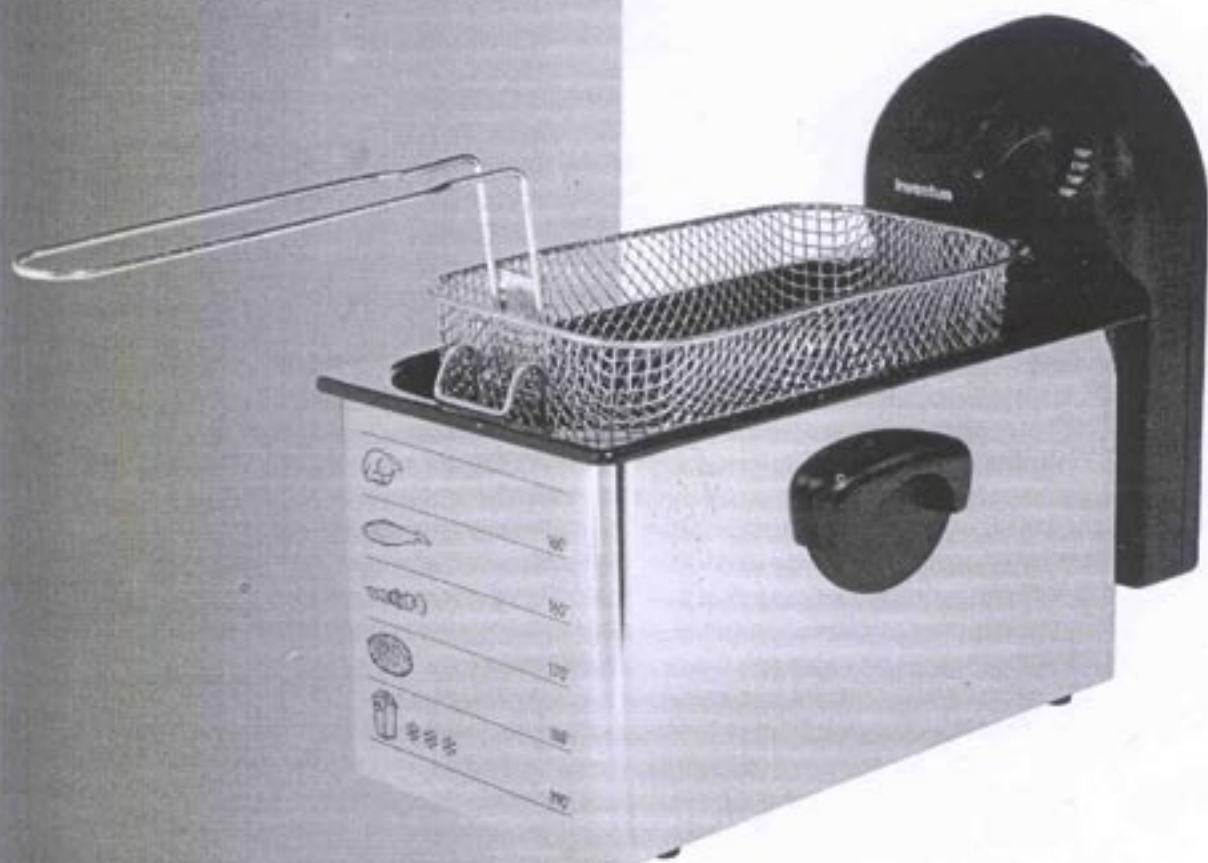
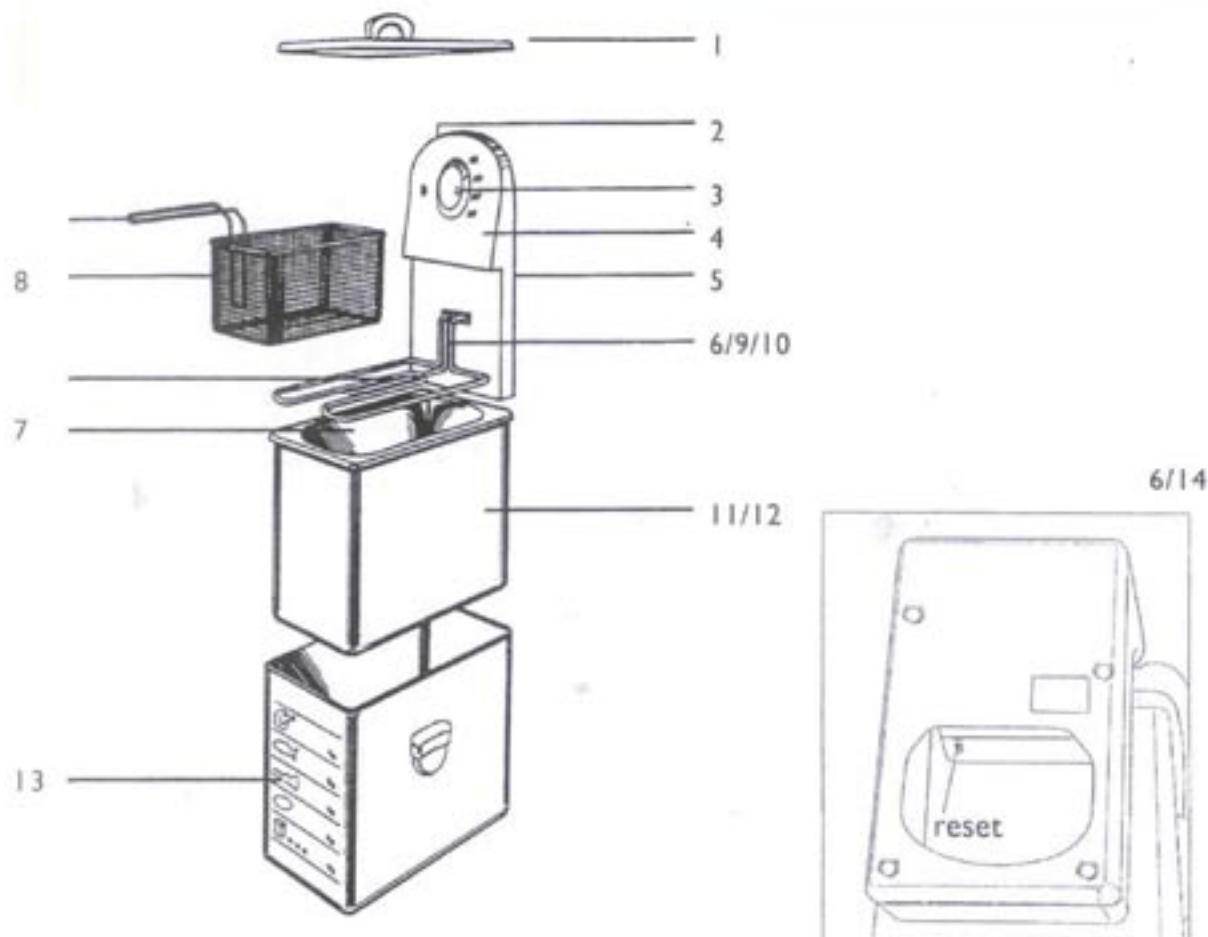


# inventum

COUDE-ZONE FRITEUSE GF64, GF68 en GF84  
ZONE FROIDE DE LA FRITEUSE GF64, GF68 et GF84

Gebruiksaanwijzing  
Mode d'emploi





## BAKTIJD TABEL

	Min.	C°
bittergarnituur	1-3	190 °C
<b>visgerechten:</b>		
visfilet gepaneerd	3-4	190 °C
snoek, zeetong enz.	3-5	190 °C
kikkerbiljetjes	3	190 °C
viskroketten	3-4	190 °C
<b>vleesgerechten:</b>		
kip (100 gr.)	1 1/2	190 °C
gebraad naar gewicht	15-30	180 °C
varkens koteletten	8	190 °C
kalfsschnitzel	2-3	190 °C
braadworst	2-3	180 °C
<b>aardappel gerechten:</b>		
frietes voorbakken	4-6	170 °C
frietes afbakken	1-2	190 °C
chips	3-5	170 °C
pommes dauphine, lorette	3-4	190 °C
<b>produkten in deeg:</b>		
groenten in deeg	2-4	190 °C
vlees in deeg	12-15	180 °C
<b>zoete produkten:</b>		
oliebollen	3-5	180 °C

## TABLE DES TEMPS DE CUISSON

	Min.	°C
Garniture à apéritif	1-3	190
<b>Poisson:</b>		
Filet de poisson pané	3-4	190
Brochet, sole etc.	3-5	190
Cuisses de grenouille	3	190
Croquettes de poisson	3-4	190
<b>Viande:</b>		
Poulet (100 g)	1	190
Rôti selon le poids	15-30	180
Côtelettes de porc	8	190
Escalopes de veau	2-3	190
Saucisses	2-3	180
<b>Pommes de terre:</b>		
Frites précuites	4-6	170
Frites fin de cuisson	1-2	190
Chips	3-5	170
Pommes dauphine, Lorette	3-4	190
<b>Pâtes feuilletées:</b>		
Friands de légumes	2-4	190
Friands de viande	12-15	180
<b>Aliments sucrés:</b>		
Beignets	3-5	180

# Nederlands

## Gebruiksaanwijzing

inventum koude zone friteuses

3F64, GF68 en GF84

Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door daar deze belangrijke gegevens over veilige installatie, het gebruik en onderhoud van het apparaat bevat. Daarnaast dient de gebruiksaanwijzing zorgvuldig bewaard te worden voor latere raadpleging.

## INHOUDSOPGAVE

- Illustratieomschrijving
- Veiligheidsvoorschriften
- Voor het eerste gebruik
- In gebruik nemen
- Het frituren
- Reset-knop
- Na het frituren
- Reiniging en onderhoud
- Garantiebepalingen en service

## ILLUSTRATIEOMSCHRIJVING

Op onderstaande afbeelding staan alle onderdelen vermeld zodat bij het zien van de gebruiksaanwijzing geen twijfel kan ontstaan welk onderdeel er bedoeld wordt.

- Deksel
- Temperatuur controlelampje
- Thermostaatknop
- Bedieningspaneel
- Opbergvak met snoer
- Verwarmingselement
- Oliereservoir (inhoud 3 liter voor model GF64 en GF68 en 4 liter voor model GF84)
- Frituurmand met handgreep
- 10. Thermostaat-sensor / Veiligheids-sensor
- 11/12. Min./Max. aanduiding
- 3. Behuizing
- 4. Rode reset-knop (in snoeropbergvak)

## VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees 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.

**Let op:** Vermijd het aanraken van de warme oppervlakken wanneer het apparaat ingeschakeld is.

Schakel het apparaat alleen aan op wisselstroom, op een geaard stopcontact, met 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 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, de stekker uit de wandcontactdoos is verwijderd en de olie 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 winkelier 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.
- Niet aan het snoer c.q. het apparaat trekken om de stekker uit de wandcontactdoos 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 bijgeleverde snoer. 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 afval verwerkings afdeling van uw gemeente.
- Indien het apparaat na het inschakelen niet functioneert, dan kan de zekering of de aardlekschakelaar in de elektra verdeelkast zijn aangegsproken. De groep kan te zwaar zijn belast of een aardlekstroom is opgetreden.
- Ga bij storing nooit zelf repareren; het doorstaan van de beveiliging 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.
- Dompel het bedieningspaneel, het snoer of de stekker nooit onder in water. Reinig deze delen alleen met een vochtige doek.
- Deze friteuse is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik. Wanneer het apparaat oneigenlijk gebruikt wordt kan er bij eventuele defecten geen aanspraak op schadevergoeding worden gemaakt en vervalt het recht op garantie.
- De friteuse niet zonder of met te weinig olie gebruiken (zie aanduiding minimum / maximum aanduiding in het oliereservoir).
- De friteuse alleen voor frituren gebruiken.
- Nooit frituren met het deksel op de friteuse.**

- Dit apparaat voldoet aan de EG richtlijn nr.89/336/EEC voor radio en TV ontstoring met aanvullende richtlijn nr.82/499.

### 3. VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Voordat u de frituse voor de eerste maal in gebruik neemt, dient u als volgt te werk te gaan:

- Pak de frituse 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 frituse op een vlakke ondergrond en verwijder deksel en frituurmandje.
- De elektrische delen bestaan uit:
  - bedieningspaneel
  - snoer met stekker
  - verwarmingselement
  - thermostaat-sensor / veiligheids-sensor
- Spoel oliereservoir, behuizing, deksel en korf goed af. De elektrische delen reinigen met een vochtige doek (zonder schoonmaakmiddel). Alle delen goed drogen en de frituse in elkaar zetten.

**Let op: Het is alleen toegestaan de frituse met vloeibaar frituurvet te gebruiken. In geen geval blokken vet gebruiken! Gebruik de frituse alleen zonder deksel voor een beter frituurresultaat en om condensvorming te voorkomen.**

- Vul het oliereservoir met olie tussen het minimum niveau en het maximum niveau. De olie mag in geen geval onder de minimum aanduiding komen. (zie de aanduiding in de binnenpan)

### 4. IN GEBRUIK NEMEN

Controleer of de spanning overeenkomt met die welke vermeld is op het typeplaatje. Steek dan de stekker in het stopcontact. Draai de thermostaatknop met de richting van de klok mee op de gewenste temperatuur. Het controlelampje licht op. De warmte is ingeschakeld. Zodra de gewenste temperatuur bereikt is, gaat het controlelampje uit, de frituse is klaar om te frituren. Bij afkoelen van de olie schakelt zowel de thermostaat als het controlelampje weer aan.

### 5. HET FRITUREN

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. Tijdens het frituren dient het deksel van de frituse te worden gehaald! **Let op:** Bij het frituren van diepvriesproducten dienen zoveel mogelijk de ijsresten verwijderd te worden. **Let op:** Bij het frituren van vis, gevogelte, vlees en deegproducten enz. de lege korf in het oliereservoir 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.

### 6. RESET-KNOP

Bij oververhitting schakelt de frituse zichzelf uit. U kunt de frituse weer inschakelen door de rode reset-knop, welke zich boven in het snoeropbergvak bevindt, in te drukken.

### 7. Na het frituren

De korf omhoog halen, licht schudden en de haak van het mandje aan de voorkant van de fritusebehuizing hangen om uit te laten lekken. De thermostaatknop op 0 zetten. Het is noodzakelijk de korf na gebruik te wassen, goed af te drogen en weer in het oliereservoir te doen. Zodra de olie afgekoeld is, het deksel erop zetten.

### 8. REINIGING EN ONDERHOUD

#### • Het filteren van de olie

De restanten van het bakken, welke op het olie oppervlak drijven met een schuimschaam verwijderen. De achtergebleven restanten bevinden zich onder het verwarmingselement (de zgn. "koude zone") wat een onaangename smaak afgifte aan de produkten voorkomt. Het is daarom niet nodig om na ieder gebruik de olie te filteren, zelfs niet als er verschillende produkten na elkaar gefrituurd zijn. Wij wijzen u er echter wel op, dat regelmatig filteren het oliegebruik aanzienlijk verlengt. De olie moet koud gefilterd worden. Giet de olie in een schone, hittebestendige schaal, reinig dan het oliereservoir met heet water en een beetje afwasmiddel, daarna goed drogen. Bij het terug gieten van de olie in het oliereservoir, 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. Zorgt u er in ieder geval voor dat de deksel goed droog is voordat u hem weer gaat gebruiken.

#### • Element

Het element van het apparaat kunt u voorzichtig met een vochtige doek schoonmaken. Let op met schoonmaken van het verwarmingselement en thermostaat.

#### • Korf en oliereservoir

Het oliereservoir kan, als de olie verwijderd is, in de vaatwasmachine gereinigd worden. De korf (en handgreep) kan ook in de vaatwasmachine gereinigd worden.