

**NL**    **Gebruiksaanwijzing en installatievoorschriften**

**FR**    **Mode d'emploi et d'installation**

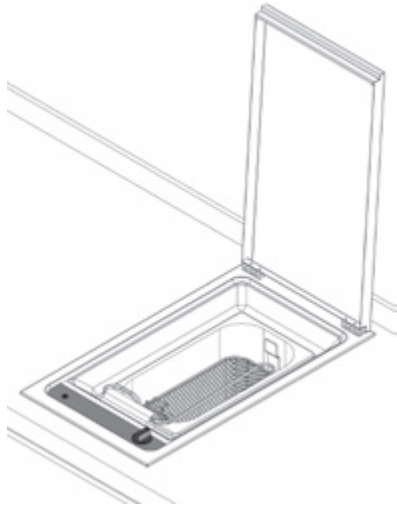
**DE**    **Montage- und bedienungsanleitung**

**EN**    **Instructions for use and installation**

**3711** Friteuse  
Friteuse  
Fritteuse  
Fryer



**NOVY**



# NOVY

## Friteuse

---

### INHOUD

---

<b>1 VOORSCHRIFTEN VOOR VEILIGHEID EN MONTAGE</b>	<b>3</b>
<b>2 INGEBRUIKNAME</b>	<b>3</b>
<b>3 BELANGRIJKE AANWIJZINGEN</b>	<b>4</b>
<b>4 TIPS</b>	<b>4</b>
<b>5 REINIGING</b>	<b>5</b>
<b>6 INSTALLATIE</b>	<b>5</b>
<b>7 INBOUWEN</b>	<b>5</b>



# 1 VOORSCHRIFTEN VOOR VEILIGHEID EN MONTAGE

Meer informatie over de Novy producten, accessoires en diensten kunt u vinden op internet:

- België: [www.novy.be](http://www.novy.be)
- Nederland: [www.novynederland.nl](http://www.novynederland.nl)

Dit is de montage instructie voor het toestel zoals op de voorzijde is aangegeven. De gebruiksaanwijzing is een apart boekje dat met het toestel is meegeleverd.

In deze montage instructie wordt gewerkt met een aantal symbolen. Hieronder vind u de betekenis van deze symbolen.

Symbool	Betekenis	Actie
	Indicatie	Toelichting van een indicatie op de afzuigkap.
	Info/ Waarschuwing	Dit symbool duidt op een belangrijke tip of een gevaarlijke situatie

Leef deze instructie na om letsel en materiële schade te voorkomen.

## Verwijderen van afgedankte elektrische apparatuur

Volgens de Europese Richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) mag afgedankte elektrische huishoudapparatuur niet met het gewoon huishoudelijk afval worden verwijderd. Oude apparatuur moet afzonderlijk worden ingezameld om hergebruik en recycling van de gebruikte materialen te optimaliseren en de invloed op het milieu en de gezondheid te beperken. Het symbool met de „doorgestreepte vuilnisbak“ op elk product herinnert aan uw verplichting elektrische huishoudapparatuur separaat te verwijderen. Eindverbruikers kunnen zich voor meer informatie m.b.t. de correcte verwijdering van hun elektrische huishoudapparatuur tot de afvaldienst van de gemeente wenden.



## 2 INGEBRIJKNAME

### Bijzondere voorzorgsmaatregelen:

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik; bij ieder ander gebruik vervalt de garantie.
- Vergeet niet dat de friteuse tijdens het gebruik zeer hoge temperaturen bereikt.
- Gebruik het apparaat nooit zonder toezicht.

- Dit apparaat en de toegankelijke delen worden heet tijdens het gebruik. Raak hete delen niet aan. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt tenzij er voortdurend op hen wordt gelet.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, alsmede personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of mentale vermogens of met ontbrekende ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies krijgen in veilig gebruik van het apparaat en begrijpen wat de betreffende gevaren zijn.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe tijdschakelklok of een afstandbediening.
- De garantie geldt niet voor schade die is ontstaan doordat deze handleiding niet werd nageleefd.
- Deze friteuse voldoet aan de norm EN 60335-2-13 m.b.t. de verwarming van meubilair tijdens het gebruik.

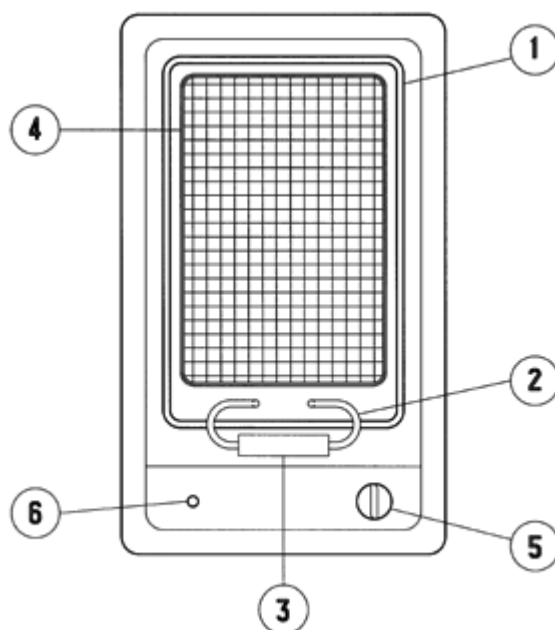


**Als olie of vet vuur vat, leg dan eerst het deksel op het toestel om de vlammen te doven en schakel het toestel uit via de schakelaar of de zekering (automaat) in het elektrische bord.**



**Water in hete olie veroorzaakt een vetexplosie. Wanneer frituurolie of -vet vlam gevat heeft, mag dit nooit geblust worden met water.**

### Het toestel:



1	Kuip
2	Weerstand
3	Scharnier
4	Mand
5	Temperatuurkeuzeschakelaar
6	Verwarmingslampje

### Installatie:

De inbouwplaat wordt in het werkblad bevestigd. Daarop komen dan achtereenvolgens:

1. De kuip;
2. De weerstand, die u aan het scharnier naar beneden klapt om ze in de pan te plaatsen;
3. De frituurmand.

### Reiniging voor gebruik:

Begin met de kuip, het mandje en de verwarmingsweerstand van de friteuse af te wassen.

- Vul de friteuse met 3 liter water en een scheutje afwasproduct.
- Verwarm het water en laat het ongeveer 10 minuten koken.
- Neem het frituurmandje voorzichtig uit de friteuse en giet het water eruit weg.
- Spoel de friteuse met zuiver water.

## 3 BELANGRIJKE AANWIJZINGEN

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. De weerstand van de friteuse met koude zone werkt niet in contact met de lucht; hij moet **ALTIJD** in olie, vet of water worden gedompeld. Daarom mogen vetblokken nooit direct op de weerstand worden gesmolten.



**Let op: als u vast plantaardig of dierlijk vet gebruikt, moet u dit altijd eerst smelten en pas dan in de pan van de friteuse gieten. zo voorkomt u dat de weerstand wordt verschroeid.**

3. Als u vet in plaats van olie in uw friteuse gebruikt, is het aanbevolen (met behulp van een mes of een vork) gaten in het vet te prikken voor u de friteuse aanzet. Zo vermijdt u spatten wanneer het vet een luchtbel mocht bevatten. Ga langzaam te werk om niet tegen de op de verwarmingsweerstand gemonteerde sensor te stoten.
4. 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.
5. Uw friteuse moet voor elke ingreep van de elektrische voedingsbron gescheiden zijn.

### Beveiliging tegen oververhitting

De veiligheidsthermostaat bestaat uit een tweede temperatuurmeter. Mochten er problemen optreden, schakelt deze automatisch de stroomtoevoer van de friteuse uit. Het herinschakelen gebeurt niet automatisch – dat moet handmatig door een erkend elektrotechnicus gebeuren. Deze zal dan ook tegelijk de olie compleet vervangen.

## 4 TIPS

- De ideale frituurtemperatuur ligt tussen 140°C en 180°C. Boven deze temperaturen wordt de olie snel slecht.
- Als u een te lage temperatuur kiest, wordt het oppervlak van de levensmiddelen niet afgesloten en zuigen ze het vet op.
- Vanzelfsprekend moeten dikkere levensmiddelen langer in het frituurbad blijven. Het is daarom belangrijk een temperatuur te kiezen die het mogelijk maakt de levensmiddelen gaar te bakken zonder dat ze aan de buitenkant verbranden.



**De door u gekozen temperatuur is bereikt als het rode lampje uitdooft.**

De instelling van de knop is slechts een richtwaarde voor het type gerecht. Deze instellingen veranderen naargelang van de hoeveelheid levensmiddelen en de persoonlijke smaak van de gebruiker.

Instelling van de thermostaat	Gerecht
140°C	Frieten (voorbakken)
160°C	Kippenbouten en -vleugels
170°C	Beignets, vis
180°C	Kroketten
180°C	Frieten (afbakken)

Als u klaar bent met frituren, draait u de knop op stand **0**.

## 5 REINIGING

- Maak de friteuse na ieder gebruik schoon.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Trek voor het reinigen altijd eerst de stekker uit het stopcontact en laat de friteuse afkoelen.
- Het frietvet moet vervangen worden wanneer het een onaangename geur afgeeft of schuimt.
- Het is aan te raden om het frietvet telkens na 8 tot 12 keer gebruikt te zijn te vervangen.
- Daar de friteuse volledig kan worden gedemonteerd, kunnen de onderdelen gemakkelijk worden 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.

## Het deksel

De kuip wordt afgesloten met een deksel in roestvrij staal.

- Regelmatig schoon met een vochtige doek waarop je een beetje reinigingsproduct kan spuiten voor roestvrij staal. Opdat de plaat zijn glans zou behouden, gebruikt u best geen schuursponsjes of schuurmiddelen. Do spuit nooit rechtstreeks op het deksel boven het oliebad!
- Dat kan gedemonteerd worden door de twee bevestigingspennen uit te trekken. Het deksel kan in de vaatwasser gewassen worden.

## De pan

Het kan zoals gebruikelijk met afwasmiddel worden schoongemaakt. U kunt het ook in de vaatwasser schoonmaken.

## De frituurmand

Kunt u met een afwasmiddel samen met de rest van de vaat afwassen.



**Let op: zorg ervoor dat de frituurmand na het afwassen goed wordt afgedroogd of direct weer in de olie wordt geplaatst om oxidatie problemen te voorkomen.**

## De weerstand

Maakt u schoon met een vochtige doek.

## 6 INSTALLATIE

- Lees en volg de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing.
- In de stroomkring moet een schakelaar zijn voorzien die tweepolig sluit en onderbreekt, en waarvan de contactopening meer dan 3 mm bedraagt.
- De stekker van de elektrische verbinding moet na de installatie bereikbaar zijn.
- Een beschadigd aansluitsnoer moet door een passend snoer (H05RNF 3x1mm<sup>2</sup>) worden vervangen, dat bij de klantenservice verkrijgbaar is.
- U hebt een zekering van 16 ampère nodig.
- Uw friteuse verbruikt 2.200 watt. Uw elektrische installatie moet dit vermogen zonder risico kunnen leveren. **De friteuse moet ABSOLUUT op een aarding worden aangesloten.**

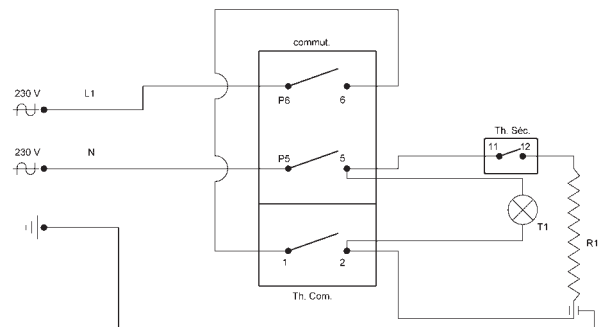


**De afstand tussen de bodem van de friteuse en de eerste plank van de keukenkast moet minstens 5 cm bedragen.**



**OPGELET: Als de friteuse niet goed blijkt te werken, schakel het toestel dan uit of verwijder de smeltveiligheid / automatische zekering uit de kring die de friteuse voedt.**

## Elektrische aansluiting:



Comm. ut.	Tweepolig sluitende schakelaar
Th. Com.	Regelthermostaat (80-200°C)
Th. Séc.	Veiligheidsthermostaat (250°C)
T1	Temperatuurcontrolelampje
R1	Verwarmingweerstand 2.200 W

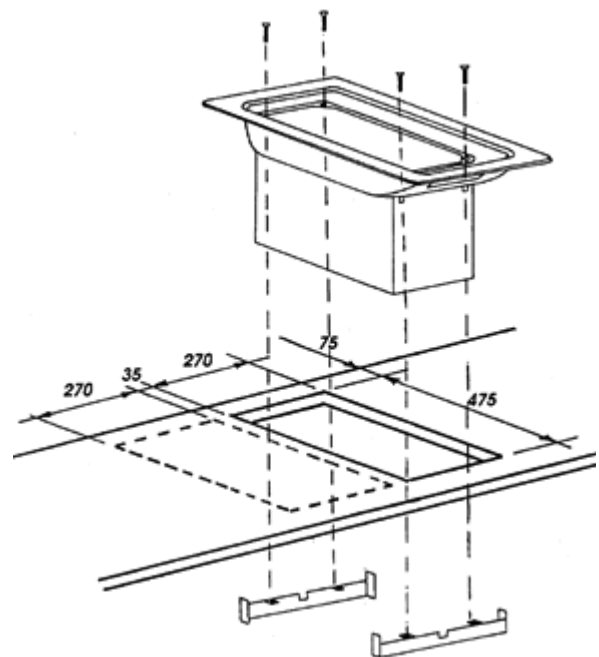
## 7 INBOUWEN

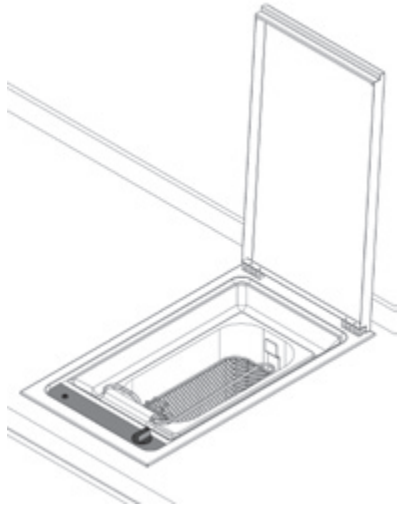
Deze friteuse wordt in een werkblad of een keukenkast ingebouwd door eenvoudig de passende vorm uit te zagen.

Alle materialen kunnen als draagvlak worden gebruikt: metselwerk, hout, metaal, graniet, laminaat e.a.

Afmetingen van het apparaat: 520 x 290 x 250 mm

Afmetingen van de uitsparing in het werkblad:  
475 x 270 mm





# NOVY

## Friteuse

---

### SOMMAIRE

---



<b>1 PRESCRIPTIONS DE SÉCURITÉ ET D'INSTALLATION</b>	<b>7</b>
<b>2 MISE EN SERVICE</b>	<b>7</b>
<b>3 IMPORTANTS</b>	<b>8</b>
<b>4 QUELQUES SUGGESTIONS</b>	<b>8</b>
<b>5 ENTRETIEN</b>	<b>8</b>
<b>6 ENCASTREMENT</b>	<b>9</b>
<b>7 INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION</b>	<b>9</b>

# 1 PRESCRIPTIONS DE SÉCURITÉ ET D'INSTALLATION

Vous trouverez plus d'informations sur les produits, accessoires et services Novy sur Internet: [www.novy.fr](http://www.novy.fr)

Ceci est la notice de montage de l'appareil identifié en première page. Le mode d'emploi est un livret séparé, fourni avec l'appareil.

Cette notice de montage utilise un certain nombre de symboles. Vous trouverez ci-dessous la signification de ces symboles.

Symbole	Signification	Action
	Indication	Explication d'une indication apparaissant sur l'appareil
	Avertissement	Ce symbole signale un conseil important ou une situation dangereuse

Respectez ces instructions pour éviter les blessures et les dommages matériels.

## Enlèvement des appareils ménagers usagés

La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la « poubelle barrée » est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.



## 2 MISE EN SERVICE

### Précautions particulières:

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique, toutes autres utilisations annuleraient la garantie.
- Ne pas oublier que la friteuse atteint des températures très élevées lorsqu'elle fonctionne.
- Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance
- Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds durant l'utilisation. Ne touchez pas les parties

chaudes. Les enfants âgés de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil sauf s'ils sont sous une surveillance de tous les instants.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans ainsi que par des personnes ayant un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur, et par des personnes inexpérimentées, à condition qu'une personne responsable de leur sécurité les surveille, ou après avoir reçu les instructions nécessaires et compris les dangers.
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ou une télécommande.
- Aucune garantie ne sera accordée pour les dommages engendrés par le non-respect de ce document.
- Cette friteuse est conforme à la norme EN 60335-2-13 en ce qui concerne les échauffements des meubles.

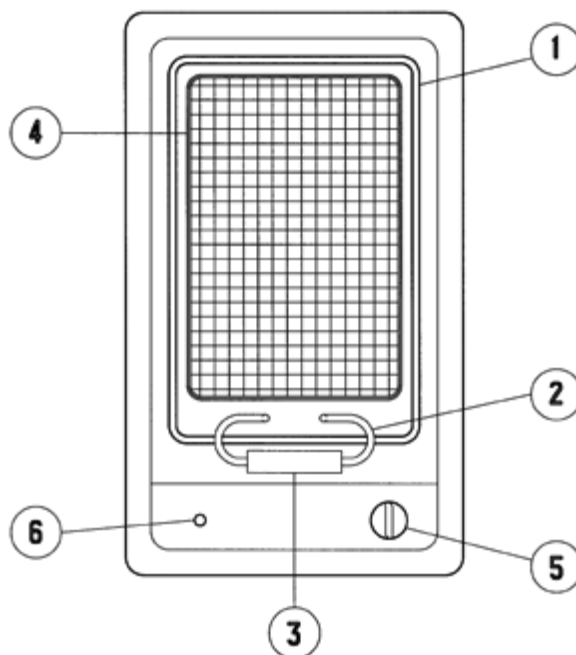


**Si de l'huile ou de la graisse s'enflamme, commencez par placer le couvercle sur l'appareil pour éteindre les flammes et désactivez le avec l'interrupteur monté dessus ou le fusible dans l'armoire électrique.**



**De l'eau dans l'huile chaude produit une explosion de graisse. Ne jamais verser d'eau sur de l'huile ou de la graisse de friture enflammée pour l'éteindre.**

### L'appareil:



1	Cuve à huile
2	Résistance de chauffe
3	Charnière
4	Panier
5	Sélecteur de température
6	Lampe de mise en chauffe



### Installation:

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;
3. Le panier;

### Nettoyage avant utilisation:

Commencez par laver la cuve de friture, le panier de friture et la résistance de chauffe de la friteuse.

- Remplissez la friteuse avec 3 litres d'eau et une goutte de produit de vaisselle.
- Chauffez l'eau et laissez-la bouillir pendant environ 10 minutes.
- Enlevez avec précaution la cuve de la friteuse et jetez l'eau qu'elle contient.
- Rincez la friteuse avec de l'eau propre.

## 3 CONSEILS IMPORTANTS

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. 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 de nouveaux blocs de graisse directement sur la résistance.



**Attention: si vous employez une graisse végétale ou animale solide, il est impératif de la faire fondre avant de la verser dans la cuve de la friteuse. vous éviterez ainsi de griller la résistance.**

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.
4. 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.
5. Votre friteuse doit être déconnectée de l'alimentation électrique avant toute intervention.

### Securite de surchauffe

Le thermostat de sécurité est une 2ème mesure de la température. En cas de problème, il coupe automatiquement l'alimentation électrique de la friteuse. Le réenclenchement n'est pas automatique. Il doit être fait manuellement par

un technicien agréé. Celui-ci devra également procéder au changement complet du bain de friture.

## 4 QUELQUES SUGGESTIONS

- La température idéale de friture se situe entre 140° 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.
- 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 rouge s'éteint.**

La position du bouton est donnée à titre indicatif selon le type d'aliment à cuire. Elle peut varier par rapport à la quantité des aliments et au goût personnel du consommateur.

position du thermostat	Preparations
140°C	Pré-cuisson des pommes de terre frites
160°C	Cuisses, ailes de poulet
170°C	Beignets, poisson
180°C	Croquettes
180°C	Pommes de terre frites (cuisson)

Pour arrêter de cuisiner, se mettre en position **0**.

## 5 ENTRETIEN

- Nettoyez la friteuse après chaque utilisation.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Avant tout entretien, arrêtez l'appareil et laissez-le refroidir.
- Il est nécessaire de remplacer le bain de friture lorsqu'il dégage une odeur déplaisante ou qu'il écume.
- Il est conseillé de remplacer le bain de friture toutes les 8 à 12 utilisations.
- 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.



### Le couvercle inox

Un couvercle en acier inoxydable recouvre entièrement la cuve.

- Nettoyez-le régulièrement avec un chiffon humide sur lequel vous pouvez vaporiser un peu de produit destiné à l'entretien de l'inox. Si vous souhaitez lui conserver son bel aspect, évitez les éponges et détergents abrasifs. Ne vaporisez pas de produits d'entretien directement sur le couvercle au dessus du bain d'huile!
- Il se démonte en retirant les deux goupilles. Il peut être nettoyé au lave-vaisselle.

### 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.



**Attention de bien l'essuyer ou de le plonger dans l'huile afin d'éviter tout problème d'oxydation.**

### La résistance

Nettoyez-la au moyen d'un chiffon humide.

## 6 INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

- Lisez et respectez les indications qui vous sont données dans le présent manuel.
- Il faut prévoir dans le circuit d'alimentation un dispositif de coupure bipolaire dont l'ouverture des contacts est supérieure à 3 mm.
- La fiche de prise de courant doit être accessible après l'installation.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble équivalent (H05RNF 3x1mm<sup>2</sup>) disponible auprès du service après-vente.
- Un fusible de 16 ampères est nécessaire.
- Votre friteuse absorbe 2.200 Watts. Il faut donc que votre installation puisse fournir cette puissance sans danger. **La friteuse doit OBLIGATOIREMENT être raccordée à une prise de terre.**

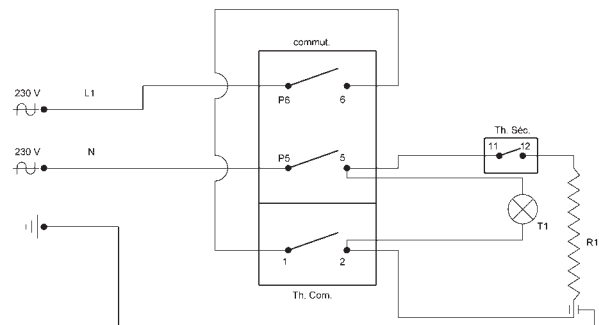


**Il est absolument impératif de laisser un vide de 5 cm au moins entre le fond de la friteuse et la première planche dans le meuble de cuisine.**



**ATTENTION : Si la friteuse présente une quelconque anomalie, débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement de la friteuse.**

### Branchement électrique:



Commut.	Commutateur bipolaire
Th. Com.	Thermostat de commande (80-200°C)
Th. Séc.	Thermostat de sécurité (250°C)
T1	Témoin de mise en chauffe
R1	Résistance de chauffe 2200W

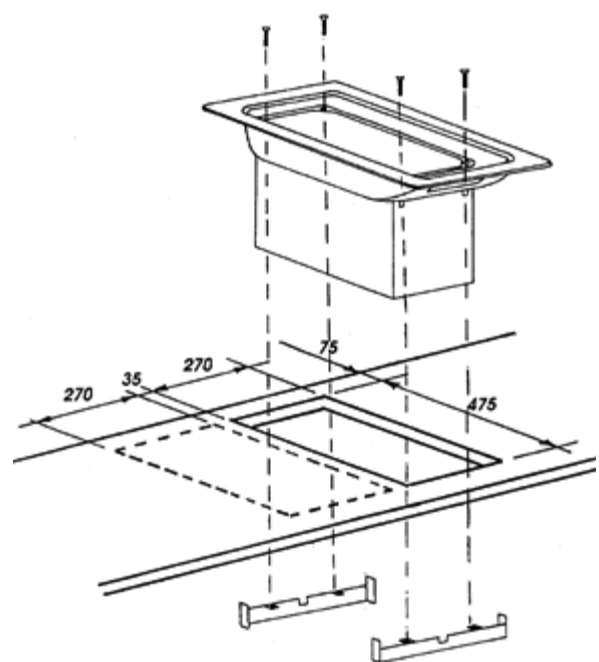
## 7 ENCASTREMENT

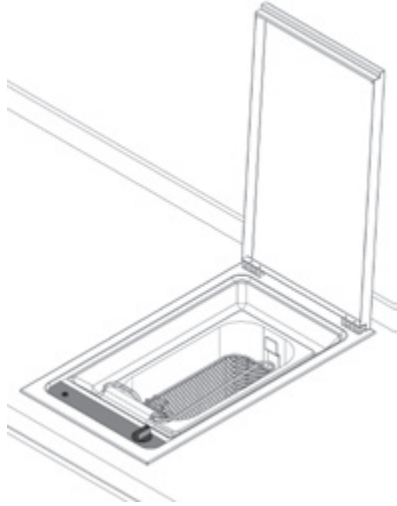
Cette friteuse s'encastre dans un plan de travail ou un meuble de cuisine par simple découpage de la forme correspondante.

Tout support peut convenir: maçonnerie, bois, métal, granit, stratifié, etc.

Dimensions de l'appareil: 520 x 290 x 250 mm

Dimensions de découpe du plan de travail: 475 x 270 mm





# NOVY

## Fritteuse

---

### INHALTSVERZEICHNIS

---



<b>1 SICHERHEITS- UND</b>	
<b>MONTAGEVORSCHRIFTEN</b>	11
<b>2 INBETRIEBNAHME</b>	11
<b>3 WICHTIGE HINWEISE</b>	12
<b>4 VORSCHLÄGE</b>	12
<b>5 REINIGUNG</b>	13
<b>6 INSTALLATION</b>	13
<b>7 EINBAU</b>	13

# 1 SICHERHEITS- UND MONTAGEVORSCHRIFTEN

Weitere Informationen zu den Produkten, dem Zubehör und den Dienstleistungen von Novy finden Sie im Internet unter: [www.novy-dunsthauben.de](http://www.novy-dunsthauben.de)

Diese Broschüre enthält die Montageanleitung für das Gerät, wie auf der Vorderseite angegeben. Die Gebrauchsanweisung wurde dem Gerät in einer gesonderten Broschüre beigelegt.

In dieser Montageanleitung werden einige Symbole verwendet. Nachfolgend finden Sie eine Erklärung dieser Symbole.

Symbol	Bedeutung	Aktion
	Anzeige	Erläuterung einer Anzeige auf der Dunstabzugshaube.
	Warnhinweis	Dieses Symbol weist auf einen wichtigen Tipp oder eine gefährliche Situation hin.

Beachten Sie diese Anleitung, um Verletzungen und Sachschäden zu vermeiden.

## Entsorgung von Elektroaltgeräten

Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht über den herkömmlichen Haushaltsmüllkreislauf entsorgt werden.

Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhalteten Materialien zu optimieren und die Einflüsse auf die Umwelt und die Gesundheit zu reduzieren. Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ auf jedem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, dass Elektrohaushaltsgeräte gesondert entsorgt werden müssen.

Endverbraucher können sich an Abfallämter der Gemeinden wenden, um mehr Informationen über die korrekte Entsorgung ihrer Elektrohaushaltsgeräte zu erhalten.



## 2 INBETRIEBNAHME

### Besondere vorsichtsmaßnahmen:

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt, bei jeder anderen Verwendung ist die Garantie aufgehoben.
- Nicht vergessen dass der friteuse im Betrieb sehr hohe Temperaturen erreicht.
- Niemals das Gerät ohne Aufsicht betreiben.
- Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und

berühren Sie niemals die Heizelemente. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernsteuerung bestimmt.
- Die Garantie gilt nicht für Schäden, die durch die Nichtbeachtung dieser Unterlage entstehen.
- Dieses Frittiergerät erfüllt die Norm EN 60335-2-13 mit Bezug auf die Erhitzung von Mobiliar beim Einsatz.

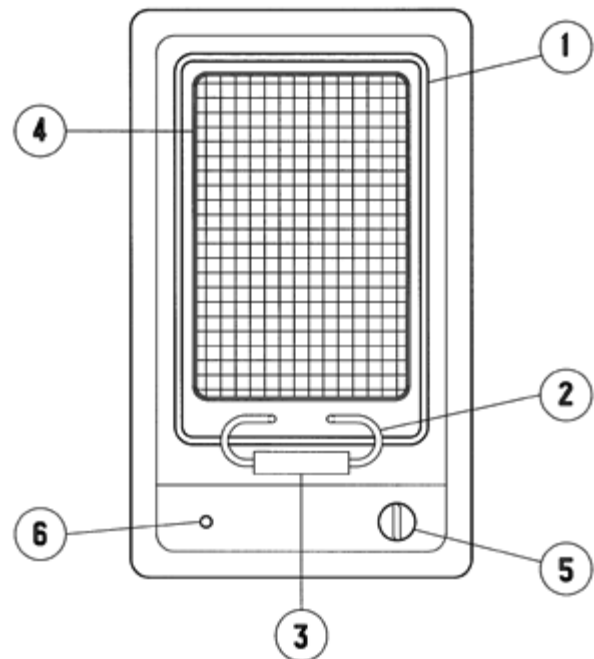


**Wenn sich Öl oder Fett entzündet, dann legen Sie zunächst den Deckel auf das Gerät, um die Flammen zu ersticken, und schalten Sie es dann über den unten montierten Schalter oder die Sicherung im Sicherungskasten aus.**



**Wasser in heißem Öl erzeugt eine Fettexplosion. Brennendes Frittieröl oder fett niemals mit Wasser löschen.**

### Das Gerät:



1	Ölbehälter
2	Heizwiderstand
3	Scharnier
4	Korb
5	Temperaturwahlschalter
6	Aufheizanzeige

### Inbetriebnahme:

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

1. Ölbehälter;
2. Der Widerstand, den Sie auf dem Scharnier nach unten schwenken lassen, um ihn in dem Behälter zu positionieren;
3. Der Fritierkorb;

### Reinigung vor der Verwendung:

Reinigen Sie zunächst die Frittierwanne, den Frittierkorb und den Heizwiderstand der Friteuse.

- Füllen Sie die Friteuse mit drei Litern Wasser und einem Tropfen Spülmittel.
- Erwärmen Sie das Wasser und lassen Sie es ca. 10 Minuten lang kochen.
- Nehmen Sie den Frittierbehälter vorsichtig aus der Friteuse und gießen Sie das Wasser weg.
- Spülen Sie die Friteuse mit sauberem Wasser nach.

## 3 WICHTIGE HINWEISE

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. Der Widerstand der Friteuse mit Kaltzone funktioniert nicht an der Luft; er muss immer in Öl oder Fett getaucht werden. Von daher dürfen niemals Fettblöcke direkt auf dem Widerstand geschmolzen werden.



**Achtung: Wenn Sie festes pflanzliches oder tierisches Fett verwenden, müssen Sie dieses unbedingt vorher schmelzen und dann in den Behälter der Friteuse gießen. Sie verhindern damit, dass der Widerstand angesengt wird.**

3. Wenn Sie statt Öl Fett in Ihrer Friteuse verwenden, ist es ratsam, (mit Hilfe eines Messers oder einer Gabel) Löcher in das Fett zu stechen, bevor Sie die Friteuse anstellen. Somit werden Spritzer vermieden, falls eine Luftblase in dem Fett enthalten ist. Gehen Sie langsam vor, um nicht gegen die auf dem Heizwiderstand angebrachten Messfühler zu stoßen.
4. Tiefgekühlte oder stark feuchtigkeitshaltige Lebensmittel sind beim Fritieren aufmerksam zu überwachen. Beim Kontakt mit Wasser spritzt das Öl auf oder schäumt über.
5. Ihr Frittiergerät muss vor jedem Eingriff von der Spannungsversorgungsquelle abgekoppelt sein

### Überhitzungssicherheit

Der Sicherheitsthermostat stellt eine zweite Temperaturmessung dar. Falls Probleme auftauchen, stellt er automatisch die Stromzufuhr der Friteuse ab. Die Wiedereinschaltung geschieht nicht automatisch - sie muss manuell von einem anerkannten Elektriker durch-

geführt werden. Dieser wird in einem auch das gesamte Öl wechseln.

## 4 VORSCHLÄGE

- Die ideale Fritiertemperatur liegt zwischen 140°C und 180°C. Oberhalb dieser Temperaturen wird das Öl schnell schlecht.
- Falls Sie eine zu geringe Temperatur wählen, verschleißt sich die Oberfläche der Lebensmittel nicht, und diese saugen das Fett auf.
- Es ist selbstverständlich, dass die Lebensmittel je nach ihrer Dicke länger im Fritierbad bleiben müssen. Man sollte deshalb eine Temperatur wählen, die es ermöglicht, die Lebensmittel durchzubraten, ohne sie außen zu verbrennen.



**Die von Ihnen gewählte Temperatur ist erreicht, wenn die rote Lampe ausgeht.**

Die Einstellung des Knopfes stellt nur einen Richtwert je nach Art des Kochgutes dar. Diese Einstellungen ändern sich je nach der Menge des Kochgutes sowie dem persönlichen Geschmack des Verbrauchers.

Einstellung des Thermostats	Kochgut
140°C	Pommes frites (blanchieren)
160°C	Hähnchenschenkel und -flügel
170°C	Krapfen, Fisch
180°C	Kroketten
180°C	Pommes frites (gebraten)

Wenn Sie mit dem Fritieren fertig sind, drehen Sie den Knopf auf Stellung 0.

## 5 REINIGUNG

- Reinigen Sie die Friteuse nach jedem Gebrauch.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Stecker heraus und lassen Sie die Friteuse auskühlen.
- Es ist notwendig, das Frittierfett zu wechseln, wenn es einen unangenehmen Geruch verströmt bzw. wenn es schäumt.
- Es wird empfohlen, das Frittierfett nach jeweils 8 bis 12 Verwendungen
- auszutauschen.
- Da die Friteuse vollständig auseinandergenommen werden kann, können die Teile leicht gereinigt werden.

### Die Einbauplatte

regelmäßig zu reinigen mit einem feuchten Tuch, auf dem Sie ein wenig Reinigungsmittel für die Pflegen von

Edelstahlpflegemittel. Sprühen Sie keine Reinigungsmittel direkt auf das Gerät.

### Der Deckel

Eine Edelstahlabdeckung deckt den Tank vollständig ab. Reinigen Sie es regelmäßig mit einem feuchten Tuch, auf das Sie ein wenig Edelstahl-Reinigungsmittel sprühen können. Wenn Sie möchten, dass es gut aussieht, vermeiden Sie abrasive Schwämme und Reinigungsmittel. Sprühen Sie Reinigungsmittel nicht direkt auf den Deckel über dem Ölbad!

Die Demontage erfolgt durch Entfernen der beiden Stifte. Es kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

### Der Behälter

Kann, wie üblich, mit einem Spülmittel gereinigt werden. Sie können es auch in der Spülmaschine reinigen.

### Der Fritierkorb

Kann wie jedes Gericht mit Reinigungsmittel behandelt werden.



**Wischen Sie es trocken oder tauchen Sie es in Öl, um Oxidationsprobleme zu vermeiden.**

### Der Widerstand

Reinigen Sie ihn mit Hilfe eines feuchten Tuches.

## 6 INSTALLATION

- Lesen und befolgen Sie die Anweisungen dieser Gebrauchsanleitung genau.
- Im Stromkreis muss ein Schalter vorgesehen sein, der zweipolig schließt und trennt und dessen Kontaktöffnung mehr als 3 mm beträgt.
- Der Stecker des Stromanschlusses muss nach der Installation zugänglich sein.
- Ein beschädigtes Abschlusskabel ist durch ein entsprechendes Kabel (H05RNF 3x1mm<sup>2</sup>) zu ersetzen, welches beim Kundendienst erhältlich ist.
- Sie benötigen eine 16-Ampère-Sicherung.
- Ihre Friteuse benötigt 2.200 Watt. Ihre Elektroinstallation muss diese Stromstärke gefahrlos liefern können. **Die Friteuse muss UNBEDINGT an eine Erdverbindung angeschlossen sein.**

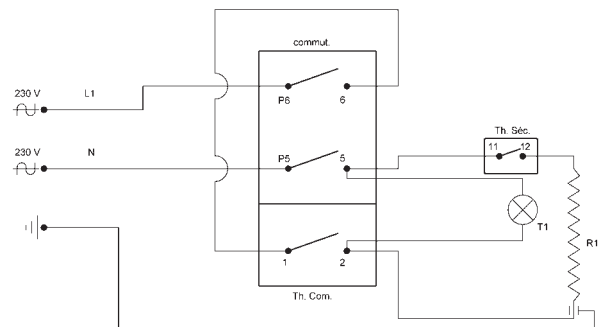


**Zwischen dem boden der friteuse und dem ersten brett des küchenschrankes muss unbedingt ein abstand von mindestens 5 cm liegen.**



**ACHTUNG : Wenn die Friteuse irgendeine Störung aufweist, das Gerät vom Netz trennen oder die Sicherung für die Anschlussleitung des Geräts herausnehmen.**

## Elektrischer anschluss:



Comm. .	Zweipolig schließender Schalter
Th. Com.	Regelthermostat (80-200°C)
Th. Séc.	Sicherheitsthermostat (250°C)
T1	Aufheizanzeige
R1	Heizwiderstand 2.200 W

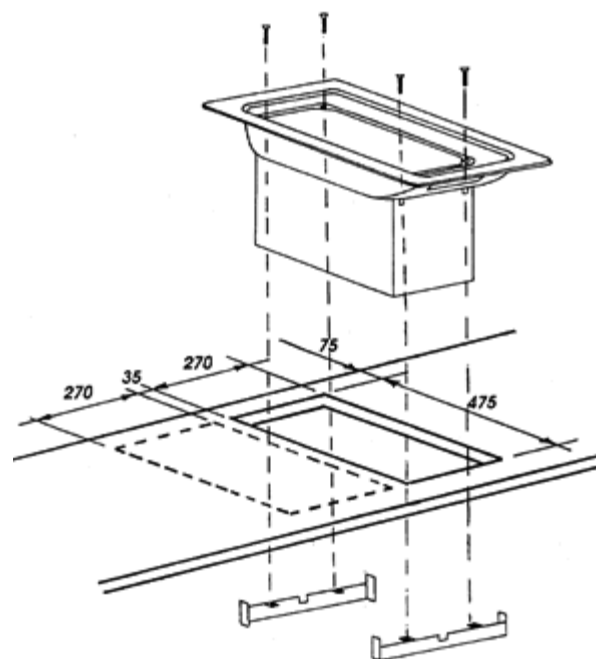
## 7 EINBAU

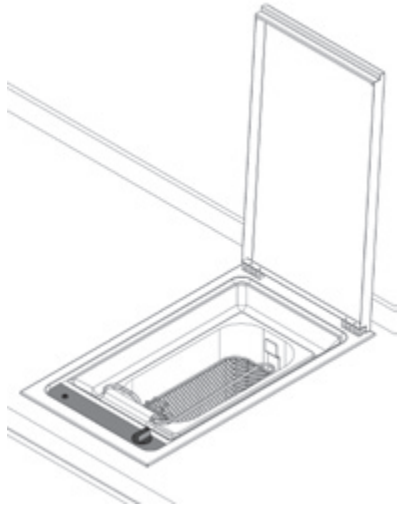
Diese Friteuse wird in eine Arbeitsplatte oder einen Küchenschrank eingebaut, indem einfach die entsprechende Form herausgeschnitten wird.

Jegliche Materialien können als Stellfläche verwendet werden: Mauerwerk, Holz, Metall, Granit, Schichtpreßstoffe usw.

Maße des Geräts: 520 x 290 x 250 mm

Maße des Ausschnitts in der Arbeitsplatte: 475 x 270 mm





# **NOVY**

## **Novy Fryer**

---

### **INDEX**



<b>1 SAFETY AND ASSEMBLY</b>	
<b>REGULATIONS</b>	15
<b>2 PUTTING INTO SERVICE</b>	15
<b>3 IMPORTANT RECOMMENDATIONS</b>	16
<b>4 HINTS</b>	16
<b>5 MAINTENANCE</b>	16
<b>6 INSTALLATION INSTRUCTIONS</b>	17
<b>7 FITTING</b>	17

# 1 SAFETY AND ASSEMBLY REGULATIONS

Further information on Novy products, accessories and services may be found on the internet: [www.novy.co.uk](http://www.novy.co.uk)

These are the installation instructions for the appliance as shown on the front. The directions for use are in a separate booklet supplied with the appliance.

These installation instructions make use of a number of symbols. The meanings of the symbols are shown below.

Symbol	Meaning	Action
	Indication	Explanation of an indication on the hood.
	Warning	This symbol indicates an important tip or a dangerous situation

Observe this instruction in order to prevent injury and damage to property.

## Disposal of old electrical appliances

The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected.

Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.



# 2 PUTTING INTO SERVICE

## Particular precautions:

- This appliance is exclusively intended for domestic use. Any other use will nullify the guarantee.
- Do not forget that the fryer reaches very high temperatures when operational.
- Never leave the appliance in operation without supervision.
- This appliance and the accessible parts will become hot during use. Do not touch hot parts. Keep children

younger than 8 away from the appliance unless they are under continuous supervision.

- This appliance can be used by children aged 8 years and over, as well as by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided they are supervised and instructed in the safe use of the appliance and understand the hazards involved.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- No guarantee will be given for damage caused by non-observance of this document.
- This appliance complies with the EN 60335-2-13 standard with regard to the heating of cabinets.

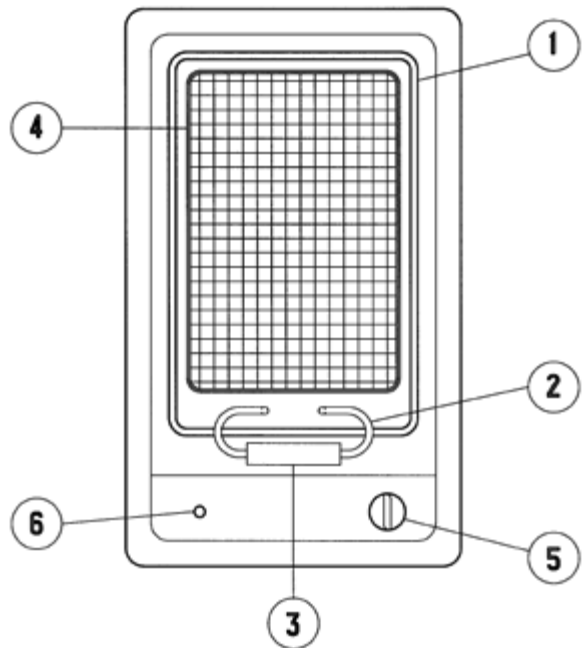


**In the event of the oil or fat catching fire, place the lid on the appliance to extinguish the flame and turn it off with the switch or with the fuse on the electrical panel.**



**Water in hot oil generates a fat explosion. Never try to put out burning deep-fat frying oil or fat by pouring water on it.**

## The appliance:



1	the oil bowl
2	heating element
3	hinge
4	basket
5	thermostat
6	heater control light



### Installation:

The fitting plate is fixed into the work surface. It is then ready to accept, in order:

1. The oil tank;
2. The element, which you pivot on its hinge towards the bottom, in order to position it in the tank;
3. The basket;

### Cleaning before use:

Start to clean the tank, the fryer basket and the heating element.

- Fill the reservoir with three liters of water and add a drop of washing-up liquid.
- Bring the water to the boil and keep it boiling for about 10 minutes.
- Carefully take the reservoir out of the deep-frying pan and pour the water out.
- Rinse the reservoir with clean water.

## 3 IMPORTANT RECOMMENDATIONS

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. The element of the cool zone fryer may not be operated in the open air: it must **ALWAYS** be submerged in oil or fat. Consequently, blocks of fat may never be melted directly on the element.



**Warning: if you use solid vegetable or animal fat, it is vital to melt it in advance before pouring it into the tank. You thus avoid burning out the element.**

3. If you use fat and not oil in your fryer, it is recommended that (with the aid of a knife or a fork) you break up the fat before switching on the fryer. This will prevent splashes if an air bubble should become trapped. Proceed carefully in order not to strike the probes fitted to the heating element.
4. 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.
5. Your fryer must be unplugged from the power supply before any intervention.

### Overheat prevention

The safety thermostat is a second temperature measure. In the event of a problem, it automatically cuts off the supply of electricity to the fryer. Reconnection is not automatic. It must be carried out manually by an approved engineer. He must likewise make a complete change of the frying bath.

## 4 HINTS

- The ideal temperature of the fryer is between 140°C and 180°C. Beyond these temperatures, the oil rapidly deteriorates.
- If you use a temperature which is too low, food surfaces are not sealed, and fat penetrates.
- It goes without saying that the thicker the pieces to be cooked the longer they must stay in the frying bath. It is necessary therefore to select a cooking temperature which allows the food to be cooked through without burning the outside.



**The temperature which you have chosen is reached when the red light goes out.**

The position of the knob is indicative, according to the type of food to be cooked. It may vary in relation to the quantity used, and the personal taste of the consumer.

Thermostat position	Preparation
140°C	Pommes frites (blanching)
160°C	Chicken legs and wings
170°C	Fritters, fish
180°C	Croquettes
180°C	Pommes frites (frying)

To stop cooking, switch to position **0**.

## 5 MAINTENANCE

- Clean the fryer after each use.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Before any maintenance, disconnect the apparatus and leave it to cool.
- It is necessary to replace the frying oil when it smells unpleasant or foam.
- It is advisable to replace the frying oil every 8 to 12 uses.
- The fryer can be completely dismantled (proceed in the reverse order to that for assembly).

### The fitted top:

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

### The cover:

A stainless steel cover completely covers the tank. Clean it regularly with a damp cloth on which you can spray a little product intended for the maintenance of stainless steel. If you want to keep it looking good, avoid abrasive sponges and detergents. Do not spray cleaning products directly on the cover above the oil bath!

It is disassembled by removing the two pins. It can be cleaned in the dishwasher.

**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.



**Attention: in order to avoid problems with oxidation after washing the basket must be dried thoroughly, or dipped in oil.**

**The heating element:**

Clean it with a damp cloth.

**6 INSTALLATION INSTRUCTIONS**

- Read the guidelines in this manual and follow them.
  - It is necessary to provide a bipolar cut-off device in the power supply circuit, where the opening of the contacts is more than 3 mm.
  - The plug must be accessible after installation.
  - If the supply lead is damaged, it must be replaced by an equivalent lead (H05RNF 3x1mm<sup>2</sup>) available from the after-sales department.
  - A 16-ampere fuse is necessary.
  - Your fryer uses 2,200 watts. It is therefore necessary that your supply can provide this power without danger.
- IT IS VITAL that your fryer be connected to earth.**

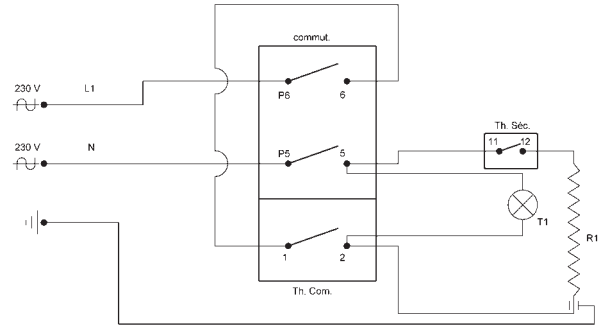


**It is absolutely imperative to leave a space of at least 5 cm between the bottom of the fryer and the first shelf of the kitchen unit**



**WARNING : If the fryer malfunctions in any way, unplug the appliance or remove the fuse corresponding to the sector where the fryer is hooked up.**

**Electrical connection:**



Commut.	Bipolar switch
Th. Com.	Command thermostat (80-200°C)
Th. Séc.	Security thermostat (250°C)
T1	Heating warming light
R1	Heating element 2200W

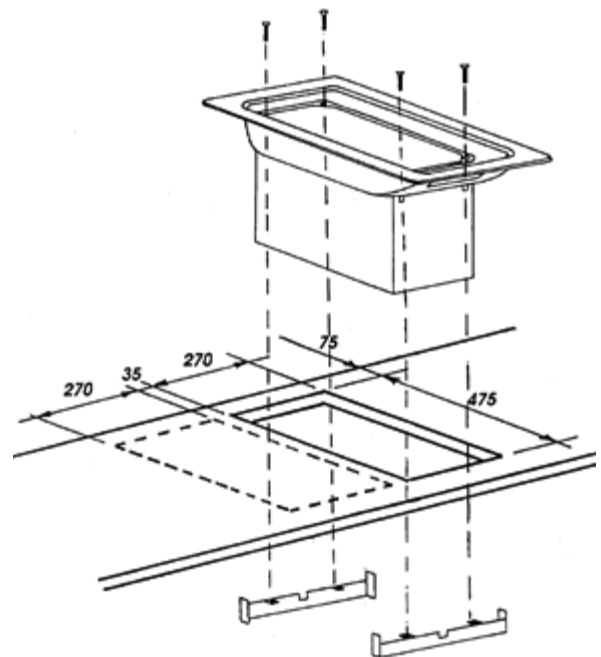
**7 FITTING**

This fryer is built into a work surface or kitchen unit by simply cutting a hole the corresponding shape.

Any support may be suitable: brickwork, timber, metal, granite, laminate, etc.

Dimensions of appliance: 520 x 290 x 250 mm

Dimensions of hole cut in work surface: 475 x 270 mm







NOVY nv behoudt zich het recht voor te allen tijde en zonder voorbehoud de constructie en de prijzen van haar producten te wijzigen.  
NOVY SA se réserve le droit de modifier à tout moment et sans réserve la fabrication et les prix de ses produits.  
Die NOVY AG behält sich das Recht vor, zu jeder Zeit und ohne Vorbehalt die Konstruktion und die Preise ihrer Produkte zu ändern.  
NOVY nv reserves the right at any time and without reservation to change the structure and the prices of its products.

**NOVY**

**NOVY nv**  
Noordlaan 6  
B - 8520 KUURNE  
Tel. 056/36.51.00  
Fax 056/35.32.51

E-mail: [novy@novy.be](mailto:novy@novy.be)  
<http://www.novy.be>

France: Tél: 0320.940662  
Deutschland und Österreich: Tel: +49 (0)511.54.20.771  
Nederland: Tel.: +31 (0)88-0119110  
United Kingdom: +44 (0)207 866 2493  
España: Tel.: +34 938 700 895  
Italia: Tel.: +39 039.20.57.501