



NOVA ROUND PLUS

NOVA ROUND 2000

NOTHING COMPARESTO NOVA

- NOVA ROUND PLUS
- Type 180301

- NOVA ROUND 2000
- Type 180321

**Gebbruiksaanwijzing
Instructions for use
Mode d'emploi
Anleitung
Istruzioni per l'uso**

Nova

NL	Gebruiksaanwijzing	4
UK	Instructions for use	6
F	Mode d'emploi	8
D	Anleitung	10
I	Istruzioni per l'uso	12

VOOR HET GEBRUIK

Deze gebruiksaanwijzing eerst volledig doorlezen en bewaren om later nog eens te kunnen raadplegen. Sluit dit apparaat alleen op een geaard stopcontact aan.

Verwijder voor het eerste gebruik het verpakkingsmateriaal en was de accessoires en de binnenpan af in warm water. Droog deze goed voor gebruik. Zorg dat de elektrische delen droog blijven.

De Round Plus friteuse is voorzien van een regelbare thermostaat, een indicatielampje en een anti-reukfilter. Deze friteuse is geschikt voor gebruik met olie, vet of vloeibaar vet.

BEDIENING VAN DE FRITEUSE

- Schakel de friteuse nooit in zonder olie of vet anders zal het apparaat defect raken. Doe ook geen andere (vloei-)stoffen, zoals water in de pan.
- Plaats de friteuse op een droog en stevig oppervlak.
Omdat de friteuse warm wordt tijdens het gebruik, dient u ervoor te zorgen dat deze niet te dicht bij andere voorwerpen staat.
- Neem het deksel van de friteuse.
- Vul het apparaat met de gewenste hoeveelheid olie of vet. Let goed op dat het minstens gevuld is tot het minimum niveau en niet hoger dan het maximum niveau, zoals is aangegeven aan de binnenzijde van het apparaat. Voor het verkrijgen van het beste resultaat is het af te raden verschillende soorten olie door elkaar te gebruiken.
- Kies de geschikte temperatuur voor datgene wat u wilt frituren. Raadpleeg hiervoor de temperatuurtableau.
- Gebruik de handgreep om het mandje in de friteuse te plaatsen.
- Plaats het te frituren voedsel in het mandje.
Voor het beste resultaat dient u het voedsel droog in het mandje te doen.
- Dompel het mandje langzaam onder om sterk opborrelen te voorkomen.
- Als het indicatielampje uit gaat is de ingestelde temperatuur bereikt. Wacht altijd tot de ingestelde temperatuur bereikt is. Om de olie op de ingestelde temperatuur te houden klikt de thermostaat steeds aan en uit. Hierdoor gaat ook het indicatielampje aan en uit.
- Haal het mandje weer omhoog als de frituurtijd is verstreken en hang het aan de haak in de pan zodat de olie of vet eruit kan lekken.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Spoel het mandje na gebruik om en droog dit grondig af.
- Als de friteuse goed is afgekoeld, kunt u het mandje terugplaatsen en het apparaat opbergen.
Berg uw friteuse met gesloten deksel op een droge en donkere plaats op. De olie of vet en het mandje kunt u hierbij in de friteuse laten.

FRITUURTIPS

- Gebruik maximaal 200 gram frites per liter olie.
- Bij diepvriesproducten maximaal 100 gram gebruiken i.v.m de sterke afkoeling.
Diepvriesproducten boven de gootsteen uitschudden om overtollig ijs te verwijderen.
- Wanneer frites van verse aardappelen gebruikt wordt: droog de frites na het wassen zodat er geen water in de olie komt.
- Bak de frieten in 2 beurten. Eerste bakbeurt (voorbakken) 5 tot 10 minuten op 170 graden.
Tweede bakbeurt (afbakken) 2 tot 4 minuten op 190 graden. Goed laten uitdruipen.

BAKTABEL

GERECHT	BAKTEMPERATUUR
Frites voorbakken	170
Frites afbakken	190
Fondue Parmesan	170
Kaaskrokettes	170
Vlees/vis/aardappelkrokettes	190
Vis	170
Vissticks	180
Kaasbeignet	180
Oliebollen	190
Frikandel	190
Kip	160
Garnalenbeignet	180

VERVERSEN VAN DE OLIE OF VET

Zorg ervoor dat het apparaat en de olie of vet goed afgekoeld zijn voor het verversen van de olie of vet (haal de stekker uit het stopcontact!). Ververs regelmatig de olie of vet. Dit is zeker noodzakelijk als de olie of vet donker wordt of de geur verandert. Wissel de olie of vet in ieder geval na iedere 10 frituurbeurten. Ververs de olie of vet in één keer, meng geen oude en nieuwe olie of vet. Afgedankte olie is milieubelastend. Gooi deze daarom niet zomaar bij het huisvuil, maar volg de richtlijnen van de gemeentelijke afvalverwerking in uw woonplaats.

REINIGING EN ONDERHOUD

Dompel het apparaat nooit onder in water! Haal de stekker uit het stopcontact.

- Reinig de friteuse regelmatig aan de binnen- en buitenzijde.
- Maak de buitenkant van de friteuse schoon met een vochtige doek en droog deze met een zachte, schone doek.
- Gebruik nooit schuurmiddelen.
- Bij het verversen van de olie of vet kunt u tevens de binnenzijde van de friteuse schoonmaken. Leeg de friteuse en maak de binnenzijde eerst met keukenpapier en vervolgens met een natte, in zeepsop gedompelde doek schoon. Neem daarna de binnenzijde met een vochtige doek af en laat deze goed drogen.

VERWISSELEN VAN HET ANTI-REUKFILTER

- Uw friteuse is van een anti-reukfilter voorzien dat zich in het deksel bevindt. Dit dient u na ongeveer 80 uur gebruik te verwisselen.
- Leg het deksel ondersteboven. Draai de 3 schroeven los die aan de onderkant van het deksel bevestigd zijn. Haal het oude filter voorzichtig uit het deksel en leg er een nieuw filter voor in de plaats (de witte kant hoort tegen het metalen oppervlak te zitten). Schroef de onderkant weer vast.

NOVA RAADGEVINGEN

- Plaats de friteuse altijd op een stevig oppervlak en houdt brandbare materialen uit de buurt.
- Zorg dat de friteuse niet dichtbij of op een ingeschakelde kookplaat staat.
- Voordat u de friteuse gaat gebruiken, dient deze gevuld te zijn met de vereiste hoeveelheid olie of vet. Gebruik de friteuse nooit zonder olie of vet want hierdoor kan het apparaat beschadigd worden.
- Verplaats de friteuse nooit tijdens het gebruik. De olie wordt heet en u kunt zich eraan branden. Wacht met verplaatsen totdat de olie afgekoeld is.
- Deze friteuse wordt beveiligd door een thermische beveiliging. Hierdoor schakelt het apparaat zich automatisch uit bij oververhitting.
- Dompel het apparaat nooit onder in water.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik nooit onbeheerd achter. Let goed op als de friteuse gebruikt wordt in de nabijheid van kinderen.
- Bij beschadiging van de friteuse en/of het snoer dient deze gerepareerd te worden door een deskundige service dienst. Probeer nooit zelf reparaties te verrichten of een beschadigd snoer te vervangen. Hierbij is speciaal gereedschap vereist.
- Zorg ervoor dat kinderen niet met dit apparaat spelen.



- Het is niet zonder gevaar om dit apparaat te laten gebruiken door kinderen of personen met een geestelijke of lichamelijke handicap, of met te weinig ervaring of deskundigheid. De voor de veiligheid van deze gebruikers verantwoordelijke persoon dient ze duidelijke instructies te geven voor of ze te begeleiden bij het gebruik van dit apparaat.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik met een externe timer of afzonderlijke afstandsbediening.
- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik binnenshuis, zoals huishoudelijk gebruik en gebruik onder vergelijkbare omstandigheden, zoals in de personeelskantine in een winkel, kantoor of andere werkomgeving, of een boerderij; door gasten in een hotel, motel of andere verblijfsgelegenheid, zoals een bed & breakfast.
- Bij het gebruik van vet (geen olie/vloeibaar vet), moet het vet worden toegepast in van tevoren gebroken kleine stukjes of moet vooraf worden gesmolten.

NOVA ROUND PLUS / 2000

ART. 180301 / 180321

BEFORE USING

Read these instructions thoroughly first and keep them for future reference. Only connect this appliance to an earthed socket.

Before use, remove the packaging and wash the accessories and pan in warm water. Dry well before using. Ensure that all electrical parts remain completely dry.

The Round Plus deep fryer comes complete with an adjustable thermostat, indicator lamp and anti-odour filter. This fryer can be used with oil, fat or liquid fat.

OPERATING THE FRYER

- Never use the fryer without oil or fat as this will damage the appliance. Never pour any other liquids, such as water, into the pan.
- Place the fryer on a dry, sturdy surface.
As the fryer heats up during cooking, make sure it is not too close to any other objects.
- Open the lid of the fryer.
- Fill the appliance with the required amount of oil or fat. Ensure that the appliance is filled at least to the minimum level and not higher than the maximum level, as indicated on the inside of the fryer. For optimal results, we advise against mixing different types of oil.
- Select the temperature for the item you wish to fry. Consult the temperature table for information on this.
- Use the handle to place the basket in the deep fryer.
- Place the food to be fried in the basket.
For best results, the food should be dry before being placed in the basket.
- Slowly lower the basket into the oil to prevent the oil from bubbling up.
- The light will go out when the desired temperature has been reached. Always wait until the fryer reaches the temperature set. To ensure the oil stays at the correct temperature, the thermostat will switch on and off. The indicator light will also go on and off.
- Lift the basket when the frying time has elapsed and hang it on the hook in the pan so that the oil can drip off.
- Remove the plug from the socket.
- After use, rinse the basket and dry thoroughly.
- Once the deep fryer has totally cooled off, you can place the basket back in the deep fryer. Store the deep fryer, with closed lid, in a dry and dark place. You can leave the oil or fat and the basket in the deep fryer.

FRYING TIPS

- Use a maximum of 200 grams of chips per litre of oil.
- When using frozen products, use a maximum of 100 grams because the oil cools off rapidly. Shake frozen products above the sink to remove excess ice.
- When fresh chips are used: dry the chips after washing them to ensure no water gets into the oil.
- Fry the chips in two turns: First time (blanch) 5 to 10 minutes at 170 degrees. Second time (finishing) 2 to 4 minutes at 190 degrees. Allow the oil to drip off.

Nova

FRYING TABLE

DISH	FRYING TEMPERATURE
Pre-fry chips	170
Final fry chips	190
Parmesan fondue	170
Cheese croquettes	170
Meat/fish/potato croquettes	190
Fish	170
Fish fingers	180
Cheese fritter	180
Doughnut balls	190
Frozen sausage	190
Chicken	160
Prawn fritter	180

CHANGING THE OIL OR FAT

Make sure the fryer and the oil or fat have cooled down before changing the oil or fat (remove the plug from the socket). Change the oil or fat regularly. This is particularly necessary when the oil or fat goes dark or the smell changes. Always change the oil after every 10 frying sessions. Replace all the oil in one go – do not mix old and new oil or fat. Used oil is harmful to the environment. Do not dispose of it with your normal rubbish but follow the guidelines issued by the local authorities.

CLEANING AND MAINTENANCE

Never immerse the appliance in water! Remove the plug from the socket.

- Clean both inside and outside the fryer regularly.
- Regularly clean the outside of the fryer with a damp cloth and dry it with a soft, clean towel.
- Do not use abrasive detergents.
- When replacing the oil or fat, you can also clean the inside of the fryer. Empty the fryer and first clean the inside with a paper towel and then wipe with a wet cloth dipped in soapy water. Then wipe the inside with a damp cloth and allow it to dry.

CHANGING THE ANTI-ODOUR FILTER

- Your fryer comes complete with an anti-odour filter in the lid. This should be replaced after approximately 80 hours of use.
- Place the lid upside down. Loosen the three screws under the lid. Carefully remove the old filter and replace it with a new one (the white side should be against the metal surface). Replace and tighten the screws.

NOVA ADVICE

- Always place the fryer on a stable surface and keep flammable materials away.
- Do not place the fryer on or near a switched-on hot plate.
- Before you use the fryer it must be filled with the required amount of fat or oil. Never use the fryer without oil or fat as this will damage the appliance.
- Never fryer the appliance during use. The oil becomes hot and you can burn yourself. Wait until the oil has cooled down before moving the fryer.
- This fryer is protected by thermal protection. This means it switches itself off when it overheats
- Never immerse the appliance in water!
- Do not leave the appliance unattended while in use. Close supervision is necessary when the fryer is used near children.
- If the fryer or the cord are damaged they should be repaired by a reputable service company. Never attempt to carry out your own repairs or to replace the cord. Special equipment is needed for this.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

The logo for NOVA, featuring the word "NOVA" in a stylized, bold, italicized font.

- This appliance is intended to be used indoors only, for instance in household and similar applications such as staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
- In case of using fat (not oil/liquid fat), the fat needs to be applied in pre broken small pieces or needs to be pre-melted.

U.K. WIRING INSTRUCTIONS

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:
 BLUE = neutral, BROWN = LIVE, GREEN-YELLOW = EARTH

As the colours of the wire in the mains lead of this appliance may not correspond with the colour markings identifying the terminals on your plug, proceed as follows:

The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black.

The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.

The wire which is coloured GREEN-YELLOW must be connected to the earth terminal which is marked with the letter E or \perp or coloured green and yellow.

With this appliance, if a 13 amp plug is used a 13 amp fuse should be fitted. If any other type of plug is used a 15 amp fuse must be fitted either in the plug or at the distribution board.

NOVA ROUND PLUS / 2000

ART. 180301 / 180321

AVANT L'EMPLOI

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi que vous conserverez soigneusement afin de pouvoir vous y reporter en cas de besoin. Raccordez l'appareil uniquement à une prise de terre.

Déballer l'appareil et laver les accessoires et l'intérieur à l'eau chaude avant la première utilisation. Les sécher soigneusement avant l'usage. Veiller à ne pas mouiller les pièces électriques.

La friteuse Round Plus est équipée d'un thermostat réglable, d'un témoin lumineux et d'un filtre anti-odeurs. Cette friteuse peut être utilisée avec de l'huile, de la graisse solide ou de la graisse liquide.

UTILISATION DE LA FRITEUSE

- Ne jamais allumer la friteuse sans huile ou graisse car cela détériorerait l'appareil. Ne jamais mettre d'autres substances (liquides) dans la cuve.
- Posez la friteuse sur une surface stable et sèche.
Ne pas poser d'autres ustensiles près de la friteuse car celle-ci devient très chaude.
- Retirez le couvercle de la friteuse.
- Remplissez la friteuse avec la quantité souhaitée de graisse ou d'huile végétale. Veiller à ne pas remplir plus que le niveau maximum ni moins que le niveau minimum indiqué à l'intérieur de la cuve. Pour obtenir les meilleurs résultats, il est déconseillé de mélanger différentes sortes d'huiles.
- Sélectionnez la température appropriée aux ingrédients que vous désirez faire frire.
Consultez pour cela le tableau des températures.
- Utilisez la poignée pour placer le panier dans la friteuse. -
- Placez les aliments à frire dans le panier.
Vous obtiendrez un résultat optimal si les aliments placés dans le panier sont secs.
- Plongez lentement le panier dans l'huile pour éviter un fort bouillonnement du liquide
- Le témoin lumineux s'éteint quand la température sélectionnée est atteinte. Toujours attendre que la température sélectionnée soit atteinte. Appuyez fréquemment sur le bouton du thermostat pour maintenir l'huile à la température souhaitée. Le témoin lumineux s'allumera et s'éteindra en conséquence.
- Relevez le panier lorsque le temps de friture est écoulé et suspendez-le au crochet dans la cuve pour que l'huile ou la graisse puisse s'égoutter.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant.
- Rincez le panier après l'emploi et séchez-le soigneusement.
- Quand la friteuse a bien refroidi, vous pouvez remettre en place le panier et ranger l'appareil. Rangez l'appareil, avec le couvercle fermé, à l'abri de la lumière et de l'humidité. Vous pouvez laisser l'huile (ou la graisse) et le panier dans la friteuse.

Nova

CONSEILS DE FRITURE

- Utilisez au maximum 200 g de frites par litre d'huile.
- Pour les produits surgelés, utilisez au maximum 100 g de produits car ils refroidissent fortement l'huile. Secouez les produits surgelés au-dessus de l'évier pour enlever les restes de glace éventuels.
- Si vous faites des frites avec des pommes de terre fraîches, séchez les frites après les avoir lavées pour éviter la présence d'eau dans l'huile.
- Faites frire les frites en 2 fois. Première friture (pré-cuisson) 5 à 10 minutes à 170°C. Deuxième friture (cuisson) 2 à 4 minutes à 190°C. Laissez bien égoutter.

TABLEAU DES TEMPERATURES

ALIMENTS	TEMPÉRATURE
Frites (pré-cuisson)	170
Frites (cuisson)	190
Fondue au parmesan	170
Croquettes au fromage	170
Viande / poisson / croquettes de pommes de terre	190
Poisson	170
Bâtonnets de poisson	180
Beignet au fromage	180
Beignets	190
Saucisses à la hollandaise	190
Poulet	160
Beignet de crevettes	180

POUR CHANGER L'HUILE OU LA GRAISSE

Attendez que la friteuse et l'huile (ou la graisse) aient complètement refroidi avant de changer l'huile ou la graisse (débranchez la prise !). Changez l'huile ou la graisse régulièrement. Il est essentiel de remplacer l'huile ou la graisse lorsqu'elle devient sombre ou change d'odeur. Dans tous les cas, il faut changer l'huile ou la graisse après dix fritures. Remplacez toute l'huile ou la graisse en une fois ; ne mélangez pas de l'huile ou de la graisse fraîche avec de l'huile ou de la graisse qui a déjà servi. L'huile de friture est polluante pour l'environnement. Ne la jetez donc jamais directement à l'égout mais respectez les consignes locales en vigueur pour l'élimination des déchets.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ! Débranchez l'appareil de la prise de courant.

- Nettoyez fréquemment l'intérieur et l'extérieur de la friteuse.
- Nettoyez la partie extérieure de la friteuse avec un chiffon humide et séchez-la avec un chiffon propre et doux.
- Ne jamais utiliser de produits abrasifs.
- Lorsque vous remplacez l'huile ou la graisse, vous pouvez également nettoyer l'intérieur de la friteuse. Videz la friteuse et nettoyez l'intérieur d'abord avec un papier essuie-tout puis avec un chiffon que vous avez plongé dans de l'eau savonneuse. Essayez ensuite l'intérieur avec un chiffon humide et laissez sécher.

POUR REMPLACER LE FILTRE A ODEURS

- Votre friteuse est équipée d'un filtre à odeurs qui est intégré dans le couvercle. Ce filtre doit être changé après 80 heures de friture environ.
- Retourner le couvercle. Dévisser les trois vis qui sont fixées sous le couvercle. Retirer délicatement le filtre usagé du couvercle et le remplacer par un neuf (placer le côté blanc contre la surface en métal). Revisser le dessous.

CONSEILS NOVA

- Placez toujours l'appareil sur un support solide et veillez à ce qu'il ne se trouve pas à proximité de matières inflammables.
- Veillez à ce que la friteuse se soit pas à proximité ou sur une plaque de cuisson allumée.
- Remplissez la friteuse avec la quantité d'huile ou de graisse nécessaire avant de l'utiliser. Ne jamais utiliser la friteuse sans huile ou graisse car cela la détériorerait.

- Ne déplacez jamais la friteuse quand vous l'utilisez. L'huile est bouillante et peut causer des brûlures. Attendez que l'huile ait refroidi avant de déplacer la friteuse.
- Cette friteuse est équipée d'un dispositif de protection thermique. Ce dispositif permet d'éteindre automatiquement la friteuse en cas de surchauffe.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau !
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance ! Faites très attention quand vous l'utilisez à proximité d'enfants.
- Si la friteuse et/ou son cordon électrique sont endommagés, faites les réparer par un service après-vente agréé. Ne jamais tenter de réparer ou de remplacer soi-même un cordon endommagé. Cela nécessite l'utilisation d'outils spécifiques.
- Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- L'utilisation de cet appareil par des enfants ou des handicapés physiques, sensoriels, mentaux ou moteurs, ou dénués d'expérience et de connaissance peut être dangereuse. Les personnes responsables de leur sécurité devront fournir des instructions explicites ou surveiller l'utilisation de l'appareil.
- Cet appareil ne s'utilise pas avec une minuterie externe ni avec une commande à distance.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage à l'intérieur et à des utilisations dans des lieux tels que cuisines du personnel de magasins et de bureaux et autres lieux de travail, tels que fermes, hôtels, motels et autres types d'hébergements à l'usage des clients, comme dans les chambres d'hôtes etc.
- En cas d'utilisation de la graisse (pas d'huile / graisse liquide), d'abord la graisse doit être cassés en petits morceaux ou pré-fondu.

NOVA ROUND PLUS / 2000

ART. 180301 / 180321

VOR GEBRAUCH

Lesen Sie sich diese Gebrauchsanweisung zuerst gründlich durch und heben Sie diese auf, um später noch einmal nachlesen zu können. Das Gerät nur an eine geerdete Steckdose anschließen.

Entfernen Sie vor der ersten Benutzung das Verpackungsmaterial und waschen Sie das Zubehör und die Innenseite des Topfes in warmem Wasser ab. Bitte gut antrocknen. Achten Sie darauf, dass die elektrischen Teile trocken bleiben.

Die Round Plus ist mit einem regulierbaren Thermostat, einem Kontrollämpchen und einem Anti-Geruchsfilter ausgestattet. Diese Friteuse eignet sich für Öl, Fett oder flüssiges Fett.

BEDIENUNG DER FRITEUSE

- Schalten Sie die Friteuse nie ohne Öl oder Fett ein. Dadurch wird das Gerät beschäftigt. Füllen Sie keine anderen (flüssigen) Stoffe, wie beispielsweise Wasser in den Topf.
- Die Friteuse auf eine trockene und stabile Unterlage stellen. Während des Gebrauchs wird die Friteuse heiß, achten Sie deshalb darauf, dass sie nicht zu nahe an anderen Gegenständen stehen.
- Nehmen Sie den Deckel von der Friteuse.
- Füllen Sie das Gerät mit der gewünschten Öl- oder Fettmenge. Achten Sie darauf, dass Sie die an der Innenseite des Geräts angegebene Mindest- und Höchstmenge nicht unter- bzw. überschritten wird. Um ein optimales Ergebnis zu gewährleisten, raten wir davon ab, verschiedene Ölsorten zu mischen.
- Wählen Sie für die zu fritierenden Lebensmittel die jeweils geeignete Temperatur. Diese können Sie der Temperaturtabelle entnehmen.
- Benutzen Sie den Griff, um den Fritierkorb in die Friteuse einzuhängen.
- Füllen Sie die zu fritierenden Lebensmittel in den Korb. Das beste Resultat erhalten Sie, wenn Sie die Lebensmittel trocken in den Fritierkorb geben.
- Tauchen Sie den Fritierkorb langsam ein, um ein starkes Aufbrodeln zu verhindern.
- Wenn das Kontrollämpchen erlischt, ist die eingestellte Temperatur erreicht. Warten Sie immer, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Um das Öl auf der eingestellten Temperatur zu halten, geht das Thermostat und auch das Kontrollämpchen an und wieder aus.
- Nehmen sie den Korb wieder hoch, wenn die Fritierzeit abgelaufen ist und hängen Sie ihn an den Haken im Topf, so dass Öl und Fett abtropfen kann.
- Den Stecker aus der Steckdose ziehen.

Nova

- Nach der Benutzung den Korb gut spülen und gründlich abtrocknen.
- Wenn die Friteuse gut abgekühlt ist, können Sie den Korb wieder in das Gerät setzen und es wegstellen. Bewahren Sie die Friteuse mit geschlossenem Deckel auf einem trockenen und dunklen Ort auf. Das Öl und Fett kann in der Friteuse bleiben.

FRITIERTIPPS

- Verwenden Sie maximal 200 Gram Pommes frites pro Liter Öl.
- Verwenden Sie wegen der starken Abkühlung bei Tiefkühlprodukten höchstens 100 Gram. Tiefkühlprodukte über der Spüle abschütteln und überschüssiges Eis entfernen.
- Wenn Sie Pommes frites aus frischen Kartoffeln verwenden, dann trocknen Sie diese nach dem Waschen ab, so dass kein Wasser ins Öl gelangt.
- Fritieren Sie die Pommes frites zweimal. Beim ersten Mal (Vorfritieren) 5 bis 10 Minuten bei 170 °C. Beim zweiten Mal (Fertigfritieren) 2 bis 4 Minuten bei 190° C. Gut abtropfen lassen.

FRITIERTABELLE

GERICHT	FRITIERTEMPERATUR
Pommes frites vorfritieren	170
Pommes frites fertigfritieren	190
Fondue Parmesan	170
Käsekroketten	170
Fleisch/Fisch/Kartoffelkroketten	190
Fisch	170
Fischstäbchen	180
Käsekrapfen	180
Krapfen	190
Fleischröllchen	190
Hähnchen	160
Garnelenkrapfen	180

AUSWECHSELN VON ÖL UND FETT

Achten Sie darauf, dass das Gerät, Öl und Fett vor dem Auswechseln des Öl oder Fettes gut abgekühlt sind (ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose). Erneuern Sie das Öl oder Fett regelmäßig. Ein Austausch ist in jedem Fall notwendig, wenn das Öl oder Fett dunkel wird oder sich der Geruch verändert. Wechseln sie das Öl oder Fett zumindest nach jedem zehnten Gebrauch. Erneuern sie die gesamte Öl- oder Fettmenge, mischen Sie kein altes Öl oder Fett mit neuem. Altes Öl belastet die Umwelt. Geben Sie es daher nicht einfach in den Hausmüll, sondern befolgen Sie die Richtlinien der örtlichen Abfallverwertung.

REINIGUNG UND WARTUNG

Das Gerät nie in Wasser tauchen! Den Stecker aus der Steckdose ziehen.

- Reinigen Sie die Friteuse regelmäßig innen und außen.
- Reinigen Sie das Äußere der Friteuse mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie es mit einem weichen, sauberen Tuch ab.
- Verwenden sie keine Scheuermittel.
- Beim Austausch des Öls können Sie zugleich die Innenseite der Friteuse reinigen. Leeren Sie die Friteuse und reinigen Sie das Inneren der Friteuse zuerst mit Küchenpapier und danach mit einem nassen Seifentuch. Anschließend die Innenseite mit einem feuchten Tuch auswischen und gut trocknen lassen.

AUSWECHSELN DES ANTI-GERUCHFILTERS

- Ihre Friteuse ist mit einem Anti-Geruchsfilter ausgestattet, der sich im Deckel befindet. Der Filter sollte nach ungefähr 80 Fritierstunden ausgewechselt werden.
- Legen Sie den Deckel umgekehrt hin. Die 3 an der Unterseite des Deckels befestigten Schrauben losdrehen. Den alten Filter vorsichtig aus dem Deckel herausnehmen und einen neuen einlegen (die weiße Seite muss sich an der Metalloberfläche befinden). Die Schrauben an der Unterseite wieder festdrehen.

Nova

NOVA TIPPS

- Die Friteuse auf eine trockene und stabile Unterlage stellen und brennbare Materialien aus ihrer Nähe entfernen.
- Achten Sie darauf, dass die Friteuse nicht in der Nähe oder direkt auf einer eingeschalteten Herdplatte steht.
- Bevor Sie die Friteuse benutzen, muss diese mit der erforderlichen Öl- oder Fettmenge gefüllt sein. Schalten Sie die Friteuse nie ohne Öl oder Fett ein. Dadurch wird das Gerät beschäftigt.
- Stellen Sie die Friteuse niemals während des Gebrauchs um. Es besteht Verbrennungsgefahr durch heißes Öl. Warten Sie bitte, bis das Öl abgekühlt ist.
- Diese Friteuse ist mit einer thermischen Sicherung ausgestattet. Dadurch schaltet sich das Gerät bei Überhitzung automatisch aus.
- Das Gerät nie in Wasser tauchen.
- Lassen Sie das Gerät während der Benutzung nie unbeaufsichtigt. Achten Sie im Beisein von Kindern ganz besonders auf das Gerät.
- Bei einer Beschädigung der Friteuse und/oder des Kabels muss diese(es) vom Kundendienst repariert werden. Versuchen Sie bitte nicht, Reparaturen selbst auszuführen oder ein defektes Kabel selbst auszuwechseln. Dazu benötigen Sie Spezialwerkzeug.
- Darauf achten, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Benutzung dieses Gerätes durch Kinder oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung und Kenntnis kann Gefahren mit sich bringen. Diese Benutzer sind daher von den für ihre Sicherheit verantwortlichen Personen in den Gebrauch einzuweisen oder dürfen dieses Gerät nur unter Aufsicht benutzen.
- Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.
- Dieses Gerät darf ausschließlich zu Hause oder unter vergleichbaren Umständen verwendet werden, beispielsweise in Pausenräumen von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsbereichen, auf Bauernhöfen, in Hotels, Motels oder anderen Unterkunftsmöglichkeiten, wie Bed & Breakfast.
- Bei Verwendung von Fett (nicht Öl / flüssiges Fett), muss das Fett zuerst in kleine Stücke gebrochen werden oder vor geschmolzen.

NOVA ROUND PLUS / 2000

ART. 180301 / 180321

PRIMA DELL'USO

Leggete attentamente queste istruzioni d'uso e conservatele per eventuali consultazioni future. Collegate l'apparecchio unicamente ad una presa di alimentazione con messa a terra.

Rimuovete il materiale d'imballaggio e lavate gli accessori e la pentola interna con acqua calda prima di usare l'apparecchio per la prima volta. Asciugate bene le parti lavate prima dell'uso. Assicuratevi che le parti elettriche rimangano asciutte.

La friggitrice Round Plus è dotata di termostato regolabile, spia luminosa e filtro antiodore. La friggitrice può essere usata indifferentemente con olio, grasso o grasso liquido.

FUNZIONAMENTO DELLA FRIGGITRICE

- Non accendete mai la friggitrice senza olio o grasso onde evitare di danneggiare l'apparecchio. Non introducete altri tipi di liquidi, come acqua, nella pentola.
- Posizionate la friggitrice su una superficie solida e asciutta. La friggitrice si riscalda durante l'uso, assicuratevi, pertanto, che non si trovi troppo vicino ad altri oggetti.
- Togliete il coperchio della friggitrice.
- Riempite l'apparecchio con la quantità desiderata di olio o grasso. Assicuratevi che il livello dell'olio o del grasso sia compreso tra i livelli minimo e massimo indicati all'interno dell'apparecchio. Al fine di ottenere risultati ottimali, si consiglia di non mescolare tra loro qualità diverse di olio.
- Scegliete la temperatura ideale per ciò che volete friggere. Consultate la tabella di cottura.
- Utilizzate la maniglia per inserire il cestello nella friggitrice.
- Inserite gli alimenti da friggere nel cestello. Per un risultato ottimale, si consiglia di inserire alimenti asciutti nel cestello.
- Immergete lentamente il cestello per evitare che l'olio, o il grasso, ribollano eccessivamente.



- Quando la spia luminosa si spegne, indica che la temperatura impostata è stata raggiunta. Attendete sempre che l'apparecchio abbia raggiunto la temperatura impostata. Il termostato si accende e spegne continuamente per mantenere la temperatura impostata, causando il continuo accendersi e spegnersi della spia luminosa.
- Trascorso il tempo di cottura, sollevate il cestello ed agganciatelo all'apposito gancio situato all'interno della pentola, in modo da fare sgocciolare l'olio, o il grasso.
- Togliete la spina dalla presa di alimentazione.
- Dopo l'uso, sciacquate il cestello ed asciugatelo bene.
- Quando la friggitrice si è raffreddata del tutto, potete reinserirvi il cestello e riporre l'apparecchio. Riponete la friggitrice, con il coperchio chiuso, in un luogo buio e asciutto. Potete riporre l'apparecchio con l'olio ed il cestello al suo interno.

SUGGERIMENTI PER LA FRITTURA

- Friggete al massimo 200 grammi di patatine per litro d'olio.
- In caso di prodotti surgelati, friggete al massimo 100 grammi per litro di olio, a causa del forte calo di temperatura. Eliminate il ghiaccio in eccesso dagli alimenti surgelati prima di immerterli nella friggitrice.
- Quando preparate le patatine dalle patate fresche, asciugate le patatine prima di introdurle nella friggitrice, onde evitare che l'acqua finisca nell'olio.
- Friggete le patatine in 2 fasi. la prima fase (pre-frittura) da 5 a 10 minuti a 170 gradi, la seconda fase (completamento della frittura) da 2 a 4 minuti a 190 gradi. Lasciate sgocciolare bene.

TABELLA DI COTTURA

ALIMENTO	TEMPERATURA DI COTTURA
Patatine pre-frittura	170 °C
Patatine frittura finale	190 °C
Fonduta di formaggio	170 °C
Crocchette di formaggio	170 °C
Crocchette di carne/pesce/patate	190 °C
Pesce	170 °C
Bastoncini di pesce	180 °C
Bigne di formaggio	180 °C
Frittelle	190 °C
Frikandel	190 °C
Pollo	160 °C
Bigne di gamberi	180 °C

SOSTITUZIONE DELL'OLIO O DEL GRASSO

Assicuratevi che l'apparecchio e l'olio, o il grasso, si siano completamente raffreddati prima di sostituire l'olio, o il grasso (togliete la spina dalla presa di corrente!). Sostituite l'olio, o il grasso, regolarmente. In ogni caso, sostituite l'olio, o il grasso, quando diventa scuro o cambia odore. Non friggete più di 10 volte nello stesso olio o grasso. Sostituite sempre tutto l'olio, o grasso, contenuto nella friggitrice; non mischiate olio o grasso fresco con quello usato. L'olio usato è un rifiuto speciale che non deve essere disperso nell'ambiente. Pertanto non gettate via l'olio assieme ai normali rifiuti domestici, ma seguite le norme per lo smaltimento vigenti nel vostro comune di residenza.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Non immergete mai l'apparecchio in acqua! Togliete la spina dalla presa di alimentazione.

- Pulite regolarmente la friggitrice, dentro e fuori.
- Pulite la superficie esterna della friggitrice con un panno umido ed asciugatela con un panno morbido pulito.
- Non usate mai sostanze abrasive.
- Quando sostituite l'olio, o il grasso, potete pulire anche la superficie interna della friggitrice. Svotate la friggitrice e pulitela prima con carta da cucina e poi con un panno inumidito in acqua calda con detersivo. Ripassate, quindi, la superficie interna con un panno umido e lasciatela asciugare bene.

Nova

SOSTITUZIONE DEL FILTRO ANTIODORE

- La vostra friggitrice è dotata di un filtro antiodore, situato nel coperchio. Il filtro deve essere sostituito dopo 80 ore di utilizzo circa.
- Girate il coperchio sottosopra. Svitare le 3 viti situate alla base del coperchio. Estraiete delicatamente il vecchio filtro dal coperchio e sostituitelo con un filtro nuovo (mettendo la parte bianca a contatto con la superficie metallica). Avvitare nuovamente la base del coperchio,

CONSIGLI PER L'USO NOVA

- Posizionate sempre la friggitrice su una superficie solida e lontano da materiali infiammabili.
- Non posizionate la friggitrice su, o in prossimità di, una piastra di cottura accesa.
- Prima di utilizzare la friggitrice è necessario riempirla con la giusta quantità di olio o grasso. Non usate mai la friggitrice senza olio o grasso, onde evitare di danneggiare l'apparecchio.
- Non spostate mai la friggitrice durante l'uso. L'olio diventa caldo e potete correre il rischio di ustionarvi. Attendete che l'olio si sia raffreddato prima di spostare l'apparecchio.
- Questa friggitrice è dotata di una protezione termica. In caso di surriscaldamento l'apparecchio si spegne automaticamente.
- Non immergete mai l'apparecchio in acqua.
- Non lasciate mai l'apparecchio incustodito quando è acceso. Sorvegliate sempre bene la friggitrice quando la usate in presenza di bambini.
- In caso di danneggiamento della friggitrice e/o del cavo di alimentazione, l'apparecchio deve essere riparato presso un centro di assistenza specializzato. Non effettuate mai eventuali riparazioni personalmente e non tentate di sostituire un cavo di alimentazione danneggiato. La sostituzione del cavo di alimentazione richiede l'uso di utensili speciali.
- Assicuratevi che i bambini non possano giocare con l'apparecchio.
- L'uso dell'apparecchio da parte di bambini o persone con problemi fisici o mentali, o con una ridotta esperienza nell'uso e conoscenza dell'apparecchio, comporta dei rischi. La persona responsabile per la loro sicurezza è tenuta ad istruirli con chiarezza sull'uso dell'apparecchio e a supervisionarne l'uso.
- Questo apparecchio non è indicato per essere comandato da un timer esterno o tramite un telecomando.
- Questo apparecchio è indicato per il solo uso in ambiente interno, essendo destinato all'uso domestico, o in ambienti simili, come nelle cucine di negozi, piccoli uffici o altri ambienti di lavoro; da parte degli ospiti di hotel, motel o altri luoghi di soggiorno, come bed & breakfast.
- In caso di uso di grasso solido (nè di olio/nè di grasso liquido), è necessario predisporre il grasso tagliandolo a pezzetti piccoli o facendolo fondere prima.

