

Instruction manual	Manuale utente
Gebruiksaanwijzing	Bruskaanvisning
Mode d'emploi	Instrukcja obsługi
Bedienungsanleitung	Návod na použití
Manual de usuario	Návod na použitie
Manual de utilizador	



COOL WALL DEEP FRYER
02.180305.01.001

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILEBESCHREIBUNG / DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS / DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / OPIS CZEŚCI / POPIS SOUTĚSTÍ / POPIS SÚČÁSTÍ



[WEEE Logo]



EN Instruction manual

Safety

- By ignoring the safety instructions the manufacturer can not be held responsible for the damage.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Never move the appliance by pulling the cord and make sure the cord can not become entangled.
- The appliance must be placed on a stable, level surface.
- The user must not leave the device unattended while it is connected to the supply.
- This appliance is only to be used for household purposes and only for the purpose it is made for.
- This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless older than 8 and supervised.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- Only use the appliance with the appropriate connector.
- The connector must be removed before the appliance will be cleaned, please make sure the inlet is completely dry before the unit will be used again.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
- By clients in hotels, motels and other residential type environments.
- Bed and breakfast type environments.
- Farm houses.

- Disconnect the mains plug from the mains when the appliance is not in use, before assembly or disassembly and before cleaning and maintenance.

- Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.
- Children shall not play with the appliance.

- ⚠ Surface are liable to get hot during use.**

PARTS DESCRIPTION

- Lid
- Handle
- Basket
- Adjustable oil reservoir
- On/off button
- Button to open lid
- Power indicator
- Heat up indicator
- Temperature control knob

BEFORE THE FIRST USE

- Take the appliance and accessories out of the box. Remove the stickers, protective foil or plastic from the device.
- Place the device on a flat stable surface and ensure a minimum of 10 cm. free space around the device. This device is not suitable for installation in a cabinet or for outside use.
- Before using your appliance for the first time, wipe off all removable parts with a damp cloth. Never use abrasive products.
- Put the power cable into the socket. (Note: Make sure the voltage which is indicated on the device matches the local voltage before connecting the device. Voltage 220V-240V 50/60Hz)
- Ensure that the oil/fat is not contaminated with water, for example from frozen products, this will cause excessive spattering.
- Never use the fryer without oil or fat as this will damage the appliance.
- Never pour any liquid, such as water, in the pan.

Considerations for using the fryer - DO

- Only use the fryer for household appliance.
- Only use the fryer for frying food.
- Only use oil or grease that is suitable for frying. Check the packaging if the fat or oil is suitable for this fryer.
- Ensure the level of the fat/oil is higher than the minimum and less than the maximum, so between the minimum and maximum lines. If there is too much fat/oil in the fryer, it may be overflow the fryer.
- Be careful when lifting, make sure the fryer is used safely by keeping enough distance between the user and the device. Make sure that people who needs extra help or supervision can't reach the fryer.
- Change the oil or fat when it is brown, dirty smell or smoke in the beginning.
- Change the oil or fat when too much water is in it. You can recognize the high concentration of water in the oil or fat by large bubbles and water droplets, water vapor or rapid rise in oil or fat. If the oil concentration in the fryer is too high, there will be a chance, that the fat or oil will come out with an explosion, which can be very dangerous for those who use the fryer and those which are near the fryer.

- Change the oil or fat after 8 to maximum 10 times use.
- Remove all ice (molecules) on frozen foods. Make sure that fried foods will be thawed first, by laying the food in a dry clean towel. Dab the food with the towel when the majority of ice is melted.
- Make sure there is enough space around the fryer when you use it.
- Let the fryer cool down uncovered in order to prevent condensation. Keep the fryer in a dry, safe place.
- The fryer may not be exposed to rain and moisture.
- Be patient and wait until the fryer reaches the correct temperature.

Considerations for using the fryer - DON'T

- Never store or place the bowl outside or in a damp place. Keep your fryer away from rain or moisture.
- Do not place food in the fryer when it is warming. Have patience and wait until the fryer has reached the right temperature.
- Do not fry too much food at once.
- Never cover the bowl and the filter.
- Do not add water to the fat or oil.
- Wash the basket in warm soapy water and dry it well before use. Clean the inside of the pan with a damp cloth and wipe it dry thoroughly. Ensure that all electrical parts remain completely dry.
- 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 to avoid mixing different types of oil.
- Select the temperature with the temperature switch on the control panel for the food you wish to fry. Put the plug of the device into the outlet.
- Switch on the appliance by using the on/off button.
- The "power" and "heating" lights will illuminate, the "heating" light will extinguish when the desired temperature is reached.
- Use the handle to lift the basket from the fryer.
- Place the food to be fried in the basket. For the best results the food should be dry before being placed in the basket. Immerses the basket into the oil or fat slowly to prevent the oil from bubbling up too strongly. To ensure the oil stays at the correct temperature, the thermostat will switch on and off. The red control 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 the oil can drip off.

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 5 minutes at 170 degrees. Second time (finishing) 2 to 4 minutes at 173 degrees. Allow the oil to drip off.

Changing the oil

- Make sure the fryer and the oil or fat have cooled down before changing the oil or fat (remove the plug of the device from the socket). Change the oil 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. Change the oil in one go. Never mix old and new oil.
- 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

- Before cleaning, unplug the appliance and wait for the appliance to cool down.
- Clean the appliance with a damp cloth. Never use harsh and abrasive cleaners, scouring pad or steel wool, which damages the device.
- Remove frying basket. Wash the frying basket in hot soapy water. Rinse and dry thoroughly.
- Take out the removable oil reservoir by lifting it straight out of the plastic exterior. Wipe the inside with paper towels to absorb excess grease. We recommend to wash the inside of the reservoir with hot soapy water. Rinse the reservoir and make sure you will dry it thoroughly before replacing it.
- To clean the filter, open the filter cover and take out the foam grease filter. Wash the filter in hot soapy water and allow it to dry completely before replacing it.

- GUARANTEE**
- This product is guaranteed for 24 months granted. Your warranty is valid if the product is used in accordance to the instructions and for the purpose for which it was created. In addition, the original purchase (invoice, sales slip or receipt) is to be submitted with the date of purchase, the name of the retailer and the item number of the product.
- For the detailed warranty conditions, please refer to our service website: <http://service.nova-int.com>

ENVIRONMENT

- D** This appliance should not be put into the domestic garbage at the end of its durability, but must be offered at a central point for the recycling of electric and electronic domestic appliances. This symbol on the appliance, instruction manual and packaging puts your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling of used domestic appliances you contribute an important push to the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of recycling.

Support

You can find all available information and spare parts at [http://service.nova-int.com!](http://service.nova-int.com)

NL Gebruiksaanwijzing

VEILIGHEID

- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade voortvloeiend uit het niet opvolgen van de veiligheidsinstructies.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de onderhouds monteur van de fabrikant of door personen met een soortgelijke kwalificatie om gevaar te voorkomen.
- Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken. Zorg ervoor dat het snoer in verstrikt kan raken.
- Het apparaat moet op een stabiele, vlakke ondergrond worden geplaatst.
- De gebruiker mag het apparaat niet onbeheerd achterlaten wanneer de stekker zich in het stopcontact bevindt.
- Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen van 0 tot 8 jaar. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke,

- zintuiglijke of geestelijke vermogen of gebrek aan de benodigde ervaring en kennis indien ze onder toezicht staan of instructies krijgen over hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt alsook de gevaren begrijpen die met het gebruik samenhangen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Laat reiniging en onderhoud niet door kinderen uitvoeren, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.

- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Dit apparaat is niet bedoeld om bediend te worden met behulp van een externe timer of een afzonderlijk afstandbedieningssysteem.
- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik het apparaat uitsluitend met een geschikte connector.
- De connector dient te worden verwijderd alvorens het apparaat te reinigen. Wees er zeker van dat de inlaat volledig droog is alvorens het apparaat weer in gebruik te nemen.

- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en soortgelijk gebruik, zoals:
- Personelskeukens in winkels, kantoren en andere werkgelegenheid.
- Door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen.
- Bed & Breakfast-type omgevingen.
- Boerderijen.

- Haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is, voordat u het gaat monteren of demonteren en voordat u reinigings- en onderhoudswerkzaamheden gaat uitvoeren.
- Kooktoestellen moeten worden geplaatst op een stabiele ondergrond met de handgrepen (indien aanwezig) zodanig geplaatst dat morsen van het vloeistoffen wordt voorkomen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

- ⚠ Het oppervlak kan heet worden tijdens gebruik.**
- ONDERDELENBESCHRIJVING**
- 1. Deksel
- 2. Handgreep
- 3. Mand
- 4. Verwijderbaar oliereservoir
- 5. Aan/uit-knop
- 6. Knop om deksel te openen
- 7. Voedselindicatorlampje
- 8. Opwarmindicatielampje
- 9. Temperatuurknop

- VOOR HET EERSTE GEBRUIK**
- Haal het apparaat op de accessoires uit de doos. Verwijder de stickers die beschermfolie of het plastic van het apparaat.
- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond. Zorg voor minimaal 10 cm vrije ruimte rondom het apparaat. Dit apparaat is niet geschikt voor inbouw of gebruik buitenhuis.
- Veeg voor het eerste gebruik van het apparaat alle afneembare onderdelen af met een vochtige doek. Gebruik nooit schurende producten.
- Sluit de voedingskabel aan op het stopcontact. (Let op: Zorg er voor het aansluiten van het apparaat voor dat het op het apparaat aangegeven voltage overeenkomt met de plaatselijke netspanning. Voltage: 220V-240V 50/60Hz)

- Zorg er voor dat het olievat niet verontreinigd wordt met water, bijvoorbeeld afkomstig van diepvriesproducten, want dat zal overmatig spatten veroorzaken.
- Schakel de friteuse nooit in zonder olie, anders gaat het apparaat kapot.
- Doe ook geen andere (vloe) stoffen in de pan zoals water.

AANDACHTSPUNTEN VOOR GEBRUIK VAN DE FRITUSE - WEL

- Gebruik de frituurpan alleen als huishoudelijk apparaat.
- Gebruik de frituurpan alleen voor het friteren van etenswaren.
- Gebruik alleen olie of vet dat geschikt is voor frituren. Controleer op de verpakking of het vet/de olie geschikt is voor de frituurpan.
- Zorg ervoor dat het niveau van het vet/de olie hoger ligt dan het minimum én lager dan het maximum, dus tussen de minimum en maximumlijn.
- Als er te veel vettolie in de pan zit, dan kan het zijn dat het vet/de olie uit de pan komt.
- Wees voorzichtig tijdens het frituren, zorg ervoor dat u de frituurpan veilig gebruikt genoeg afstand te houden tussen de gebruiker en de frituurpan. Zorg ervoor dat er niemand bij de frituurpan staat die extra hulp of supervisie nodig heeft.
- Ververs de olie of het vet wanneer het bruin is, vies ruikt of in het begin te veel water inzit.
- Ververs de olie of het vet als er te veel water inzit. U kunt de hoge concentratie water in de olie of het vet herkennen door grote bellen, waterdruppels, waterdamp of het snel stijgen van de olie of het vet.
- Indien de olieconcentratie in de pan te hoog is, dan bestaat de kans dat het vet of de olie eruit zal komen met een explosie, wat erg gevaren kan zijn voor degene die de frituurpan gebruikt of die erbij in de buurt staat.
- Ververs de olie of het vet nadat u het 8 tot maximaal 10 keer hebt gebruikt.
- Verwijder al het ijs (moleculen) op bevroren etenswaren. Zorg ervoor dat etenswaren die gefrituurd zullen worden eerst onttdooid zijn door deze op een droge, schone handdoek te leggen. Dep wanneer het meeste ijs gesmolten is de etenswaren met de handdoek.
- Zorg ervoor dat er genoeg ruimte om de frituurpan is wanneer u deze gebruikt.
- Laat de frituurpan zonder deksel afkoelen om zo condensatie te voorkomen. Bewaar de frituurpan op een droge, veilige plaats.
- De frituurpan mag niet bloot worden gesteld aan regen en vocht.
- Wees geduldig en wacht totdat de frituurpan de juiste temperatuur heeft bereikt.

AANDACHTSPUNTEN VOOR GEBRUIK VAN DE FRITUSE - NIET

- Bewaar de frituurpan nooit buiten of op een vochtige plek. Houd uw frituurpan uit de buurt van regen en vocht.

- Plaats geen etenswaren in de frituurpan wanneer deze aan het opwarmen is. Heel geduld en wacht totdat de frituurpan de juiste temperatuur heeft bereikt.
- Frituur niet te veel etenswaren in één keer.
- Bedeck de frituurpan en het filter nooit.
- Voeg geen water toe aan het vet/de olie.

GEBRUIK

- Was het mandje af in warm water. Droog deze goed voor gebruik. Reinig de binnenkant van de pan met een vochtige doek en droog deze goed voor gebruik. Zorg dat de elektrische delen droog blijven.
- Vul het apparaat met de gewenste hoeveelheid olie of vet. Let goed op dat het minstens gevuld is tot het minimumniveau en niet hoger dan het maximumniveau, zoals is aangegeven aan de binnenzijde van de vaten. Voor het beste resultaat is het af te raden verschillende soorten olie door elkaar te gebruiken.
- Kies de geschikte temperatuur met de temperatuurschakelaar op het bedieningspaneel voor datgene wat u wilt frituren. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.
- Schakel het apparaat in door de aan/uit-knop.
- De "power" en "heating" lampjes lichten op, het "heating" lampje zal daarvan afhankelijk van de ingestelde temperatuur is bereikt.
- Haal het mandje uit de handgreep uit de frituurpan.
- Plaats het te frituren voedsel in het mandje. Voor de beste resultaat dient u het voedsel droog in het mandje te doen. Dompel het mandje langzaam onder om sterke opborelen te voorkomen. Om de olie op de ingestelde temperatuur te houden klikt de thermostaat aan en uit.
- Tegelijk hiermee gaat ook de rode controllampje aan en uit.
- Als de frituurtijd is verstreken, haal dan het mandje omhoog en hang het aan de haak in de pan zodat de olie eruit kan lekken.

Frituurtips

- Gebruik maximaal 200 gram frites per liter olie.
- Bi diepvriesproducten maximaal 100 gram gebruiken i.v.m. de sterke afkoeling. Diepvriesproducten boven de gootsteen uitschudden om overtollig ijs te verwijderen.
- Als u frites van verse aardappelen gebruikt, droogt u de frites na het wassen eerst in de oven. Bak de aardappelen 5 tot 10 minuten op 170 graden. Tweede bakbeurt (voorbakken) 2 tot 4 minuten op 175 graden. Goed laten uitdrogen.

Verversen van de olie

- Zorg ervoor dat het apparaat en de olie goed afgekoeld zijn voordat u de olie vervangt. Haal de stekker uit het stopcontact.

- Remplissez l'appareil avec la quantité nécessaire d'huile ou de graisse. Vérifiez que le niveau d'huile ou de graisse dans l'appareil est entre le minimum et le maximum, comme indiqué à l'intérieur de la friteuse. Pour obtenir la meilleure performance, nous recommandons d'éviter de mélanger différents types d'huile.
- Selectionnez la température avec le bouton de réglage de la température sur la façade pour l'aliment à frire. Branchez la fiche de l'appareil dans une prise électrique.
- Mettez l'appareil en marche en appuyant sur le bouton marche/arrêt.
- Les voyants d'alimentation et de chauffage s'allumeront, et le voyant de chauffage s'éteindra quand la température de consigne est atteinte.
- Utilisez la poignée pour soulever le panier de la friteuse.
- Placez les aliments à frire dans le panier. Pour obtenir la meilleure performance, les aliments doivent être secs avant d'être mis dans le panier. Immergez doucement le panier dans l'huile ou la graisse pour éviter que l'huile ne fasse trop de bulles. Pour que l'huile reste à la bonne température, le thermostat s'activera et se désactivera. Le voyant lumineux rouge s'allumera et s'éteindra.
- Soulevez le panier quand la durée de friture est écoulée et accrochez-le par la fixation sur la cuve pour que l'huile puisse s'égoutter.

Astuces

- Utilisez un maximum de 200 grammes d'aliments en morceaux par litre d'huile.
- Avec des produits congelés, utilisez un maximum de 100 grammes car l'huile refroidira rapidement. Secouez les produits congelés au-dessus de l'évier pour faire tomber l'exsudat de glace.
- Quand vous utilisez des aliments frais en morceaux, séchez-les après lavage pour qu'ils n'éjouent pas d'eau dans l'huile. Faites frire les aliments en morceaux dans deux bains. Le premier bain (pour blanchir) entre 5 et 6 minutes à 170 degrés. Le deuxième bain (finition) entre 2 et 4 minutes à 175 degrés. Laissez égoutter l'huile.

Changer l'huile

- Assurez-vous que la friteuse et l'huile ou la graisse ont refroidi avant de changer l'huile ou la graisse (débranchez la fiche d'alimentation de la prise électrique). Changez l'huile régulièrement. Cela est particulièrement nécessaire quand l'huile ou la graisse devient foncée ou quand elles sent mauvais. Changez systématiquement l'huile toutes les 10 utilisations. Changez toute l'huile à la fois. Ne mélangez jamais de l'huile propre avec de l'huile usée.
- L'huile usagée est nuisible à l'environnement. Ne la jetez pas avec les déchets ménagers, suivez les directives des autorités locales.

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- Avant le nettoyage, débranchez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide. N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs ou abrasifs, de tampons ou de serviettes en papier pour absorber l'excès de graisse. Nous recommandons de nettoyer l'intérieur du réservoir à l'eau chaude savonneuse. Rincez le réservoir et assurez-vous de le sécher soigneusement avant de le remplacer.
- Pour nettoyer le filtre, ouvrez son couvercle et sortez le filtre à graisse en mousse. Nettoyez le filtre à l'eau chaude savonneuse et laissez-le sécher complètement avant de le remplacer.

GARANTIE

- Ce produit est garanti pour une période de 24 mois. Votre garantie est valable si le produit est utilisé selon les instructions et pour l'usage auquel il est destiné. De plus, la preuve d'achat d'origine (facture, reçu ou ticket de caisse) doit être présentée, montrant la date d'achat, le nom du détaillant et le numéro d'article du produit.
- Pour connaître les conditions de garantie détaillées, veuillez consulter notre site Internet de service : <http://service.nova-int.com>

ENVIRONNEMENT

- Cet appareil ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers à la fin de sa durée de vie, il doit être remis à un centre de recyclage pour les appareils électriques et électroniques. Ce symbole sur l'appareil, le manuel d'utilisation et l'emballage attire votre attention sur un point important. Les matériaux utilisés dans cet appareil sont recyclables. En recyclant vos appareils, vous contribuez de manière significative à la protection de notre environnement. Renseignez-vous auprès des autorités locales pour connaître les centres de collecte des déchets.

Support

Vous pouvez trouver toutes les informations et pièces de rechange sur <http://service.nova-int.com> !

DE Bedienungsanleitung

SICHERHEIT

- Beim Ignorieren der Sicherheitshinweise kann der Hersteller nicht für Schäden haftbar gemacht werden.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Bewegen Sie das Gerät niemals durch Ziehen am Kabel, und stellen Sie sicher, dass sich das Kabel nicht verwickelt.
- Das Gerät muss auf einer ebenen, stabilen Fläche platziert werden.
- Das Gerät darf nicht unbeaufsichtigt bleiben, während es am Netz angeschlossen ist.
- Dieses Gerät darf nur für den Haushaltsgebrauch und nur für den Zweck benutzt werden, für den es hergestellt wurde.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern bis zu 8 Jahren verwendet werden. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden, wenn sie dabei kontinuierlich beaufsichtigt werden. Dieses Gerät darf von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern diese Personen beaufsichtigt oder über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Halten Sie das Gerät und sein Anschlusskabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 und werden beaufsichtigt.
- Tauchen Sie zum Schutz vor einem Stromschlag das Kabel, den Stecker oder das Gerät niemals in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.
- Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder separatem Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Tauchen Sie zum Schutz vor einem Stromschlag das Kabel, den Stecker oder das Gerät niemals in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.

- Verwenden Sie das Gerät nur mit dem passenden Stecker.
- Vor der Reinigung des Geräts muss der Netzstecker gezogen werden. Bitte stellen Sie sicher, dass der Eingang vor der Wiederverwendung komplett trocken ist.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
 - In Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen.
 - Bei Kunden, Hotels, Motels und anderen Wohninrichtungen.
 - In Frühstückspensionen.
 - In Gutshäusern.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose, wenn das Gerät nicht gebraucht wird, sowie vor der Zerlegung bzw. dem Zusammenbau und vor der Reinigung und Pflege.
- Das Kochgerät muss in stabiler Lage mit Griffen (wenn vorhanden), die so positioniert sind, dass ein Verschütten von heißen Flüssigkeiten vermieden wird, aufgestellt werden.
- Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.

TEILEBESCHREIBUNG

- Deckel
- Griff
- Korb
- Entfernbare Ölbehälter
- Ein-/Aus-Taste
- Deckelöffnungstaste
- Betriebsanzeige
- Aufheizeinheit
- Temperaturknopf

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Nehmen Sie das Gerät und das Zubehör aus der Verpackung. Entfernen Sie die Aufkleber, die Schutzfolie oder das Plastik vom Gerät.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Fläche und halten Sie einen Abstand von mindestens 10 cm um das Gerät herum ein. Dieses Gerät ist nicht für den Anschluss oder die Verwendung in einem Schrank oder im Freien geeignet.
- Wischen Sie vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts alle abnehmbaren Teile mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie niemals Scheuermittel.
- Verbinden Sie das Netzkabel mit der Steckdose. (Hinweis: Stellen Sie vor dem Anschließen des Geräts sicher, dass auf dem Gerät angegebene Netzspannung mit der örtlichen Spannung übereinstimmt. Spannung: 220V-240V 50/60Hz)
- Stellen Sie ebenfalls sicher, dass das Öl/Fett nicht mit Wasser, z. B. aus Gefrierproduken versetzt ist, da dies ebenfalls zu übermäßigen Spritzen führen kann. Verwenden Sie die Friteuse niemals ohne Öl oder Fett, da dies zu Geräteschäden führt.
- Gießen Sie niemals irgendeine Flüssigkeit, z. B. Wasser, in die Wanne.

Was beim Gebrauch des Frittiergeräts zu berücksichtigen ist - WAS ZU TUN IST

- Verwenden Sie die Friteuse nur als Haushaltsgerät.
- Verwenden Sie die Friteuse nur zum Frittieren von Lebensmitteln.
- Verwenden Sie nur Öl oder Fett, das zum Frittieren geeignet ist. Überprüfen Sie die Verpackung, ob das Fett oder Öl für diese Friteuse geeignet ist.
- Stellen Sie sicher, dass der Öl- oder Fettstand über dem Minimum und unter dem Maximum liegt, also zwischen den Minimum- und Maximumszeichen. Falls sich der in der Friteuse zuviel Öl oder Fett befindet, kann das zum Überlaufen der Friteuse führen.
- Lassen Sie beim Frittieren Vorsicht walten und stellen Sie sicher, sich zwischen dem Gerät und dem Nutzer ein ausreichender Sicherheitsabstand befindet. Stellen Sie sicher, dass Personen, die aufsicht oder Hilfe benötigen, außer Reichweite der Friteuse bleibent.
- Wechseln Sie das Öl oder Fett, wenn es braun oder schmutzig ist oder unangenehm riecht oder beim Frittiergebogen Rauch abscheidet.
- Wechseln Sie das Öl oder Fett, wenn sich zu viel Wasser darin befindet. Die zu hohe Wasserkonzentration im Öl oder Fett können Sie daran erkennen, dass große Blasen oder Wassertröpfchen aufsteigen. Wasserdampf entweicht oder der Öl- oder Fettstand sehr schnell erhöht. Falls die Wasserkonzentration in der Friteuse zu hoch ist, besteht das Risiko, dass das Fett oder Öl explosionsartig herauschiesst, was für den Nutzer und die umstehenden Personen sehr gefährlich ist.
- Wechseln Sie nach 8 maximal 10 Einsatzes das Öl oder Fett.
- Entfernen Sie von gefrorenen Lebensmitteln alle Eisreste. Stellen Sie sicher, dass gefrorene Lebensmittel zuerst aufgetaut werden, indem Sie diese in einem trockenen, sauberen Tuch legen. Tupfen Sie die Lebensmittel mit dem Tuch ab, wenn ein großer Teil des Eises geschmolzen ist.
- Stellen Sie sicher, dass bei der Verwendung der Friteuse um diese ein ausreichender Abstand zu anderen Gegenständen gewährleistet ist.
- Lassen Sie die Friteuse ohne Abdeckung abkühlen, um Kondensation zu verhindern. Lagern Sie die Friteuse an einem trockenen, sicheren Ort.
- Halten Sie Ihre Friteuse von Regen oder Feuchtigkeit fern.
- Warten Sie immer, bis die Friteuse die korrekte Temperatur erreicht hat.

Was beim Gebrauch des Frittiergeräts zu berücksichtigen ist - WAS ZU UNTERLASSEN IST

- Lagern Sie die Wanne niemals im Freien oder an einem feuchten Ort.
- Legen Sie beim Aufwärmen der Friteuse keine Lebensmittel in die Wanne.
- Frittieren Sie niemals eine zu große Menge auf einmal.
- Decken Sie niemals die Wanne oder den Filter ab.
- Geben Sie kein Wasser zum Öl oder Fett.

GEBAUCH

- Reinigen Sie den Korb in warmem Seifenwasser und trocknen Sie ihn gut vor der Verwendung. Reinigen Sie das Innere der Pfanne mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie es gut ab. Stellen Sie sicher, dass alle elektrischen Teile vollständig trocken bleiben.
- Befüllen Sie das Gerät mit der erforderlichen Öl- oder Fettmenge. Stellen Sie sicher, dass das Gerät mindestens bis zum Minimum und nicht höher als bis zum Maximum gefüllt ist, was Sie an der Innenseite der Friteuse ablesen können. Wir empfehlen für optimale Ergebnisse, dass keine verschneidigen Öltypen gemischt werden.
- Wählen Sie mit dem Temperaturregler auf dem Bedienfeld die Temperatur für die Lebensmittel, die Sie frittieren möchten. Stecken Sie den Netzstecker des Geräts in die Netzsteckdose.
- Schalten Sie das Gerät durch Druck auf die Ein-/Aus-Taste ein.
- Die Kontrollleuchten "Betrieb" und "Aufheizen" leuchten, die Kontrollleuchte "Heizen" erlischt, sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist.
- Verwenden Sie den Griff, um den Korb aus der Friteuse zu heben.
- Legen Sie das Frittiergebogen in den Korb. Für die besten Ergebnisse sollten die Lebensmittel trocken in den Korb gelegt werden. Tauchen Sie den Korb langsam in das Öl oder Fett, um ein zu starkes Sprudeln zu vermeiden. Der Thermostat wird sich ein- und ausschalten, um die korrekte Temperatur zu gewährleisten. Die rote Kontrollleuchte (Nr. 6) schaltet sich auch ein und aus.
- Heben Sie den Korb aus der Wanne, wenn die Frittzeit erreicht ist, und hängen Sie ihn auf den Haken über die Wanne, damit das Öl abtropfen kann.

Frittiergebogen

- Verwenden Sie pro Liter Öl nur 200 g Pommes Frites.
- Falls Sie gefrorene Produkte frittieren möchten, verwenden Sie nur 100 g, da sich das Öl sehr schnell abkühlt. Schütten Sie gefrorene Produkte über der Spül, um überschüssiges Eis zu entfernen.
- Falls Sie frische Pommes Frites verwenden, trocken Sie diese nach dem Waschen ab, um zu verhindern, dass Wasser in das Öl gelangt. Frittieren Sie die Pommes Frites in zwei Durchgängen. Blanchieren Sie diese zuerst 5 bis 7 Minuten bei 170 °C. Anschließend 2 bis 4 Minuten bei 175 °C fertig frittieren. Warten Sie, bis das Öl abgetropft ist.

- Tauchen Sie zum Schutz vor einem Stromschlag das Kabel, den Stecker oder das Gerät niemals in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.
- Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder separatem Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Tauchen Sie zum Schutz vor einem Stromschlag das Kabel, den Stecker oder das Gerät niemals in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.

Austaschen des Öls

- Stellen Sie sicher, dass sich die Friteuse und das Öl oder Fett abgekühlt haben, bevor Sie das Öl oder Fett austauschen (ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose). Wechseln Sie das Öl regelmäßig. Das ist besonders wichtig, wenn das Öl oder Fett dunkler geworden ist oder sich der Geruch geändert hat. Tauschen Sie das Öl immer nach 10 Frittierdurchgängen aus. Tauschen Sie das Öl immer vollständig aus. Mischen Sie niemals alte mit neuem Öl.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie vor der Reinigung des Geräts den Netzstecker aus. Verwenden Sie niemals scharfe oder scheuernde Reiniger, Topfreiniger oder Stahlwolle. Dies würde das Gerät beschädigen.
- Entfernen Sie den Frittierkorb. Waschen Sie den Frittierkorb in heißem Seifenwasser. Gründlich spülen und abtrocknen.
- Nehmen Sie den entfernbarer Ölbehälter heraus, indem Sie ihn gerade aus dem Kunststoffgehäuse herausnehmen. Wischen Sie das Innere mit Papierküchentüchern, um überschüssiges Fett zu entfernen. Wir empfehlen, das Innere des Behälters mit heißem Seifenwasser zu waschen. Spülen Sie den Behälter und stellen Sie sicher, dass er vor dem Wiedereinsetzen gründlich abgetrocknet wurde.

GARANTIE

- Dieses Produkt hat eine Garantie von 24 Monaten. Der Garantieanspruch gilt nur, wenn das Produkt gemäß den Anweisungen und gemäß dem Zweck, für den es konzipiert wurde, benutzt wird. Der Original-Kaufbeleg (Rechnung, Beleg oder Quittung) muss zusammen mit dem Kaufdatum, dem Namen des Einzelhändlers und der Artikelnummer des Produktes eingereicht werden.
- Detaillierte Informationen über die Garantiebedingungen finden Sie auf unserer Service-Website unter: <http://service.nova-int.com>

UMWELT

- Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebenszeit nicht im Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einer Sammelstelle für das Recyceln von elektrischen und elektronischen Haushaltsgeräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Gerät, in der Bedienungsleitung und auf der Verpackung macht Sie auf dieses wichtige Thema aufmerksam. Die in diesem Gerät verwendeten Materialien können recycelt werden. Durch das Recyceln gebrauchter Haushaltsgeräte leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz. Fragen Sie Ihre örtliche Behörde nach Informationen über eine Sammelstelle.

Support

Alle technischen Informationen und Ersatzteile finden Sie unter <http://service.nova-int.com>.

ES Manual de instrucciones

SEGURIDAD

- Si ignora las instrucciones de seguridad, eximirá al fabricante de toda responsabilidad por posibles daños.
- Si el cable de alimentación está dañado, corresponde al fabricante, al representante o a una persona de cualificación similar su reemplazo para evitar peligros.
- Nunca mueva el aparato tirando del cable y asegúrese de que no se pueda enredar con el cable.
- El aparato debe colocarse sobre una superficie estable y nivelada.

- El usuario no debe dejar el dispositivo sin supervisión mientras esté conectado a la alimentación.
- Este aparato se debe utilizar únicamente para el uso doméstico y sólo para las funciones para las que se ha diseñado.

- Este aparato no debe ser utilizado por niños de 0 a 8 años. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no tengan experiencia ni conocimientos, sin ser supervisados o instruidos en el uso del aparato de forma segura y entiendan los riesgos implicados. Los niños no pueden jugar con el aparato. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Los niños no podrán realizar la limpieza ni el mantenimiento reservado al usuario a menos que tengan más de 8 años y cuenten con supervisión.

- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en agua o cualquier otro líquido.
- Este aparato no está diseñado para funcionar con un temporizador externo o sistema de control remoto independiente.

- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en el agua o cualquier otro líquido.
- Este aparato no está diseñado para funcionar con un temporizador externo o sistema de control remoto independiente.

- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en el agua o cualquier otro líquido.
- Use exclusivamente el conector adecuado.

- El conector debe extraerse antes de limpiar el aparato, asegúrese de que la toma esté totalmente seca antes de volver a usar la unidad.

- Este aparato se ha diseñado para el uso en el hogar y en aplicaciones similares, tales como:

- Zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
- Clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.
- Entornos de tipo casa de huéspedes.
- Granjas.

- Desconecte el enchufe de la red eléctrica cuando el aparato no esté en uso, antes del montaje o el desmontaje y antes de la limpieza y el mantenimiento.

- Los aparatos de cocción deben colocarse en una posición estable con las asas (si las tiene) colocadas para evitar el derrame de líquidos calientes.
- Los niños no pueden jugar con el aparato.

La superficie puede calentarse durante el uso.

DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES

- Tapa
- Ara
- Cesta
- Reservatorio de aceite amovible
- Botón de ligar/desligar
- Botón para abrir la tapa
- Indicador de alimentación
- Indicador de acondicionamiento
- Botón de control de temperatura

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retire o aparelho e os acessórios da caixa. Retire os autocollantes, a película ou plástico de proteção do aparelho.

Nova

Instruction manual
Gebruiksaanwijzing
Mode d'emploi
Bedienungsanleitung
Manual de usuario
Manual de utilizador

Manuale utente
Brugsanvisning
Instrukcja obsługi
Návod na použití
Návod na použitie



COOL WALL DEEP FRYER
02.180305.01.001

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILEBESCHREIBUNG / DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS / DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BEKRIVNING AV DELAR / OPIS CZĘŚCI / POPIS SOUČÁSTÍ / POPIS SÚČÁSTÍ



[WEEE Logo]



- Retirar todo o gelo (camadas de gelo) sobre os alimentos congelados. Certificar-se de que os alimentos frios escorrem antes, dispondo-os em camadas sobre um pano de cozinha limpo. Absorver os alimentos com um pano de cozinha quando o gelo estiver derreto.
- Certificar-se de que tem espaço suficiente à volta da fritadeira enquanto a estiver a utilizar.
- Deixar a fritadeira arrefecer sem a tampa colocada a fim de evitar condensação. Manter a fritadeira num local seco e seguro.
- Manter a frigideira afastada de locais húmidos ou chuvosos.
- Ser paciente e esperar até a fritadeira atingir a temperatura correcta.

Precauções a tomar ao utilizar a fritadeira - NÃO

- Guardar ou colocar nunca as cubas fora dos seus lugares ou num local húmido. Manter a fritadeira em locais húmidos ou chuvosos.
- Colocar os alimentos na fritadeira quando estiver a aquecer. Ser paciente e esperar até a fritadeira atingir a temperatura correcta. Fritar demasiados alimentos de uma vez só.
- Nunca cobrir as cubas e o filtro.
- Adicionar água ao óleo ou à gordura.

UTILIZAÇÃO

Lave os cestos em água quente e sequê-os bem antes de os utilizar. Limpie o interior da panela com um pano húmido e sequê-o completamente. Assegure-se de que todas as peças eléctricas estão completamente secas. Encha o aparelho com a quantidade de óleo ou gordura necessária. Assegure-se de que o óleo é cheio, pelo menos, até ao nível mínimo e de que não ultrapassa o nível máximo, como indicado no interior da fritadeira. Para obter melhores resultados, aconselha-se a que evite misturar tipos de óleo diferentes. Selecione a temperatura com o interruptor da temperatura no painel de controlo para os alimentos que deseja fritar. Insira a ficha do aparelho na tomada. Ligue o aparelho utilizando o botão de ligar/desligar. As luzes de "alimentação" e "aquecimento" irão iluminar-se, a luz de "aquecimento" irá apagar-se quando a temperatura desejada for alcançada. Utilize a pega para levantar os cestos da fritadeira. Coloque os alimentos a fritar nos cestos. Para obter melhores resultados, os alimentos devem estar secos antes de serem colocados nos cestos. Mergulhe os cestos no óleo ou na gordura devagar para evitar que se formem bolhas demasiado grandes à superfície. Para assegurar que o óleo está a uma temperatura correcta, o termostato deverá ligar e desligar. A luz de controlo vermelha também deverá ligar e desligar. Levante os cestos quando o tempo de fritura tiver decorrido e pendure os na gancha da panela para que o óleo possa escorrer.

Sugestões para fritar

- Utilize 200 gramas de batatas no máximo por cada litro de óleo.
- Quando utilizar produtos congelados, utilize 100 gramas no máximo porque o óleo arrefece rapidamente. Agite os produtos congelados sobre a banha da cozinha para retirar o gelo em excesso.
- Quando são utilizadas batatas congeladas, sequê-as após a lavagem para assegurar que a água não se infiltra no óleo. Frite as batatas em duas vezes. A primeira vez (fervura) de 5 a 6 minutos a 170 graus. A segunda vez (finalização) de 2 a 4 minutos a 175 graus. Deixe que o óleo escorra.

Mudar o óleo

- Certifique-se de que a fritadeira e o óleo ou a gordura arrefeceram antes de mudar estes últimos (retire a ficha do aparelho da tomada). Mude o óleo regularmente. Isto é particularmente necessário quando a cor do óleo ou da gordura escurece ou sofre alterações no cheiro. Mude sempre o óleo após o utilizar em 10 frituras. Mude o óleo de uma só vez. Nunca misture óleos novos com antigos.
- O óleo usado é prejudicial para o meio ambiente. Não deite fora óleo juntamente com lixo normal e siga os procedimentos indicados pelas autoridades locais.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Antes de limpar, desligue o aparelho da tomada e aguarde até arrefecer. Limpe o aparelho com um pano húmido. Nunca use produtos de limpeza abrasivos, esfregões de metal ou palha de aço, que podem danificar o dispositivo. Retire o cesto de fritar. Lave o cesto em água quente com detergente. Limpe e sequê cuidadosamente. Retire o reservatório do óleo amovível, puxando-o a direito para fora do exterior em plástico. Limpe o interior com papel de cozinha para absorver o excesso de gordura. Recomendamos a lavagem do interior do reservatório com água quente com detergente. Enxague o reservatório e certifique-se de que o cesto é secado completamente antes de o voltar a colocar. Para limpar o filtro, abra a tampa do filtro e retire o filtro de gorduras em espuma. Lave o filtro em água quente com detergente e deixe secar completamente antes de o recolocar.

GARANTIA

Este produto possui uma garantia de 24 meses. A sua garantia é válida se utilizar o produto de acordo com as instruções e com a finalidade para a qual foi concebido. Além disso, a compra original (factura ou recibo de compra) deverá conter a data de compra, o nome do vendedor e o número de artigo do produto.

Para obter as condições de garantia detalhadas, consulte o nosso website de serviço: <http://service.nova-int.com>

AMBIENTE

Este aparelho não deve ser depositado no lixo doméstico no fim da sua vida útil, mas deve ser entregue num ponto central de reciclagem de aparelhos domésticos eléctricos e electrónicos. Este símbolo indicado no aparelho, no manual de instruções e na embalagem chama a sua atenção para a importância desta questão. Os materiais utilizados neste aparelho podem ser reciclados. Ao reciclar aparelhos domésticos usados, está a contribuir de forma significativa para a proteção do nosso ambiente. Solicite as autoridades locais informações relativas aos pontos de recolha.

Assistência

Encontra todas as informações e peças de substituição disponíveis em [http://service.nova-int.com!](http://service.nova-int.com)

PL Instrukcje użytkowania

BEZPIECZEŃSTWO

- Producenci nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia w przypadku nieprzestrzegania instrukcji bezpieczeństwa.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilania, aby uniknąć zagrożenia, musi on być wymieniony przez producenta, jego agenta serwisowego lub osoby o podobnych kwalifikacjach.
- Nie wolno przesuwwać urządzenia, ciągnąć za przewód ani dopuszczać do zaplątania kabla.
- Urządzenie należy umieścić na stabilnej i wypoziomowanej powierzchni.
- Nigdy nie należy zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.

- Urządzenie przeznaczone jest tylko do eksploatacji w gospodarstwie domowym, w sposób zgodny z jego przeznaczeniem.
- Dzieci w wieku od 0 do 8 lat nie mogą używać tego urządzenia. Dzieci 8-letnie i starsze mogą obsługwać to urządzenie, jeśli będą pod stałym nadzorem. Urządzenie może być używane przez osoby z obniżoną sprawnością fizyczną, zmysłową lub umysłową, osoby z brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub gdy je poinstruowano jak korzystać z tego urządzenia w bezpieczny sposób, i gdy zdają sobie sprawę z istniejących niebezpieczeństw. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Urządzenie oraz dołączony do niego kabel należy przechowywać poza zasięgiem dzieci, które nie ukończyły 8 lat.

- Czyszczanie i konserwacja nie powinny wykonywać dzieci chybą, że ukończyły 8 lat i znajdują się pod nadzorem osoby dorosłej.
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie należy zanurzać przewodu, wtyczki ani urządzenia w wodzie bądź w innej cieczy.
- Urządzenie nie powinno być używane w połączeniu z zewnętrznym wyłącznikiem czasowym lub osobnym urządzeniem sterującym.
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie należy zanurzać przewodu, wtyczki ani urządzenia w wodzie bądź w innej cieczy.
- Używaj urządzenie wyłącznie z właściwą wtyczką.
- Wtyczka musi zostać wyjęta z gniazdka na czas czyszczenia, upewnij się, że wejście będzie całkowicie suche przed ponownym użyciem.
- To urządzenie zaprojektowane do użycia w domu oraz w celu podobnych zastosowań w miejscach takich jak:

- Pomieszczenia kuchenne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy
- Przez klientów w hotelach, motelach i innych ośrodkach tego typu
- Ośrodków oferujących noclegi ze śniadaniem
- Gospodarstwa rolne
- Wtyczkę zasilającą należy odłączyć od sieci, gdy urządzenie nie jest używane, przed jego montażem lub demontażem, a także przed czyszczeniem i czynnościami konserwacyjnymi.
- Urządzenia do gotowania należy umieścić na stabilnym podłożu z rączkami (jeżeli są dostępne) w położeniu zapobiegającym rozlaniu gorącej cieczy.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Wtyczka może stać się gorąca podczas użytkowania.

OPIS CZĘŚCI

- Pokrywa
- Uchwyt
- Kosz
- Wymieniany zbiornik oleju
- Przycisk w/wył.
- Przycisk pokrywy
- Wektornik zasilania
- Kontrolka nagrzewania
- Pokrywek regulacji temperatury

PRED PIERWSZYM UŻYCIM

- Przed czyszczeniem wyjąć wtyczkę z gniazda i odłączyć, aż urządzenie wystygnie.
- Zewnątrz obudowy należy czystyć wilgotną szmatką. Nie należy nigdy używać ostrzych ani szorstkich środków czyszczących, zmywaków do szorowania oraz drucików, aby nie uszkodzić urządzenia.
- Wymień kosz do smażenia. Kosz do smażenia umyć w gorącej wodzie z mydlem. Należy go dokładnie wypłukać i wysuszyć.
- Wymień zbiornik oleju podnoścąc go na pionowo z plastikowej obudowy. Wytrzy wewnętrzne części ręcznikami papierowymi, które wchłnią nadmiar tłuszczu. Zalecamy mycie wewnętrzna zbiornika ciepłą wodą z mydlem. Wyplucz zbiornik i dokładnie go wysuszyć przed ponownym użyciem.
- Aby wyczyścić filtry otwórz ją pokrywę i wyciągnij piankowy filtr tłuszczowy. Wyciągnij otwór w tylnej wodzie z mydłem i pozostaw go do wyschnięcia przed ponownym użyciem.

GWARANCJA

- Na produkt udzielana jest 24-miesięczna gwarancja. Gwarancja jest ważna, jeśli produkt jest używany zgodnie z instrukcjami oraz w zakresie, dla jakiego jest przeznaczony. Dodałkowo należy przesłać oryginalne potwierdzenie zakupu (faktura, dowód sprzedaży lub paragon) wraz z datą zakupu, nazwą sprzedawcy oraz numerem pozycji, określonym dla tego produktu.
- Szczegółowe warunki gwarancji podane są na naszej stronie serwisowej: <http://service.nova-int.com>

ŚRODOWISKO

- Po zakończeniu eksploatacji urządzenia nie należy wyrzucać go wraz z odpadami domowymi. Urządzenie powinno zostać zutylizowane w centralnych punktach recyklingu domowych urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Ten symbol znajdujący się na urządzeniu, w instrukcjach użytkowania i na opakowaniu oznacza ważne kwestie, na które należy zwrócić uwagę. Materiały, z których wytworzono to urządzenie, nadają się do przetworzenia. Recykling zużytych urządzeń gospodarstwa domowego jest znaczącym wkładem użytkownika w ochronę środowiska. Należy skontaktować się z władzami lokalnymi, aby uzyskać informacje dotyczące punktów zbiorki odpadów.

Wskazówki dotyczące użytkowania frytkownicy — DOZWOLONE

- Frytkownice używać jedynie jako urządzenie do użytku domowego.
- Frytkownice użytkować tylko do smażenia żywności. Sprawdzić na opakowaniu, czy danym olejem lub tłuszczem nadaje się do tego typu frytkownicy.
- Sprawdzić, czy poziom oleju lub tłuszczu jest wyższy od minimum i mniejszy od maksimum, aby nie miały się pomiędzy liniami minimum i maksimum. Zbyt duża ilość tłuszczu lub oleju wewnętrz frytkownicy doprowadzi do zalania urządzenia.
- Podczas smażenia należy być ostrożnym i pamiętać, aby utrzymywać bezpieczeństwa odległość pomiędzy użytkownikiem a urządzeniem. Kontrolować, aby osoby wymagające szczególnego nadzoru czy pomocy, nie miały bezpośredniego dostępu do frytkownicy.
- Olej lub tłuszcz zmieniać, gdy staje się brązowy, wydaje zaczyna pachnieć spalenizną lub zacynać się.
- Olej lub tłuszcz wymienić, jeśli jest w nim duży poziom wody. Można rozpoznać dużą ilość wody w oleju czy innym tłuszczu poprzez widoczne duże pęcherze i kropelki wody, parę wodnych czerwów w oleju i podobne.
- Nie wolno przesuwwać urządzenia, ciągnąć za przewód ani dopuszczać do zaplątania kabla.
- Urządzenie należy umieścić na stabilnej i wypoziomowanej powierzchni.
- Nigdy nie należy zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.

Wskazówki dotyczące użytkowania frytkownicy — NIEDOZWOLONE

- Z zamrożonej żywności usunąć cały lód (wszystkie jego częstki). Sprawdzić, czy zamrożona żywność przeznaczona do smażenia najpierw uległa całkowitemu rozdrobnieniu, kładąc ją na czystej i suchej tkaninie, np. ręczniku. Żywność wytrzeć ręcznikiem, gdy już większość lodu uległa stopieniu.
- Sprawdzić, czy wokół frytkownicy jest dostateczna ilość wolnej przestrzeni niezbędnej do jej użytkowania.
- Aby uniknąć kondensacji par na ściankach, pozostać frytkownicę w suchym i bezpiecznym miejscu.
- Frytkownicę trzymać z dala od deszczu czy wilgoci.
- Cierpliwie zaczekać, aż frytkownica osiągnie prawidłową temperaturę.

- Non lasciare mai l'apparecchio senza sorveglianza quando è collegato all'alimentazione.
- Questo apparecchio è destinato a un uso esclusivamente domestico e deve essere utilizzato soltanto per gli scopi previsti.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini di età compresa fra 0 e 8 anni.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni sotto costante supervisione.

Wskazówki dotyczące użytkowania frytkownicy — NIEDOZWOLONE

- Nigdy nie przechowywać pojemników na zewnątrz czy też w wilgotnym miejscu.
- Nie wkładać pożywienia do frytkownicy, gdy jest ono w trakcie rozgrzewania.
- Nie smażyć zbyt mocno i zbyt gwałtownie przygotowywanej żywności.
- Nigdy nie przykrywać pojemnika wraz z filtrem.
- Nigdy nie cość przez tłuszczu nie dodawać wody.

UŻYTKOWANIE

- Kosz przed użyciem umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń i dobrze wysuszyć. Wnętrze naczynia oczyścić wilgotną szmatką i dobrze je wysuszyć. Sprawdzić, czy wszystkie części elektryczne pozostają całkowicie suche.
- Urządzenie napełnić wymaganą ilością oleju lub tłuszczu. Sprawdzić, czy urządzenie jest wypełnione mniej niż do poziomu minimum i nie więcej niż do poziomu maksimum, któryma są zaznaczone po wewnętrznej stronie frytkownicy. W celu uzyskania optymalnych rezultatów zaleca się, aby nie mieściło różnych rodzajów oleju.

- Przelążnikiem temperatury na tablicy sterowania wybrać temperaturę smażenia. Podłączyć wtyczkę kabla zasilania do gniazda sieciowego.
- Włożyć urządzenie, naciśkając przycisk "wl/wy".
- Zapala się kontrolka "power" (zasilanie) oraz "heating" (grzanie), kontrolka "heating" (grzanie) zgąbia się z chwilą osiągnięcia żądanej temperatury.
- Aby wyjść lub unieść kosz z frytkownicy, należy używać do tego celu uchwytu.

- Potrawie do smażenia umieścić w koszu. W celu uzyskania najlepszego rezultatu, żywność przed włożeniem do kosza należy wysuszyć.

- Powoli zanurzać kosz w oleju lub tłuszczu, tak aby uniknąć zbyt silnego pieczenia. W celu zapewnienia właściwej temperatury oleju, termostat będzie się włączał i wyłączał. Także czternaście kontrolki kontrolują pieczenie.

- Po upływie czasu smażenia unieść kosz z frytkownicy, tak aby olej mogły spływać.

Wskazówki dotyczące smażenia

- Używać maksymal

sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de övervakas eller får instruktioner angående användning av enheten på ett säkert sätt och förstärk riskena. Barn får inte leka med apparaten. Häll apparaten och nätkabeln utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn sävda de inte är äldre än 8 år och övervakas.

- För att undvika elektriska stötar ska du aldrig sänka ned sladden, kontakten eller apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- Denna apparat är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontrollsysteem.
- För att undvika elektriska stötar ska du aldrig sänka ned sladden, kontakten eller apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- Apparaten får endast användas med lämplig kontakt.
- Kontakten måste tas bort innan apparaten ska rengöras, se till inloppet är helt torrt innan apparaten kommer att användas igen.
- Denna apparat är avsedd för hushållsbruk och liknande användningsområden, såsom:

- Personalkök i butiker, på kontor och i andra arbetsmiljöer.
- Av gäster på hotell, motell och andra liknande boendemiljöer.
- Bondgårdar.

- Lossa nätkontakten från nättuttaget när apparaten inte används, före montering eller demontering och före rengöring och underhåll.
- Matlagningsapparater bör placeras stabilt med handtagen (om några finns) placerade för att undvika spill av varma vätskor.
- Barn får inte leka med apparaten.
- ⚠️ Ytan kan bli varm vid användning.**

BESKRIVNING AV DELAR

- Lock
- Handtag
- Korg
- Borttagbar oljebehållare
- Påav-knapp
- Lockknapp
- Stromindikator
- Uppvärmningsindikator
- Temperaturknapp

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

- Ta ut apparaten och tillbehören ur lådan. Avlägsna klistermärken, skyddsfolie och plast från apparaten.
- Placerar enheten på en platt yta och se till att det finns 10 cm fritt utrymme runt enheten. Enheten lämpar sig inte för placering i ett skåp eller för användning utomhus.
- Innan apparaten används för första gången, torka av alla avtagbara delar med en drammfrasa. Använd aldrig silipage produkter.
- Anslut nätkontakten till uttaget. (Obs! Kontrollera att spänningen som står angiven på enheten motsvarar den lokala spänningen innan du ansluter enheten. Spänning 220V-240V 50/60Hz)
- Var också noga med att oljan/fettet inte är förenat med vatten, från till exempel frysta produkter, eftersom detta kommer att orsaka kraftiga stänkningar.
- Använd aldrig fritösen utan olja eller fett, det kommer att skada apparaten.
- Häll aldrig någon vätska, som till exempel vatten, i fritösen.

Att tänka på när du använder fritösen - ATT GÖRA

- Fritösen är endast avsedd för hushållsanvändning.
- Fritösen är endast avsedd för att fritera livsmedel.
- Använd endast olja eller fett som är avsett för fritering. Kontrollera på förpackningen om fettet eller oljan är lämplig för denna fritös.
- Kontrollera att det finns yttre områden för att fritera.
- Abstyg från att fritera med olja som är för mycket fett eller olja i fritösen kan det sätta över fritösen.
- Vär försiktig vid fritering, använd fritösen på ett säkert sätt genom att hålla tillräckligt avstånd mellan användaren och apparaten. Se till att personer som behöver extra hjälp i tillfället inte kan nå fritösen.
- Byt oljan eller fett när det blivit brun, luktar illa eller ryker vid upphettning.
- Byt oljan eller fett när det har för mycket vatten i sig. Du kan se om det finns mycket vatten i oljan eller fettet genom att det finns stor bubblor och sma vattendroppar, vattenängar eller att oljan eller fettet stiger snabbt. Om det är för mycket olja i fritösen finns det en risk att fettet eller oljan soker sig i genoms av explosion, vilket kan vara farligt för användaren och den som står i näheten av fritösen.
- Byt olja eller fett efter 8 till max 10 användningar.
- Ta bort allt (är kristallin) från fryst mat. Kontrollera så att mat som ska stekas först är tind, lägg maten i en torr ren handduk. Torka försiktigt maten med handduken när det mestas av isen har smält.
- Se till att det är tillräckligt med plats runt fritösen när du använder den.
- Låt fritösen svalna överställt för att förhindra kondensering. Förvara fritösen på en torr, säker plats.
- Skydda fritösen mot regn och fukt.
- Häll aldrig och värta till fritösen har nått rätt temperatur.

Att tänka på när du använder fritösen - GÖR INTE

- Förvara eller placera aldrig skalen utomhus eller på en fuktig plats.
- Lägg inte mat i fritösen medan den värms upp.
- Fritera inte för mycket mat på en gång.
- Tack aldrig över skalen och filtert.
- Häll aldrig på vatten på fettet eller oljan.

ANVÄNDNING

- Diska korgen i varmt tvålvattnet och torka den noggrant innan användning. Rengör pannans insida med en fuktig trasa och torka den noggrant. Kontrollera så att alla elektriska delar är helt torra.
- Fyll på apparaten med den erforderliga mängden olja eller fett. Kontrollera så att apparaten är fyllt minst till miniminivån och inte högre än maxnivån, enligt indikationerna på insidan av fritösen. För bästa resultat rekommenderar vi att du inte blandar olika typer av olja.

Välj temperatur med temperaturvälgrenen på kontrollpanelen för det livsmedel du tänkt fritera. Sätt i kontakten i ett eluttag.

Slå på apparaten genom att trycka på påav-knappen.

Utsätt oljan för "uppvärmning" tåns, lampan "uppvärmning" släcks när den önskade temperaturn är uppnådd.

Använd handtaget och lyft korgen ur fritösen.

Placerar livsmedlet som ska friteras i korgen. För bästa resultat ska livsmedlet vara varm innan det läggs i korgen. Sänk ned korgen i oljan eller fettet längsamt så att inte oljan bubblar upp för kraftigt. För att oljan alltid ska ha rätt temperatur kommer termostaten att sätta på och slängas av. Den roda kontrolllampen kommer också att tändas och släcks.

Lyft upp korgen när friteringenstiden är uppnådd och häng den på krogen i pannan så att oljan kan droppa av.

Friteringsstips

- Använd max 200 gram chips per liter olja.
- Om du använder frysta produkter använder du max 100 gram eftersom oljan svalnar snabbt. Skaka frysta produkter ovanför vasken för att ta bort överflödig is.
- Om du använder färskas chips torkar du dem efter att de är tårtat så att inget vatten kommer med i oljan. Friteras chips i två omgångar. Först (blanchera) 5 till 10 minuter vid 170 grader. Sedan (avsluta) 2 till 4 minuter vid 175 grader. Låt oljan droppa av.

Beväpning av oljan

- Napajecí kabel zapojte do zásuvky. (Poznámka: Před zapojením spotřebiče kontrolujte, zda je napájení uvedené na spotřebiči odpovídá místnímu sítovému napětí. Napětí: 20V-240V 50/60Hz)
- Přesuňte se také, že olej/tuk neobsahuje vodu, například ze zmrzlených výrobků, ta by způsobila nadměrné stříkání.
- Använd en olja som är skadlig för miljön. Släng den inte med det vanliga avfallet utan följ de lokala anvisningarna för hur den ska tas om hand.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Rengör apparaten med en fuktig trasa. Använd aldrig starka och slipande rengöringsmedel, skursvamp eller stålull som skadar apparaten.
- Ta bort fritöskorgen. Rengör korgen i varmt sávatten. Rengör och torka ordentligt. Ta ut den borttagbara oljebehållaren genom att lyfta den rakt upp. Torka insidan av behållaren med varmt sávatten. Rengör och torka den ordentligt innan du sätter tillbaka den.
- För att rengöra filteret, öppna locket och ta ut skum-fettfilteret. Tvätta filteret i varmt diskmedelsvatten och lät det torka ordentligt innan du sätter tillbaka det.

GARANTI

- Denna produkt har en garanti på 24 månader. Din garant är giltig om produkten används i enlighet med instruktionerna och för det ånderålet som den tillverkades. Dessutom sollerar ursprungsköpet (faktura, kassavikt eller kvitto) vidmeras med inköpsdatum, återförsäljares namn och artikelnummer på produkten.
- För detaljerade garantivillkor, se vår servicewebbplats: <http://service.nova-int.com>

OMGIVNING

- Denna apparat ska ej slängas bland vanligt hushållsavfall när den slutat fungera. Den ska slängas vid en återvinningsstation för elektrisk och elektronisk hushållsavfall. Symbolen på apparaten, bruksanvisningen och förpackningen gör dig uppmanas med detta. Materialen som används i denna apparat kan återvinnas. Genom att återvinna hushållsavfallen gör du en viktig insats för att skydda världen. Fråga de lokala myndigheterna var det finns återvinningsställen.

Support

Du hittar all tillgänglig information och reservdelar på [http://service.nova-int.com!](http://service.nova-int.com)

CS Návod k použití

BEZPEČNOST

- Při ignorování bezpečnostních pokynů není výrobce odpovědný za případná poškození.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jehož servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo možným rizikům.

- Nikdy spotřebič nepřenášejte tažením za přívodní šňůru a ujistěte se, že se kabel nemůže zaseknout.
- Spotřebič musí být umístěn na stabilním a rovném povrchu.

- Nikdy nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru.
- Tento spotřebič lze použít pouze v domácnosti za účelem, pro který byl vyroben.

- Tento spotřebič nesmí používat děti od 0 do 8 let. Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let, pokud jsou pod soustavným dozorem dospělého. Tento spotřebič smíj používat osoby s omezenými tělesními, smyslovými či mentálnimi schopnostmi nebo s nedostatkem zkoušenosťi, pokud jsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo pokud byly o použití tohoto spotřebiče touto osobou poučeny a uvědomují si možná nebezpečí. Děti si nesmí hrát se spotřebičem. Udržujte spotřebič a kabel mimo dosahu dětí mladších 8 let.

- Cíšení a údržbu nemožno vykonávat děti, které jsou mladší 8 let a bez dozoru.

- Abyste se ochránili před elektrickým výbojem, neponárojte napájecí kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiné tekutiny.

- Tento spotřebič není určen k tomu, aby byl ovládán pomocí externího časovače nebo odděleného systému dálkového ovládání.

- Abyste se ochránili před elektrickým výbojem, neponárojte napájecí kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiné tekutiny.

- Přístroj používejte pouze s vhodným konektorem.
- Konektor musí být předtím, než je připojíte, vložen do zástrčky.

- Abyste se ochránili před elektrickým výbojem, neponárojte napájecí kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiné tekutiny.

- Přístroj používejte pouze s vhodným konektorem.
- Konektor musí být předtím, než je připojíte, vložen do zástrčky.

- Tento spotřebič je určen k použití v domácnosti a k podobné účely a smí se používat, například:

- v kuchyňských kútoch vyhradených pre personál v obchodoch, kanceláriach a iných profesionálnych priestroch;
- na miesto, kde sa používa kúzlo, aby sa vytiahli ľudia z nebezpečia;
- v kuchyňských ubytovniach

- Pokážte, aby olej/tuk byl okolo něj dostatek prostoru.
- Nechte fritézu vychladnout odkrytu, abyste zabránili riziku ohničenia.
- Fritézu chráňte před deštěm či vlhkostí.
- Do trubice a počkejte, dokud fritéza nedosáhne správné teploty.

Opatření pro používání fritovacího hrnce - CO DĚLAT

- Používejte fritézu pouze jako domácí spotřebič.
- Používejte fritézu pouze pro smazání potravin.

- Ta bort fritöskorgen. Rengör korgen i varmt sávatten. Rengör och torka ordentligt.

- ta ut den borttagbara oljebehållaren genom att lyfta den rakt upp. Torka insidan av behållaren med varmt sávatten.

- För att rengöra filteret, öppna locket och ta ut skum-fettfilteret. Tvätta filteret i varmt diskmedelsvatten och lät det torka ordentligt innan du sätter tillbaka det.

- För att rengöra filteret, öppna locket och ta ut skum-fettfilteret. Tvätta filteret i varmt diskmedelsvatten och lät det torka ordentligt innan du sätter tillbaka det.

- För att rengöra filteret, öppna locket och ta ut skum-fettfilteret. Tvätta filteret i varmt diskmedelsvatten och lät det torka ordentligt innan du sätter tillbaka det.

- För att rengöra filteret, öppna locket och ta ut skum-fettfilteret. Tvätta filteret i varmt diskmedelsvatten och lät det torka ordentligt innan du sätter tillbaka det.

- För att rengöra filteret, öppna locket och ta ut skum-fettfilteret. Tvätta filteret i varmt diskmedelsvatten och lät det torka ordentligt innan du sätter tillbaka det.

- För att rengöra filteret, öppna locket och ta ut skum-fettfilteret. Tvätta filteret i varmt diskmedelsvatten och lät det torka ordentligt innan du sätter tillbaka det.

- För att rengöra filteret, öppna locket och ta ut skum-fettfilteret. Tvätta filteret i varmt diskmedelsvatten och lät det torka ordentligt innan du sätter tillbaka det.

- För att rengöra filteret, öppna locket och ta ut skum-fettfilteret. Tvätta filteret i varmt diskmedelsvatten och lät det torka ordentligt innan du sätter tillbaka det.

- För att rengöra filteret, öppna locket och ta ut skum-fettfilteret. Tvätta filteret i varmt diskmedelsvatten och lät det torka ordentligt innan du sätter tillbaka det.

- För att rengöra filteret, öppna locket och ta ut skum-fettfilteret. Tvätta filteret i varmt diskmedelsvatten och lät det torka ordentligt innan du sätter tillbaka det.

- För att rengöra filteret, öppna locket och ta ut skum-fettfilteret. Tvätta filteret i varmt diskmedelsvatten och lät det torka ordentligt innan du sätter tillbaka det.

- För att rengöra filteret, öppna locket och ta ut skum-fettfilteret. Tvätta filteret i varmt diskmedelsvatten och lät det torka ordentligt innan du sätter tillbaka det.

- För att rengöra filteret, öppna locket och ta ut skum-fettfilteret. Tvätta filteret i varmt diskmedelsvatten och lät det torka ordentligt innan du sätter tillbaka det.

- För att rengöra filteret, öppna locket och ta ut skum-fettfilteret. Tvätta filteret i varmt diskmedelsvatten och lät det torka ordentligt innan du sätter tillbaka det.

- För att rengöra filteret, öppna locket och ta ut skum-fettfilteret. Tvätta filteret i varmt diskmedelsvatten och lät det torka ordentligt innan du sätter tillbaka det.

- För att rengöra filteret, öppna locket och ta ut skum-fettfilteret. Tvätta filteret i varmt diskmedelsvatten och lät det