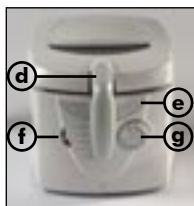


inventum

FRITEUSE FR432
Gebruiksaanwijzing
Mode d'emploi



NEDERLANDS



Gebruiksaanwijzing friteuse Inventum type FR432

Inhoudsopgave

1. Beschrijving van de friteuse
2. Veiligheidsvoorschriften
3. Voor het eerste gebruik
4. Het frituren
5. Na het frituren
6. Reiniging en onderhoud
7. Garantiebepalingen en service
8. Baktijd tabel

1. Beschrijving van de friteuse

- A: Uitneembaar olie-reservoir
B: Deksel met kijkvenster en anti-reukfilter
C: Mand handgreep
D: Vergrendeling/ontgrendelingsknop mandje
E: Openingsknoppen deksel
F: Indicatielampjes, groen = netspanning
rood = opwarm indicatie
G: Aan/uit en thermostaat knop

2. Veiligheidsvoorschriften

- **Lees eerst de gebruiksaanwijzing aandachtig en geheel door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.**
- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor de in de gebruiksaanwijzing beschreven doeleinden. De friteuse alleen gebruiken voor het frituren van frites, groente, vis, vlees e.d.
- **Let op:** Vermijdt het aanraken van de warme oppervlakken wanneer het apparaat ingeschakeld is.

- De friteuse nooit zonder, met te weinig of teveel olie gebruiken (zie hiervoor de minimum en maximum aanduiding in uw friteuse).
- Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom, op een randgeaard stopcontact, met de spanning overeenkomstig met de informatie aangegeven op het typeplaatje van het apparaat.
- Het netsnoer nooit scherp buigen of over hete delen laten lopen.
- Wikkel het snoer geheel af om oververhitting van het snoer te voorkomen.
- Plaats het apparaat nooit in de buurt van apparatuur die warmte afgeven zoals ovens, gasfornuizen, kookplaten, etc. Het apparaat op afstand houden van muren of andere objecten die vlam kunnen vatten zoals gordijnen, handdoeken (katoen of papier etc).
- Zorg er altijd voor dat het apparaat op een effen, vlakke ondergrond staat en gebruik het uitsluitend binnenshuis.
- Wees uitermate voorzichtig als er hete olie/vet in het apparaat zit.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter, indien het apparaat in werking is.
- Indien u het apparaat wilt verplaatsen dient u ervoor te zorgen dat het apparaat uitgeschakeld is en dat de olie geheel afgekoeld is. U dient bij het verplaatsen van het apparaat beide handen te gebruiken.
- Gebruik het apparaat niet wanneer de stekker, het snoer of het apparaat beschadigd is, wanneer het apparaat niet meer naar behoren functioneert, wanneer het gevallen of op een andere manier beschadigd is. Raadpleeg dan de winkel of onze technische dienst. In geen geval de stekker of het snoer zelf vervangen. Reparaties aan elektrische apparaten dienen uitsluitend door vakmensen uitgevoerd te worden. Verkeerd uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker tot gevolg hebben. Het apparaat nooit gebruiken met onderdelen die niet door de fabrikant zijn aanbevolen of geleverd.
- Indien het apparaat niet gebruikt of gereinigd wordt, zet het apparaat geheel uit en trek de stekker uit het stopcontact.
- Dompel het apparaat, het snoer of de stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen!
- **Let erop dat er zich geen water in het filterdeksel of het olie-reservoir bevindt voordat u de friteuse gaat gebruiken.**
- Niet aan het snoer c.q. het apparaat trekken om de stekker uit het stopcontact te halen. Het apparaat nooit met natte of vochtige handen aanraken.
- Het apparaat buiten bereik van kinderen houden. Kinderen beseffen de gevaren niet, die kunnen ontstaan bij het omgaan met elektrische apparaten. Laat kinderen daarom nooit zonder toezicht met elektrische apparaten werken. Zorg ervoor dat het apparaat altijd zodanig opgeborgen wordt dat kinderen er niet bij kunnen.
- Verlengsnoeren mogen alleen gebruikt worden indien de netspanning (zie typeplaatje) dezelfde of hoger is dan van het apparaat. Gebruik altijd een goedgekeurd, geaard verlengsnoer.

- Als u besluit het apparaat, vanwege een defect, niet langer te gebruiken, adviseren wij u, nadat u de stekker uit de wandcontactdoos heeft verwijderd, het snoer af te knippen. Breng het apparaat naar de betreffende afdeling van uw gemeente. Wij raden u tevens aan die onderdelen te verwijderen die gevaarlijk kunnen zijn voor kinderen, daar deze ermee kunnen gaan spelen.
- Indien het apparaat na het inschakelen niet functioneert, dan kan de zekering of de aardlekschakelaar in de electra verdeelkast zijn aangesproken. De groep kan te zwaar zijn belast of een aardlekstroom is opgetreden.
- Ga bij storing nooit zelf repareren; het doorslaan van de temperatuurbeveiliging in het apparaat kan duiden op een defect in het verwarmingssysteem, dat niet wordt verholpen door verwijdering of vervanging van deze beveiliging. Het is noodzakelijk dat er uitsluitend originele onderdelen gebruikt worden.
- Dit apparaat voldoet aan de EG richtlijn nr. 76/889/EEC voor radio en TV ontstoring met aanvullende richtlijn nr. 82/499.

3. Voor het eerste gebruik

Voordat u de friteuse voor de eerste maal in gebruik neemt, dient u als volgt te werk te gaan: Pak de friteuse voorzichtig uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal. De verpakking (plastic zakken en karton) buiten het bereik van kinderen houden. Controleer na het uitpakken het apparaat zorgvuldig op uiterlijke schade, mogelijk ontstaan tijdens transport. Plaats de friteuse op een vlakke ondergrond.

Het uitneembare reservoir en het frituurmandje verwijderen. Spoel reservoir en frituurmandje goed om en droog ze goed af.

De behuizing reinigen met een vochtige doek (zonder schoonmaakmiddel) en goed droog maken. Druk op de knop om het deksel automatisch te openen. Vul het olie-reservoir met olie tussen het minimum niveau en het maximum niveau (ca. 2.3 liter). De olie mag in geen geval onder het minimum niveau komen. In het olie-reservoir staan twee streepjes die het minimum en maximum niveau aangeven. Als u blokken vet gebruikt, snijd deze dan eerst in stukjes en stel de temperatuur keuze knop in op 90°C todat het vet geheel gesmolten is stel dan de thermostaat in op de gewenste stand. Wikkel het snoer volledig af en steek de stekker in het stopcontact.

4. Het frituren

Controleer of de spanning overeenkomt met die vermeld is op het typeplaatje. Steek dan de stekker in het stopcontact en zet de friteuse aan. Draai de thermostaatknop met de richting van de klok mee op de gewenste temperatuur. De beide controle lampjes gaan branden. Het verwarmingselement is ingeschakeld. Zodra de gewenste temperatuur bereikt is, gaat het rode controlelampje uit, de friteuse is klaar om te frituren. Het groene controlelampje blijft branden. Bij afkoelen van de temperatuur schakelt zowel de thermostaat als het controlelampje weer aan. Druk op de knop om het deksel automatisch te openen en vul het mandje (niet meer dan 2/3) met de te frituren producten. Laat het mandje langzaam in de olie zakken, zodat het in het

voedsel aanwezige water ongehinderd kan verdampen. Sluit het deksel tot deze vergrendeld is.

Let op: Bij het frituren van vis, gevogelte, vlees en deegproducten enz. de lege korf in het olie-reservoir laten zakken en pas dan de te frituren producten in de korf doen. Dit is om het vast kleven van de producten met de korf te vermijden. Om een voortijdige olie vervuiling te verhinderen mogen de producten niet voor of tijdens het frituren gezouten worden.

5. Na het frituren

Druk op de openingsknoppen om het deksel te openen en haal het mandje omhoog, licht schudden en aan de haak hangen om uit te laten lekken. De thermostaatknop helemaal terug draaien, de aan/uit schakelaar op 'uit' zetten en de stekker uit het stopcontact halen.

6. Reiniging en onderhoud

• Het filteren van de olie

Wij wijzen u er op, dat regelmatig filteren het oliegebruik aanzienlijk verlengt. De olie dient koud gefilterd worden. Giet de olie in een schone schaal, reinig dan het olie-reservoir met heet water en een beetje afwasmiddel, daarna goed drogen. Bij het terug gieten van de olie in het olie-reservoir, de olie door een fijne zeef laten lopen. Het oliepeil altijd weer controleren.

• Buitenkant en deksel

Reinig de buitenkant en deksel van het apparaat met een mild afwasmiddel. Verwijder het oliereservoir en het element alvorens te reinigen. U kunt het deksel van de frituurpan ook in de afwasmachine reinigen. Zorg er in ieder geval voor dat het deksel goed droog is voordat u hem weer gaat gebruiken.

Deksel met permanent filter

Het permanente filter in het deksel houdt de 'frituurluchtjes' tegen, maar laat alleen de stoom door. Wij adviseren u het deksel regelmatig te reinigen om verstopping van het filter te voorkomen. Open het deksel, zorg dat deze loodrecht op de behuizing staat en haal het deksel voorzichtig uit de scharnier nokjes. Was het deksel in warm water waarin wat afwasmiddel is toegevoegd. Droog na reiniging het deksel zorgvuldig af en plaat het terug op de friteuse.

7. Garantiebepalingen en service

- Uw garantietermijn bedraagt 12 maanden na aankoop van het produkt.
- De garantie is alleen van toepassing als de aankoopnota kan worden overlegd. Bewaar daarom uw aankoopnota zorgvuldig. De garantietermijn vangt aan op de aankoopdatum.
- De garantie geldt niet in geval van:
 - normale slijtage;
 - onoordeelkundig of oneigenlijk gebruik;
 - onvoldoende onderhoud;
 - het niet in acht nemen van bedienings- en onderhoudsvoorschriften;
 - ondeskundige montage of reparatie door derden;

- ondeskundige reparatie door de afnemer;
 - door de afnemer toegepaste niet originele onderdelen
- zults ter beoordeling van onze technische dienst.

- De garantie geldt niet voor:
 - normale verbruiksartikelen;
 - externe verbindingkabels;
 - (uitwisselbare) signaal- en verlichtingslampjes
- zults ter beoordeling van onze technische dienst.

Wij verlenen twee maanden op door onze technische dienst uitgevoerde herstelwerkzaamheden en het daarbij nieuw aangebrachte materiaal, gerekend vanaf de hersteldatum.

Indien zich binnen deze periode een storing voordoet welke het directe gevolg is van de uitgevoerde herstelwerkzaamheden of het daarbij nieuw aangebrachte materiaal, heeft de koper recht op kostenloos herstel.

Buiten garantie

- U dient het apparaat gefrankeerd toe te zenden. Alleen franko zendingen worden in behandeling genomen.
- Indien de garantie is komen te vervallen of indien de garantiet-ermijn is verstreken, dienen wij de kosten welke verbonden zijn aan een beoordeling en/of reparatie in rekening te brengen.
- Op verzoek zullen wij u eerst een prijsopgave verstrekken alvorens tot reparatie over te gaan. Zonder dit verzoek om prijsopgave gaan wij ervan uit dat u, met het opsturen van uw apparaat, automatisch een opdracht tot reparatie heeft verstrekt.
- Indien wij tot reparatie zijn overgaan, zullen beoordelings- cq. onderzoekskosten door ons niet in rekening worden gebracht.
- Wij behouden ons het recht voor om uw product onder rembours aan u te retourneren of vooruitbetaling te verlangen.
- Wij verlenen twee maanden garantie op door onze servicedienst uitgevoerde herstelwerkzaamheden en het daarbij nieuw aangebrachte materiaal, gerekend vanaf de hersteldatum. Indien zich binnen deze periode een storing voordoet welke het directe gevolg is van de uitgevoerde herstelwerkzaamheden of het daarbij nieuw aangebrachte materiaal, heeft de koper het recht op kostenloos herstel.

Mocht het apparaat voor reparatie moeten worden opgestuurd, dan dient u als volgt te handelen:

1. In een brief - voorzien van uw naam en adres in blokletters - beknopt doch duidelijk de klacht omschrijven.
2. Het apparaat - samen met de brief en een kopie van de aankoopnota - goed verpakken in een stevige doos, liefst in de originele verpakking.
3. U dient het apparaat gefrankeerd toe te zenden aan:

Martex Holland B.V.
Generatorstraat 17
3903 LH VEENENDAAL
4. Alleen gefrankeerde zendingen worden in behandeling genomen.
5. Binnen de garantieperiode zal Martex de kosten voor het retourneren van het apparaat voor haar rekening nemen. (binnen Nederland).

Wijzigingen en drukfouten voorbehouden.

8. Baktijd tabel

	Min.	°C
bittergarnituur	1-3	190°C

visgerechten:

visfilet gepaneerd	3-4	190°C
snoek, zeetong enz.	3-5	190°C
kikkerbiljetjes	3	190°C
viskroketten	3-4	190°C

vleesgerechten:

kip (100gr.)	1 ½	190°C
gebraad naar gewicht	15-30	180°C
varkens koteletten	8	190°C
kalfssnitzel	2-3	190°C
braadworst	2-3	180°C

aardappel gerechten:

frietes voorbakken	4-6	170°C
frietes afbakken	1-2	190°C
chips	3-5	170°C
pommes dauphine, lorette	3-4	190°C

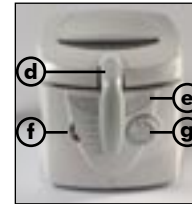
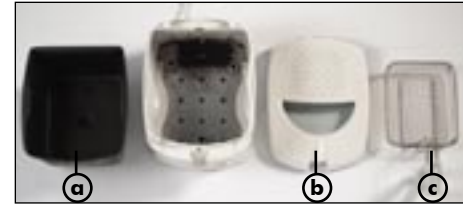
producten in deeg:

groenten in deeg	2-4	190°C
vlees in deeg	12-15	180°C

zoete producten:

oliebollen	3-5	180°C
------------	-----	-------

FRANÇAIS



Mode d'emploi Friteuse Inventum FR432

Table des matières

1. Définition de illustration
2. Précautions d'usage
3. Pour une première utilisation
4. Faire frire
5. Après la friture
6. Nettoyage et entretien
7. Conditions de garantie et service après vente
8. Table des temps de cuisson

1. Définition de illustration

- A: Reservoir amovible
 B: Couvercle avec filtre et hublot
 C: Poignée du panier
 D: Bouton du couvercle
 E: Boutons poussoir pour ouvrir le couvercle
 F: Lampes témoin Vert: pour tension
 Rouge: pour chaleur
 G: Bouton marche/arrêt et du thermostat

2. Précautions d'usage:

- **Lisez attentivement le mode d'emploi car il contient des indications importantes sur la sécurité d'installation, l'emploi et l'entretien de l'appareil; conservez le soigneusement pour pouvoir le consulter ultérieurement.**
- Utilisez uniquement cet appareil pour les usages décrits dans ce mode d'emploi.
- Ne pliez ni coincez jamais le cordon d'alimentation.
- En cas de defectuosité du cordon électrique et/ou de la prise de courant de l'appareil, ou bien si la friteuse ne fonctionne pas correctement, ne vous en servez pas. Adressez vous alors sans hésiter à votre fournisseur ou du service technique.

- Si le cordon est endommagé et doit être changé, consultez toujours votre fournisseur ou du service technique.
- Déroulez toujours entièrement le cordon afin d'éviter le surchauffement de celui-ci.
- Ne placez pas l'appareil à proximité d'appareils dégageant de la chaleur tels que fours, cuisinières à gaz, plaques de cuisson etc.
- Placez l'appareil à distance suffisante des parois ou autres objets tels rideaux, torchons (textile ou papier) pouvant prendre feu.
- L'appareil est équipé d'un cordon court pour éviter tous les inconvénients d'un cordon trop long. N'utilisez un cordon de rallonge que si la tension de celui-ci est égale ou supérieure à celle du cordon d'alimentation. Utilisez uniquement un cordon de rallonge certifié.
- Les enfants ne sont pas conscients des dangers liés à l'usage des appareils électriques. Ne laissez donc jamais les enfants non surveillés se servir de l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil équipé de pièces que le fabricant n'a pas livrées ou recommandées.
- L'appareil est uniquement destiné à être utilisé à l'intérieur.
- Débranchez l'appareil avant de le déplacer. Toujours déplacer l'appareil à deux mains.
- Si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil hors d'usage, nous vous conseillons de couper le cordon de l'appareil débranché et d'ôter toutes les pièces pouvant être dangereuses pour les enfants jouant avec.
- Ne branchez l'appareil que sur du courant alternatif ayant un voltage qui correspond à celui qui est indiqué sur la plaque technique de l'appareil.
- **ATTENTION!** Évitez de toucher les surfaces ou parties brûlantes de la friteuse quand l'appareil est en marche.
- Ne plongez jamais l'appareil, le cordon ou la prise du courant dans l'eau ou dans tout autre liquide!
- Ne pas utiliser la friteuse sans huile, avec trop peu d'huile ou bien avec trop d'huile.
- Après chaque utilisation ou avant chaque nettoyage, n'oubliez pas de débrancher d'abord l'appareil.
- Veillez à ce que l'appareil soit toujours placé sur une surface stable et plate, sans nappe ou autre protection similaire car sinon l'appareil pourrait se déplacer à cause des vibrations.
- Surveillez constamment l'appareil lorsque celui-ci est en marche, et tout particulièrement lorsqu'il y a la présence d'enfants. Les enfants ne sont pas conscients des dangers liés à l'usage des appareils électriques. Ne laissez donc jamais les enfants non surveillés se servir de l'appareil.
- Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires n° 76/889/CEE et 82/499 relatives à la limitation des perturbations radio-électriques.

3. Pour une première utilisation:

Retirez tout le matériel d'emballage et gardez-le hors de portée des enfants. Nettoyez le panier et le réservoir de l'huile avec de l'eau chaude à laquelle vous aurez ajouté un peu de produit vaisselle. Nettoyez les autres éléments du friteuse avec un chiffon humide.

- Enlevez le couvercle et les petits paniers à friture.
- Les parties électriques sont les suivantes:
 - le tableau de commande
 - le cordon électrique avec la fiche
 - l'élément de chauffe
 - le détecteur du thermostat
- Rincez le réservoir à huile, le corps de l'appareil, le couvercle et le panier à friteuse. Nettoyez les parties électriques avec un chiffon humide (sans produit d'entretien). Essuyez bien toutes les parties et remettez tout en place afin que la friteuse soit prête à l'emploi.
- Remplissez le réservoir d'huile entre la marque du niveau minimal et la marque maximal ($\pm 2\frac{1}{2}$ litres). L'huile ne doit en aucun cas être en-dessous du niveau minimal.
- **ATTENTION:** Si vous utilisez de la graisse, vous devez couper d'abord la graisse. Si vous reutilisez cette graisse qui se trouve alors dans la friteuse, vous devez faire quelques trous (jusqu'à l'élément de chauffe) dans le milieu de la graisse durcie. Puis réglez le thermostat à 90°C. C'est ainsi que vous empêcherez la information d'une chaleur trop élevée qui pourrait endommager l'élément de chauffe.

4. Faire frire

Vérifiez si le voltage de votre installation correspond bien à celui qui est indiqué sur la plaque de contrôle du type de votre appareil. Introduisez alors la fiche de l'appareil dans une prise de courant. Mettez la friteuse en marche. Tournez le bouton du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre, sur la température désirée. Les lampes témoins allent s'allumer. La chaleur est donc mise en circuit. Dès que la température désirée sera atteinte, la lampe pour la chaleur s'éteindra et la friteuse sera prête à l'emploi. En cas de refroidissement de la température de l'huile, le thermostat ainsi que la lampe témoin se remettent en marche.

Remplissez le panier-égouttoir (pas plus des 2/3) avec les aliments à faire frire. Faites descendre tout doucement le panier-égouttoir dans l'huile, de sorte que l'eau présente dans les aliments puisse s'évaporer sans problème.

ATTENTION: Pour faire frire du poisson, de la volaille, de la viande ou des aliments enveloppés dans de la pâte feuilletée, etc. faites d'abord descendre le panier-égouttoir vide dans le réservoir d'huile et ce n'est qu'après que vous pouvez y mettre les aliments à faire frire. Ceci est tout simplement une façon d'éviter que les aliments ne s'attachent au panier-égouttoir. Afin d'empêcher que l'huile ne devienne sale trop vite, les aliments ne doivent pas être sautés avant d'être frits, ni pendant que vous les faites frire.

5. Après la friture

Relevez le panier-égouttoir, secouez-le légèrement et accrochez-le aux crochets pour laisser un peu égoutter. Mettez le bouton du thermostat sur 0. Il est nécessaire de nettoyer le panier-égouttoir après chaque utilisation, de bien l'essuyer et remettez-le ensuite dans le réservoir d'huile. Dès que l'huile est refroidie, remettez le couvercle dessus la friteuse et bloquez par un clic-clac la poignée intégrée sur le côté du tableau de commande.

6. Nettoyage et entretien

- L'extérieur et le couvercle et le panier

Nettoyer les parois extérieures et le couvercle de l'appareil avec un produit vaisselle doux. Retirez le réservoir à huile et l'élément de chauffe avant de nettoyer.

- Le panier et le réservoir à huile

Le réservoir à huile peut, après que l'huile a été retirée, être lavé dans le lave-vaisselle.

CONDITIONS DE GARANTIE ET SERVICE APRES-VENTE

7. Sous Garantie

- La durée de la garantie est de 12 mois à dater de l'achat du produit.
- La garantie n'est applicable que si le bon d'achat peut être présenté. Conservez donc soigneusement celui-ci.
- La garantie n'est pas applicable en cas :
 - d'usure normale
 - d'emploi abusif ou mal-à-propos.
 - d'entretien insuffisant.
 - de non respect des conseils d'utilisation ou d'entretien.
 - d'assemblage ou de réparation par un tiers non-qualifié.
 - de réparation par l'acheteur non-qualifié.
 - d'utilisation de pièces détachées non d'origine par l'acheteur; ceci à l'appréciation du service technique.
- La garantie ne s'applique pas:
 - aux articles de consommation courante
 - aux piles
 - aux câbles d'accouplement extérieurs
 - aux ampoules (remplaçables) d'éclairage et de signalisation, ceci à l'appréciation du service technique..
- Vous devez expédier l'appareil dûment affranchi; seuls les envois francs de port sont pris en charge.
- Les réparations sous garantie sont exécutées sans frais à condition qu'une copie du bon d'achat accompagne l'envoi. Ceci ne signifie pas par là une prolongation du délai de garantie.
- Les demandes de restitution de frais de réparation au moyen de la présentation ultérieure du bon d'achat ne pourront pas être honorées.
- En cas de remplacement de votre article dans les délais de votre garantie, la date d'achat d'origine reste seule valable. Le remplacement ne donne pas lieu à la prolongation du délai de garantie.

ATTENTION! votre bon d'achat tient lieu de garantie.

Hors-garantie

- Vous devez expédier l'appareil dûment affranchi; seuls les envois francs de port sont pris en charge.
- Si la garantie n'est plus applicable ou si le délai de garantie est expiré, nous devons facturer les frais entraînés par suite d'estimation et/ou de réparation.
- Sur demande nous fournirons une estimation du coût de la réparation avant d'effectuer celle-ci. Faute de cette demande nous estimons que le fait de nous envoyer votre appareil équivaut à une demande de réparation.

- Si nous avons entrepris la réparation, nous ne facturerons pas de frais d'examen ou d'estimation.
- Nous nous réservons le droit de vous renvoyer votre produit contre remboursement ou d'exiger un règlement des frais d'avance.
- À compter de la date de réparation, nous accordons un délai de deux mois de garantie sur les réparations exécutées par notre service d'après-vente et le matériel utilisé à cette fin. Si une panne, provenant directement de l'exécution de la réparation ou du matériel utilisé, intervient avant l'expiration de ce délai, l'acheteur est en droit d'exiger une réparation gratuite.

Vous pouvez envoyer l'appareil dûment affranchi à:

Martex Holland b.v.
Generatorstraat 17
3903 LH Veenendaal
Pays Bas

8. Table des temps de cuisson

	Min.	°C
Garniture à apéritif	1-3	190°C

Poisson:

Filet de poisson pané	3-4	190°C
Brochet, sole etc.	3-5	190°C
Cuisses de grenouilles	3	190°C
Croquettes de poisson	3-4	190°C

Viande:

Poulet (100gr.)	1 ½	190°C
Rôti selon le poids	15-30	180°C
Côtelettes de porc	8	190°C
Escalopes de veau	2-3	190°C
Saucisses	2-3	180°C

Pommes de terre:

Frites précuites	4-6	170°C
Frites fin de cuisson	1-2	190°C
Chips	3-5	170°C
Pommes dauphine, lorette	3-4	190°C

Pâte feuilletées:

Friands de légumes	2-4	190°C
Friands de viande	12-15	180°C

Aliments sucrés:

Beignets	3-5	180°C
----------	-----	-------

Inventum is een onderdeel van:

Martex Holland BV
Generatorstraat 17
3903 LH VEENENDAAL
Tel: 0318-542222
Fax: 0318-542022

Linea 2000 BVBA
Bouwelven 12a
B-2280 Grobbendonk
Tel: 014-217191
Fax: 014-14215463