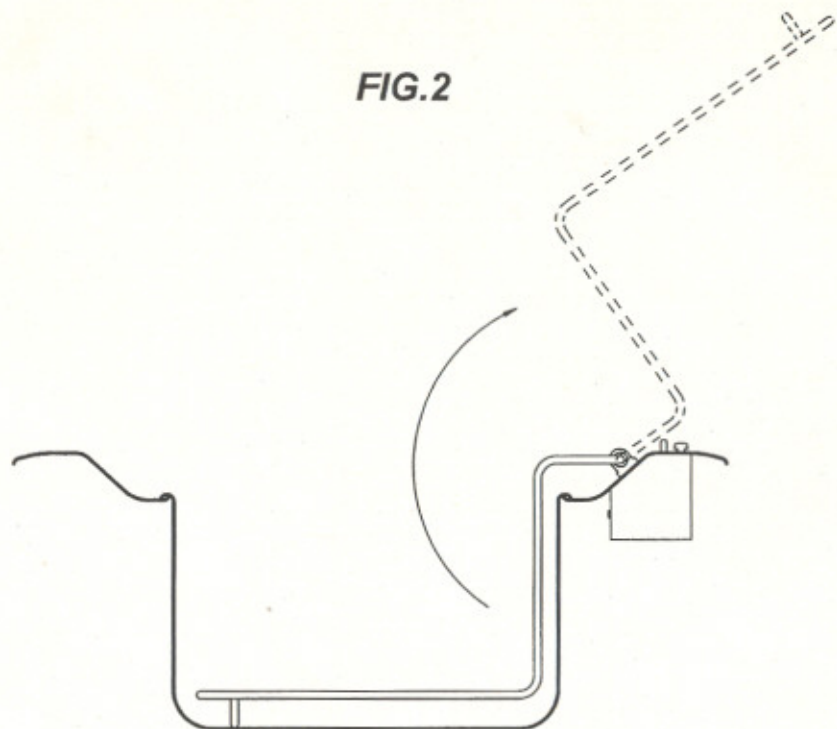
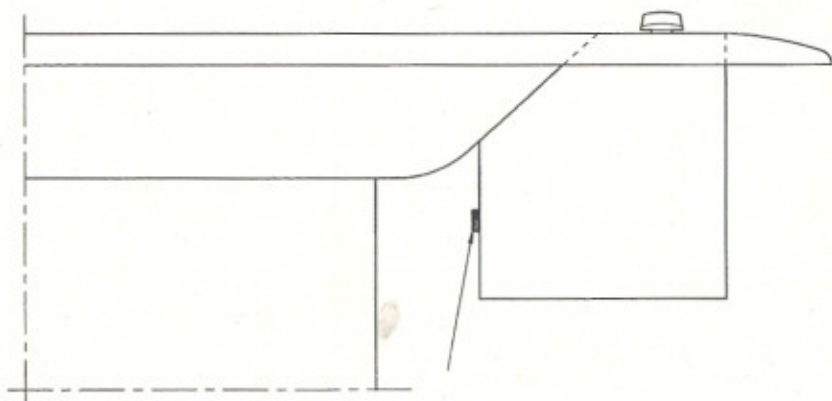


FIG.3



Je dicker die Fritierstücke sind, desto länger müssen Sie im Fritierback bleiben. Es ist folglich eine Temperatur zu wählen, bei der das Fritiergut durchgegart wird, ohne an der Oberfläche zu verbrennen.

Die von Ihnen gewählte Temperatur ist erreicht, wenn die Aufheizanzeige erlischt.

Einige Temperaturempfehlungen :

		<u>Optimale Mengen</u>	<u>Höchstmengen</u>
Pommes Frites (blanchieren)	150°	500 gr	750 gr
Pommes Frites (ausbacken)	180°	500 gr	750 gr
Kroketten	180°	250 gr	350 gr
Krapfen, Fisch	170°	*	*
Hähnchenkeulen, -flügel	160°	*	*

* Diese Werte hängen im wesentlichen vom Volumen ab. Achten Sie bitte darauf, daß die Lebensmittel vollständig vom Fritierfett bedeckt sind.

PFLEGE

Vor jeder Reinigung ist der Netzstecker zu ziehen. Das Gerät abkühlen lassen.

Da die Friteuse in seine Einzelbestandteile zerlegt werden kann (in umgekehrter Reihenfolge der Inbetriebnahme), lassen sich alle Teile problemlos reinigen.

Die Einbauplatte : Reinigen mit einem Edelstahlpflegemittel. Verwenden Sie keine Stahlwollpads oder Scheuermittel, wenn die Platte weiterhin wie neu aussehen soll.

Der Behälter kann, wie üblich, mit einem Spülmittel gereinigt werden. Sie können auch in der Spülmaschine reinigen.

Der Fritierkorb kann mit einem Spülmittel gereinigt werden.

Heizwiderstand und elektrisches Gehäuse : mit feuchtem Lappen reinigen.

WICHTIGE HINWEISE

Der Heizwiderstand der Friteuse in der Kältezone funktioniert nicht im Freien, er **muß stets** in Öl oder Fett getaucht sein. Deshalb darf man Fettblöcke niemals auf dem Widerstand schmelzen. **ACHTUNG : FALLS SIE PFLANZLICHE ODER TIERISCHE FETTRIEGEL VERWENDEN, SIND DIESE ZUVOR IN GESCHMOLZENEM ZUSTAND IN DEN FRITIERBEHÄLTER ZU GEBEN.** Sie verhindern damit, daß der Widerstand angesengt wird.

1. Die Füllhöhe des Behälters muß zwischen den Mindest- und Höchstmarkierungen liegen, die in der Seitenwand des Behälters eingraviert sind, für eine optimale Leistung. Sie können bis zur maximum Markierung vollschenken.
2. Tiefgekühlte oder stark feuchtigkeitshaltige Lebensmittel sind beim Fritieren aufmerksam zu überwachen. Beim Kontakt mit Wasser spritzt das Öl auf oder schäumt über.
3. Bei Verwendung von Fett (nicht von Öl) ist es ratsam, das Fett vor Inbetriebnahme der Friteuse (mit einem Messer oder einer Gabel) zu löchern. Dadurch werden Spritzer vermieden, die aus einer eingeschlossenen Luftblase entstehen können. Gehen Sie dabei vorsichtig vor, damit die auf dem Heizwiderstand angebrachten Meßfühler nicht beschädigt werden.

Der Sicherheitsthermostat führt eine zweite Temperaturmessung durch. Er schaltet die Stromversorgung der Friteuse bei Problemen automatisch ab. Das Auslösen erfolgt manuell durch Betätigen des kleinen roten Knopfes unter dem Gehäuse (Fig. 3).

EINIGE EMPFEHLUNGEN

Die ideale Fritiertemperatur liegt zwischen 150° und 180°C – darüber verdirbt das Öl schnell.

Bei zu niedriger Temperatur wird die Oberfläche des Fritierguts nicht verschlossen, das Öl dringt ein.

FRANÇAIS

Vous venez de faire l'acquisition d'une friteuse "à zone froide". La température sous la résistance ne dépassant pas 80° en utilisation normale, les déchets de friture tombent dans cette zone froide et ne se remettent pas en circulation dans le bain de friture lors d'utilisations ultérieures.

MISE EN SERVICE

Le plateau d'encastrement est fixé dans le plan de travail. Il est alors prêt à recevoir dans l'ordre:

1. la cuve à huile;
2. la résistance que vous faites pivoter sur sa charnière vers le bas pour la positionner dans la cuve (Fig. 2);
3. le panier.

Cette friteuse absorbe 2.200 watts. Il est donc impératif que votre installation électrique puisse fournir cette puissance sans danger.

Des fusibles de 10 ampères sont nécessaires.

La friteuse doit **obligatoirement** être raccordée à une prise de terre.

Il faut prévoir dans le circuit d'alimentation un dispositif de coupure bipolaire dont l'ouverture des contacts est supérieure à 3 mm.

IL EST ABSOLUMENT IMPÉRATIF DE LAISSER UN VIDE DE 5 CM AU MOINS ENTRE LE FOND DE LA FRITEUSE ET LA PREMIÈRE PLANCHE DANS LE MEUBLE DE CUISINE.

CONSEILS IMPORTANTS

La résistance de la friteuse à zone froide ne peut fonctionner à l'air libre: elle doit **toujours** être plongée dans l'huile ou la graisse. Dès lors, il ne faut jamais faire fondre des blocs de graisse directement sur la résistance. **ATTENTION: SI VOUS EMPLOYEZ UNE GRAISSE VEGETALE OU ANIMALE SOLIDE, IL EST IMPERATIF DE LA VIDER PREALABLEMENT FONDUE DANS LA CUVE DE LA FRITEUSE.** Vous éviterez ainsi de griller la résistance.

1. Le niveau de remplissage de la cuve doit se situer au milieu des repères minimum et maximum gravés sur la paroi latérale verticale de la cuve pour un résultat optimal. Vous pouvez remplir jusqu'au repère maximum.
2. Si vous utilisez des aliments surgelés ou des aliments contenant beaucoup d'humidité, surveillez attentivement votre friteuse. Au contact de l'eau, l'huile bouillonne fortement et risque parfois de déborder.
3. Si vous utilisez de la graisse et non de l'huile dans votre friteuse, il est conseillé de pratiquer (à l'aide d'un couteau ou d'une fourchette) des trous dans la graisse avant de mettre la friteuse en marche. Cela évitera les éclaboussures si une bulle d'air s'y trouvait emprisonnée. Procédez délicatement afin de ne pas heurter les sondes placées sur la résistance chauffante.

Le thermostat de sécurité est une 2^{ème} mesure de la température. En cas de problème, il coupe automatiquement l'alimentation électrique de la friteuse. Le réenclenchement doit se faire manuellement sous le boîtier en poussant le petit bouton rouge (Fig. 3).

QUELQUES SUGGESTIONS

La température idéale de friture se situe entre 150° et 180°C. Au-delà de ces températures, l'huile se dégrade rapidement.

Si vous utilisez une température trop basse, les aliments ne sont pas saisis en surface et s'imprègnent de graisse.

DEUTSCH

Sie haben eine Friteuse "mit Kältezone" gekauft. Da die Temperatur unter dem Heizwiderstand 80° bei normalem Gebrauch nicht überschreitet, fallen die Fritierabfälle in diese Kältezone und gelangen beim späteren Fritieren nicht in das Fritierfett.

INBETRIEBNAHME

Nach Befestigung der Einbauplatte in der Arbeitsplatte wird die Friteuse in folgender Reihenfolge eingesetzt :

1. Ölbehälter
2. Heizwiderstand, den Sie an seinem Scharnier so nach unten zu drehen ist, daß er sich in den Ölbehälter einsetzen läßt (Fig. 2)
3. Korb.

Diese Friteuse hat eine Aufnahme von 2 200 Watt. Sie müssen sich auf jeden Fall vergewissern, daß Ihre elektrische Installation diese Wattleistung ohne Gefahr bringt.

Sie benötigen 10 Ampère-Sicherungen.

Die Friteuse **muß geerdet werden.**

In der elektrischen Installation ist ferner eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm bipolig vom Netz zu trennen.

ZWISCHEN DER FRITEUSEUNTERSEITE UND DEM ERSTEN EINLEGEBODEN IM KÜCHENMÖBEL IST UNBEDINGT EIN ABSTAND VON MINDESTENS 5 CM EINZUHALTEN.

Vanzelfsprekend moeten grotere stukken langer bakken. U moet de temperatuur zo kiezen dat het voedsel van binnen goed gebakken is en tegelijkertijd niet verbrand is van buiten.

De nodige, vooraf gekozen temperatuur van olie of vet is bereikt wanneer de verwarmingslampje uitgaat.

Enkele aanwijzende temperaturen:

		<u>Optimale</u> <u>hoeveelheid</u>	<u>Maximum</u> <u>hoeveelheid</u>
frietten (voorbakken)	150°	500 gr	750 gr
frietten (afbakken)	180°	500 gr	750 gr
kroketten, fondue	180°	250 gr	350 gr
beignets, vis	170°	*	*
kippeboutof -vleugels	160°	*	*

* Deze waarden zijn in de eerste plaats afhankelijk van het volume. Zorg ervoor dat de etenswaren altijd volledig in het frituurvet zijn ondergedompeld.

ONDERHOUD

Vooraf steeds het toestel uitschakelen en volledig laten afkoelen.

De friteuse is geheel demonteerbaar (ga tewerk in omgekeerde volgorde als bij het ingebruik nemen). De diverse onderdelen worden als volgt schoongemaakt:

De inbouwplaat maakt u schoon met een onderhoudsproduct voor roestvrij staal. Opdat de plaat zijn glans zou behouden, gebruikt u best geen schuursponsjes of schuurmiddelen.

De kuip onderhoudt u zoals andere inox huishoudartikelen. Aarzel niet haar in uw vaatwasmachine te plaatsen.

De mand onderhoudt u met schuurmiddelen zoals andere inox huishoudartikelen.

Het elektrische gedeelte en weerstand: reinigen met een vochtige doek.

Il va de soi que plus les morceaux à cuire sont épais, plus ils doivent séjourner dans le bain de friture. IL convient donc de choisir une température de cuisson qui permette de cuire les aliments en profondeur sans les brûler à l'extérieur.

La température que vous avez choisie est atteinte quand la lampe de mise en chauffe s'éteint.

Quelques températures indicatives:

		<u>Quantités</u> <u>optimales</u>	<u>Quantités</u> <u>maximales</u>
pommes de terre frites (blanchir)	150°	500 gr	750 gr
pommes de terre frites (frir)	180°	500 gr	750 gr
croquettes, fondus au fromage	180°	250 gr	350 gr
beignets, poisson	170°	*	*
cuisse, ailes de poulet	160°	*	*

* Ces valeurs dépendent essentiellement du volume. Veillez à ce que les aliments soient entièrement plongés dans le bain de friture.

ENTRETIEN

Avant tout entretien, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

La friteuse étant entièrement démontable (procédez de façon inverse à la mise en service), toutes les pièces peuvent être entretenues facilement.

Le plateau d'encastrement: nettoyez-le avec des produits destinés à l'entretien de l'inox. Si vous souhaitez lui conserver son bel aspect, évitez les éponges et détergents abrasifs.

La cuve s'entretient comme toute vaisselle. N'hésitez pas à la mettre dans votre lave-vaisselle.

Le panier peut être traité avec un détergent comme toute vaisselle.

La résistance et le boîtier électrique: nettoyez-les au moyen d'un chiffon humide.

NEDERLANDS

U hebt zich zonet een friteuse met "koude zone" aangeschaft. De temperatuur onder de weerstand overschreidt de 80° onder normaal gebruik niet, het afval van de friteuse valt in de koude zone en komt niet meer in aanraking met het volgende baksel.

IN GEBRUIKSTELLING

De inbouwplaat in het werkblad inbouwen, volgende elementen kunnen nu in onderstaande volgorde toegevoegd:

1. de kuip met olie;
2. de weerstand die u op zijn scharnier naar beneden draait om hem in de kuip te plaatsen (Fig. 2);
3. de mand.

Deze friteuse verbruikt 2.200 watt. Het is nodig dat uw installatie dit vermogen kan leveren zonder gevaar.

Smeltstoppen van 10 ampère zijn nodig.

De friteuse moet in ieder geval aangesloten zijn met een stekker voorzien van een aardig.

Men moet in het toevoercircuit een tweepoligestroomverbreker voorzien waarvan de opening van de kontaktpunten groter is dan 3 mm.

U MOET ABSOLUUT EEN RUIMTE LATEN VAN MINSTENS 5 CM TUSSEN DE ONDERKANT VAN DE FRITEUSE EN HET EERSTE SCHAP IN HET KEUKENMEUBEL.

BELANGRIJKE RAADGEVINGEN

De weerstand van de koudezone friteuse mag niet in de vrije lucht gebruikt worden. Het element moet **steeds** ondergedompel zijn in olie of vet. **DUS WANNEER U VAST DIERLIJK- OF PLANTAARDIG VET GEBRUIKT IS HET STEEDS NODIG OM HET VAN TE VOREN GESMOLTEN VET AAN TE BRENGEN IN DE KUIP VAN UW FRITEUSE.** Op die manier vermijdt u dat de weerstand doorbrandt.

1. De kuip moet worden gevuld totdat het niveau van de olie zich tussen de minimum- en maximumstreepjes op de verticale wand van de kuip bevindt, voor een optimaal resultaat. U kunt tot maximumstreepje vullen.
2. Wanneer u vochtig of diepgevroren voedsel in uw friteuse doet moet u de friteuse goed in het oog houden. De olie borrelt hevig op bij aanraking met water en zou kunnen overlopen.
3. Het is eveneens aanbevolen gaten te maken (met een mes of een vork) in het vet dat zich in de friteuse bevindt, alvorens die aan te zetten. Zo vermijdt u dat het vet begint te spetteren als er een luchtbel in zou zitten. Ga daarbij voorzichtig te werken om de sondes op het weerstand niet te beschadigen.

De veiligheidsthermostaat voert een 2^{de} temperatuurmeting uit. Bij problemen schakelt hij de elektrische voeding van de friteuse automatisch uit. Het opnieuw inschakelen moet met de hand achter de kast gebeuren (Fig. 3).

NUTTIGE WENKEN

De ideale temperatuur voor een friteuse ligt tussen de 150° en 180°C graden. Wanneer deze temperaturen overschreden worden, verbrandt de olie snel.

Wanneer u te lage temperatuur gebruikt, zal het voedsel niet dichtgeschroeid zijn en doordronken zijn met vet.