

ZANUSSI

Downloaded from www.vandenborre.be

FRITEUSE ZER 325 X

MODE D'EMPLOI

GEBRUIKSAANWIJZING

GEBRAUCHSANWEISUNG

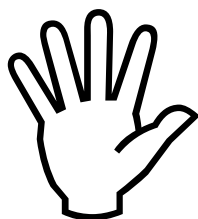
DIRECTIONS FOR USE

**FRITEUSE ENCASTRABLE A ZONE FROIDE
AVEC THERMOSTAT DE COMMANDE
ET THERMOSTAT DE SECURITE**

**INBOUWFRITEUSE MET KOUDE ZONE,
MET BEDIENINGSTHERMOSTAAT
EN VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT**

**EINBAUFRITEUSE "MIT KÄLTEZONE",
BEDIENTHERMOSTAT
UND SICHERHEITSTHERMOSTAT**

**FITTED ELECTRIC FRYER WITH A COLD ZONE
WITH THERMOSTATIC CONTROL
AND SAFETY THERMOSTAT**



A LIRE ATTENTIVEMENT AVANT UTILISATION

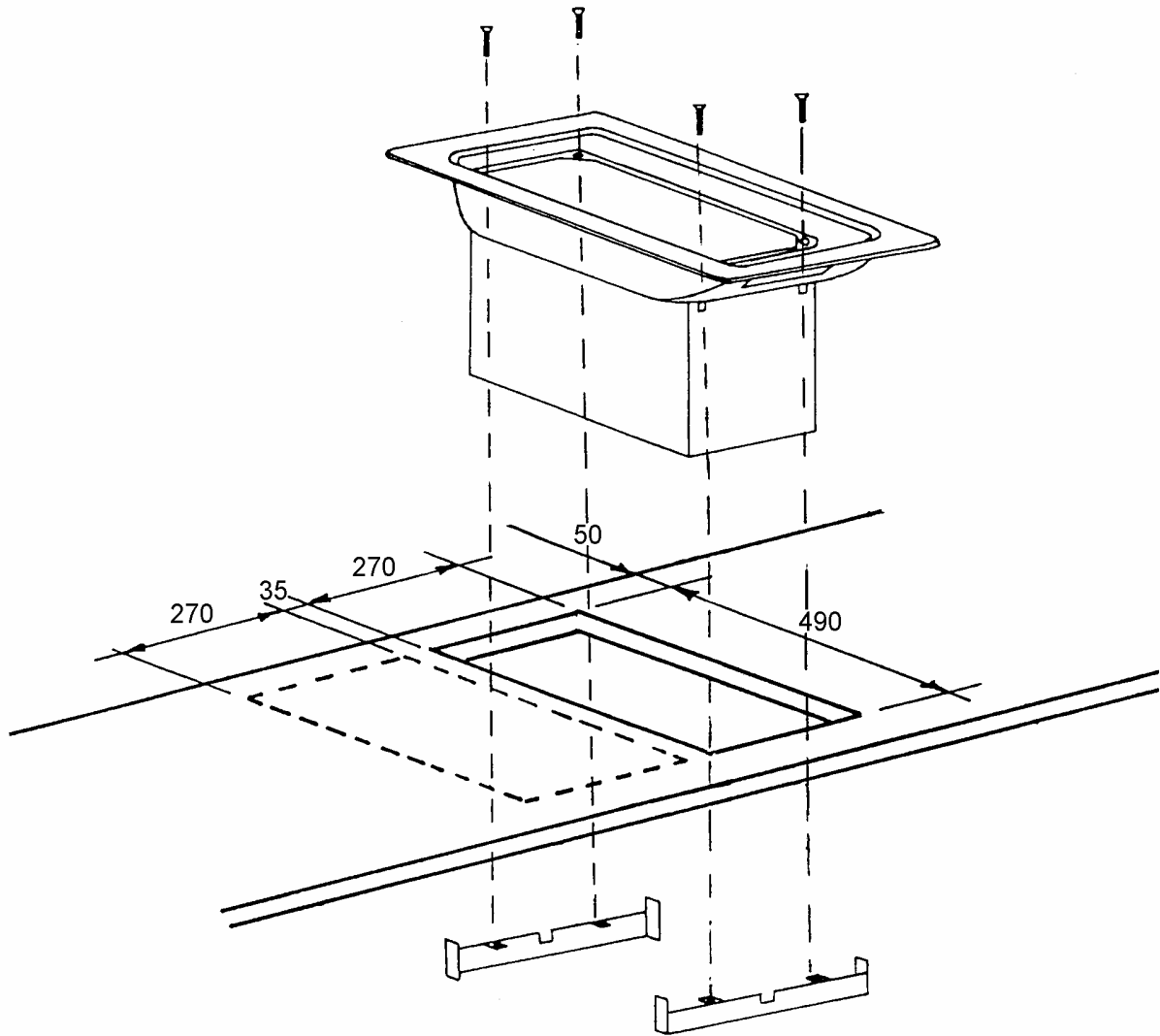
AANDACHTIG LEZEN VOOR HET GEBRUIK

VOR GEBRAUCH AUFMERKSAM LESEN

READ CAREFULLY BEFORE USE

ENCASTREMENT
INBOUW
EINBAU
FITTING

Dimensions de l'appareil: L 510 x l 290 x H 250 mm
Afmetingen van het toestel: L 510 x B 290 x H 250 mm
Geräteabmessungen: L 510 x B 290 x H 250 mm
Appliance size: L 510 x W 290 x H 250 mm



RACCORDEMENT ELECTRIQUE
ELEKTRISCHE AANSLUITING
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS
ELECTRICAL CONNECTION

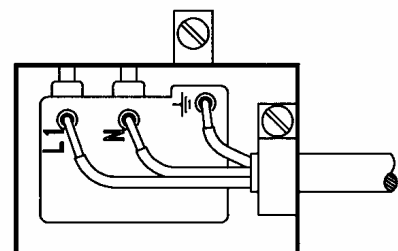
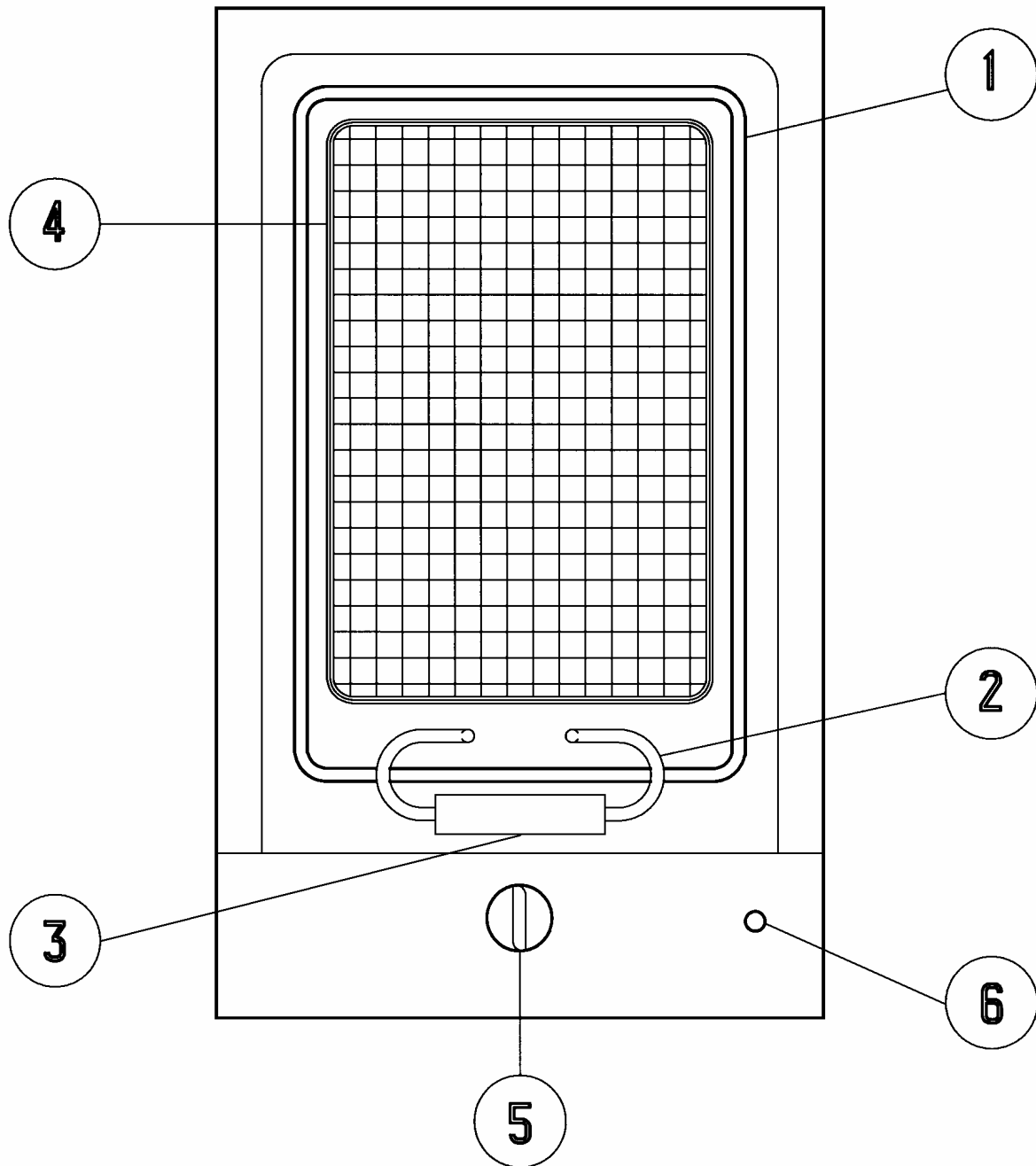


FIG.1

1. cuve à huile - de kuip met olie - Ölbehälter - the oil bowl
2. résistance de chauffe - weerstand - Heizwiderstand - heating element
3. charnière - scharnier - Scharnier - hinge
4. panier - mand - Korb - basket
5. sélecteur de température - temperatuurkeuzeschakelaar - Temperaturwahlschalter - thermostat
6. lampe de mise en chauffe - verwarmingslampje - Aufheizanzeige - heater control light

FIG.2

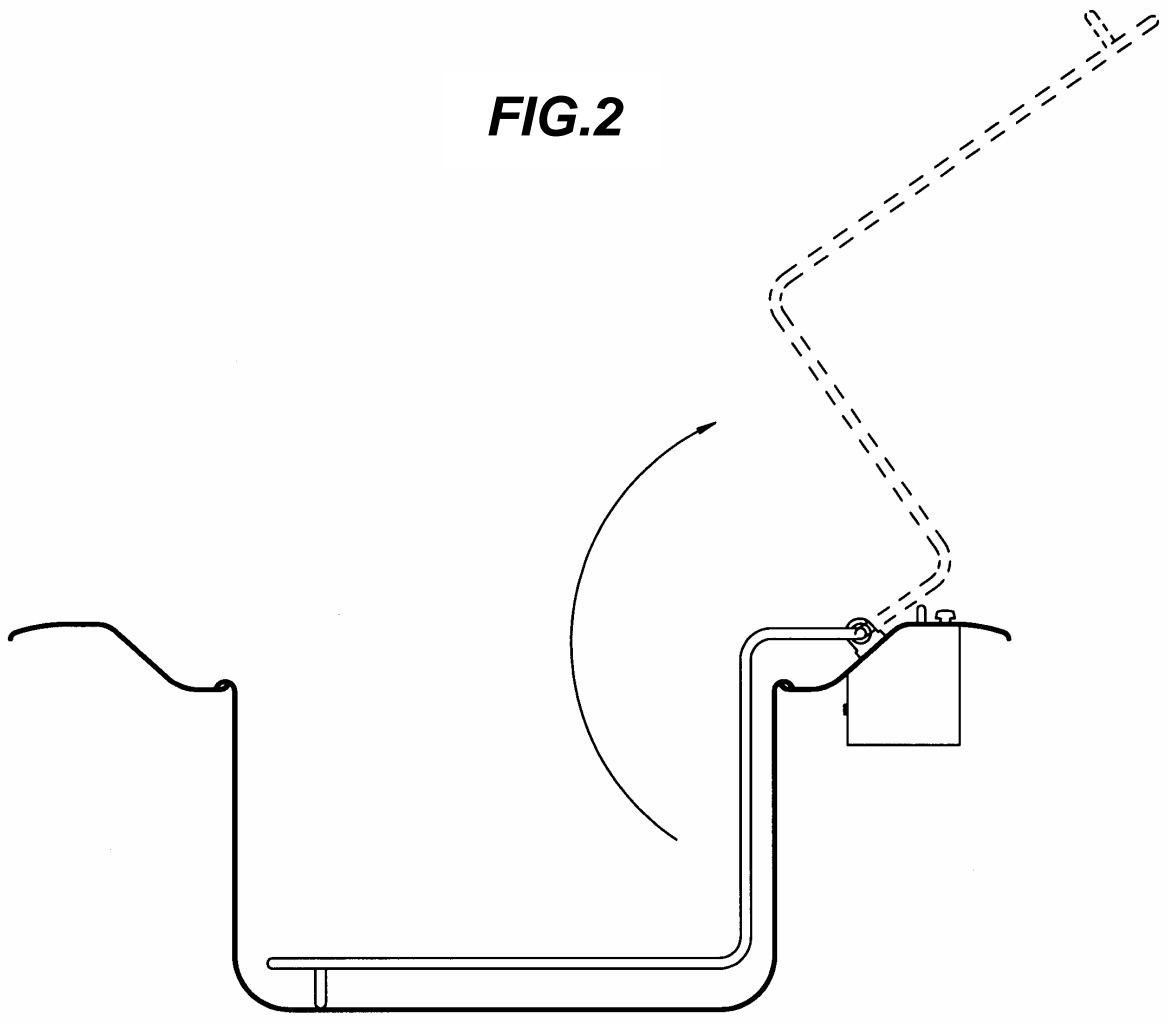
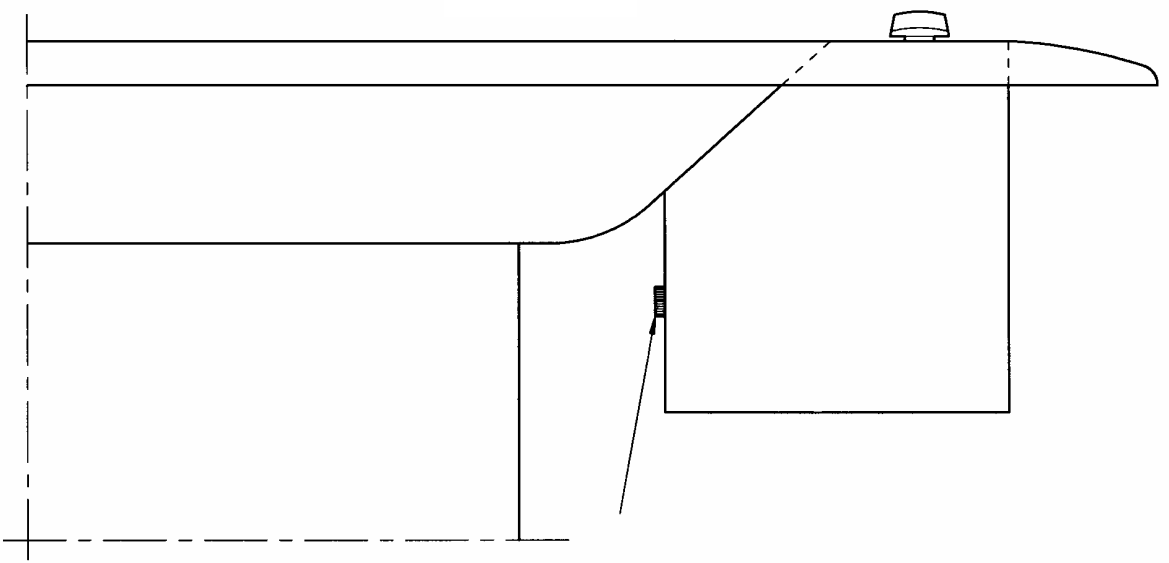


FIG.3



NEDERLANDS

U hebt zich zonet een friteuse met "koude zone" aangeschaft. De temperatuur onder de weerstand overschreidt de 80° onder normaal gebruik niet, het afval van de friteuse valt in de koude zone en komt niet meer in aanraking met het volgende baksel.

IN GEBRUIKSTELLING

De inbouwplaat in het werkblad inbouwen, volgende elementen kunnen nu in onderstaande volgorde toegevoegd:

- 1. de kuip met olie;*
- 2. de weerstand die u op zijn scharnier naar beneden draait om hem in de kuip te plaatsen (Fig. 2);*
- 3. de mand.*

Deze friteuse verbruikt 2.200 watt. Het is nodig dat uw installatie dit vermogen kan leveren zonder gevaar.

Smeltstoppen van 10 ampère zijn nodig.

*De friteuse moet **in ieder geval** aangesloten zijn met een stekker voorzien van een aardig.*

Men moet in het toevoercircuit een tweepoligestroomverbreker voorzien waarvan de opening van de kontaktpunten groter is dan 3 mm.



De stekker moet bereikbaar zijn na de installatie.

Als de voedingskabel beschadigd is, moet die vervangen worden door een gelijkwaardige kabel (H05RNF 3x1mm²) die verkrijgbaar is via de naverkoopdienst.

Open het deksel van zodra u het apparaat op het electriciteitsnet aansluit om te vermijden dat uw friteuse als een oven opereert.


Geen warme brandpannen op het deksel zetten.

Het toestel laten afkoelen vooraleer het deksel te sluiten.

Dit deksel heeft uitsluitend een decoratieve functie.

U MOET ABSOLUUT EEN RUIJTE LATEN VAN MINSTENS 5 CM TUSSEN DE ONDERKANT VAN DE FRITEUSE EN HET EERSTE SCHAP IN HET KEUKENMEUBEL.



Het symbool  op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling.

Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

BELANGRIJKE RAADGEVINGEN

De weerstand van de koudezone friteuse mag niet in de vrije lucht gebruikt worden. Het element moet **steeds** ondergedompel zijn in olie of vet. **DUS WANNEER U VAST DIERLIJK- OF PLANTAARDIG VET GEBRUIKT IS HET STEEDS NODIG OM HET VAN TE VOREN GESMOLTEN VET AAN TE BRENGEN IN DE KUIP VAN UW FRITEUSE.** Op die manier vermijdt u dat de weerstand doorbrandt.

1. De kuip moet worden gevuld totdat het niveau van de olie zich tussen de minimum- en maximumstreepjes op de verticale wand van de kuip bevindt, voor een optimaal resultaat. U kunt tot maximumstreepje vullen.
2. Wanneer u vochtig of diepgevroren voedsel in uw friteuse doet moet u de friteuse goed in het oog houden. De olie borrelt hevig op bij aanraking met water en zou kunnen overlopen.
3. Het is eveneens aanbevolen gaten te maken (met een mes of een vork) in het vet dat zich in de friteuse bevindt, alvorens die aan te zetten. Zo vermijdt u dat het vet begint te spetteren als er een luchtbel in zou zitten. Ga daarbij voorzichtig te werken om de sondes op het weerstand niet te beschadigen.

De veiligheidsthermostaat voert een 2^{de} temperatuurmeting uit. Bij problemen schakelt hij de elektrische voeding van de friteuse automatisch uit. Het opnieuw inschakelen moet met de hand achter de kast gebeuren (Fig. 3).

NUTTIGE WENKEN

De ideale temperatuur voor een friteuse ligt tussen de 150° en 180°C graden. Wanneer deze temperaturen overschreden worden, verbrandt de olie snel. Wanneer u te lage temperatuur gebruikt, zal het voedsel niet dichtgeschroeid zijn en doordronken zijn met vet.

Vanzelfsprekend moeten grotere stukken langer bakken. U moet de temperatuur zo kiezen dat het voedsel van binnen goed gebakken is en tegelijkertijd niet verbrand is van buiten.

De nodige, vooraf gekozen temperatuur van olie of vet is bereikt wanneer de verwarmingslampje uitgaat.

Enkele aanwijzende temperaturen:

		<u>Optimale hoeveelheid</u>	<u>Maximum hoeveelheid</u>
frietten (voorbakken)	150°	500 gr	750 gr
frietten (afbakken)	180°	500 gr	750 gr
kroketten, fondue	180°	250 gr	350 gr
beignets, vis	170°	*	*
kippebout of -vleugels	160°	*	*

* Deze waarden zijn in de eerste plaats afhankelijk van het volume. Zorg ervoor dat de etenswaren altijd volledig in het frituurvet zijn ondergedompeld.

ONDERHOUD

Vooraf steeds het toestel uitschakelen en volledig laten afkoelen.

De friteuse is geheel demonteerbaar (ga tewerk in omgekeerde volgorde als bij het ingebruik nemen). De diverse onderdelen worden als volgt schoongemaakt:

De inbouwplaat maakt u schoon met een onderhoudsproduct voor roestvrij staal. Opdat de plaat zijn glans zou behouden, gebruikt u best geen schuursponsjes of schuurmiddelen.

De kuip onderhoudt u zoals andere inox huishoudartikelen. Aarzel niet haar in uw vaatwasmachine te plaatsen.

De mand onderhoudt u met schuurmiddelen zoals andere inox huishoudartikelen.

Het elektrische gedeelte en weerstand: reinigen met een vochtige doek.

Het glazen deksel reinigt u regelmatig met een vochtige doek waarop u een product om ruiten te wassen kunt verstuiven. Verstuif het product echter niet rechtstreeks op het deksel boven de olie!

ZANUSSI