

SILVERCREST®



STAINLESS STEEL DEEP FAT FRYER SFO 2000 A1

(FR) (BE)

FRITEUSE EN ACIER INOXYDABLE

Mode d'emploi

(DE) (BE)

EDELSTAHL-FRITTEUSE

Bedienungsanleitung

(DK)

FRITUREGRYDE AF RUSTFRIT STÅL

Betjeningsvejledning

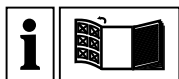
(NL) (BE)

RVS FRITEUSE

Gebruiksaanwijzing

IAN 460204_2401

(DK) (BE) (NL)



(DK)

Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.

(FR) (BE)

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

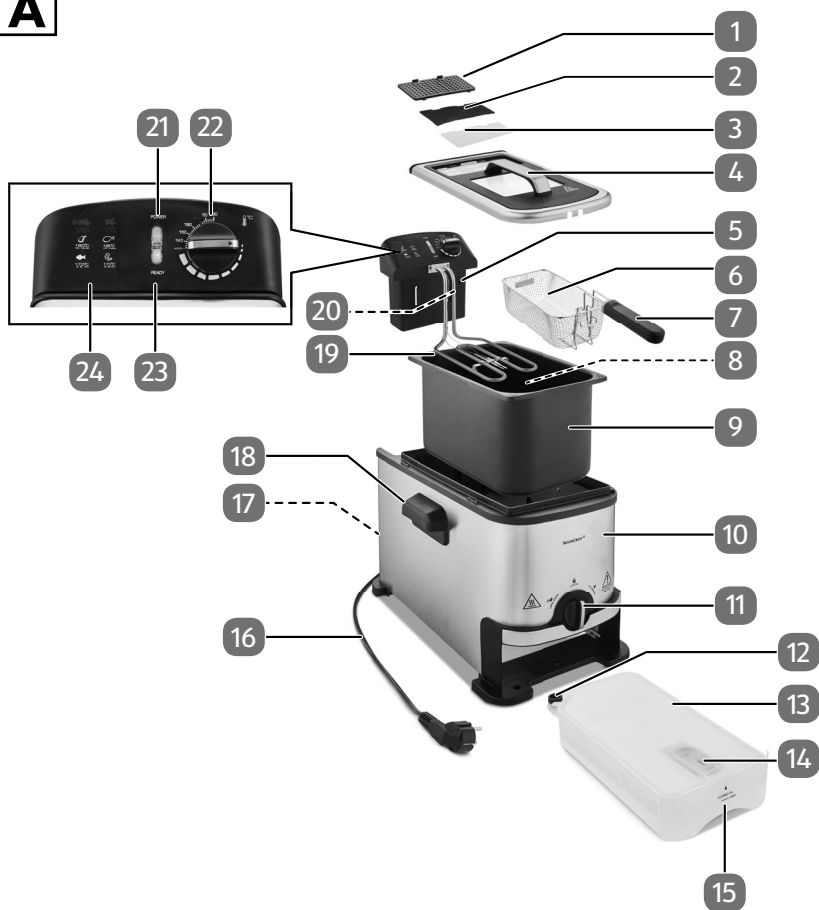
(NL) (BE)

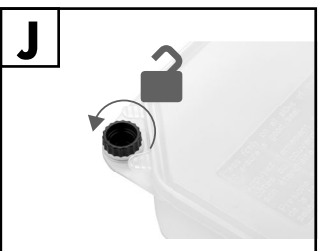
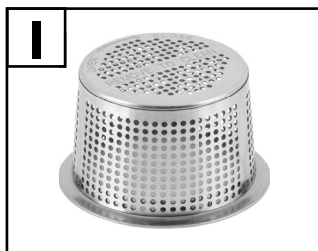
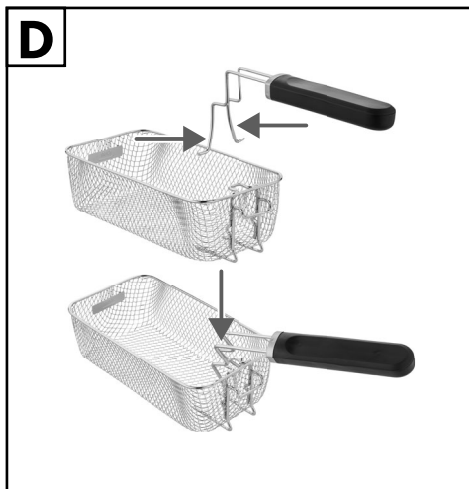
Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

(DE) (BE)

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

DK	Betjeningsvejledning	Side	5
FR/BE	Mode d'emploi	Page	31
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	59
DE/BE	Bedienungsanleitung	Seite	87

A**B****C**



Inhoudsopgave

1.	Informatie over deze gebruiksaanwijzing	60
1.1.	Betekenis van de symbolen	60
2.	Gebruiksdoel	61
3.	Veiligheidsvoorschriften	62
3.1.	Apparaat gebruiken	67
4.	Inhoud van de levering	67
5.	Overzicht van onderdelen	68
6.	Vóór het eerste gebruik	69
7.	Geschikte frituurolie	69
7.1.	Vorming van acrylamide vermijden	70
8.	Frituren voorbereiden	71
9.	Friteuse gebruiken.....	72
10.	Bereidingstabel	75
11.	Na het frituren.....	76
11.1.	Frituurolie filteren/bewaren/afvoeren	76
11.2.	Frituurolie afvoeren.....	77
12.	Beveiliging tegen oververhitting	78
13.	Langdurig niet-gebruik en transport	78
14.	Reiniging en onderhoud	78
15.	Problemen oplossen	81
16.	Technische gegevens.....	82
17.	EU-conformiteitsinformatie	83
18.	Afvalverwerking	83
19.	Garantie van MEDION AG	84
19.1.	Garantiebepalingen.....	84
19.2.	Garantieperiode en wettelijke klachten over gebreken	84
19.3.	Onvang van de garantie	84
19.4.	Afhandeling onder garantie	85
20.	Service	85
20.1.	Leverancier/producent/importeur	86
21.	Informatie over handelsmerken.....	86

1. Informatie over deze gebruiksaanwijzing



Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat. U hebt gekozen voor een hoogwaardig product. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke instructies met betrekking tot veiligheid, gebruik en afvalverwerking. Lees alle bedieningsinstructies en veiligheidsvoorschriften aandachtig door voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product alleen zoals beschreven en uitsluitend voor de vermelde toepassingsgebieden. Bewaar deze gebruiksaanwijzing goed. Als u het product doorgeeft aan iemand anders, overhandig hem of haar dan ook alle bijbehorende documenten.

1.1. Betekenis van de symbolen



GEVAAR!

Waarschuwing voor direct levensgevaar!

- Houd u aan de instructies om situaties te voorkomen die de dood of ernstig letsel tot gevolg hebben.



VOORZICHTIG!

Waarschuwing voor mogelijk minder ernstig en/of licht letsel!

- Houd u aan de instructies om situaties te voorkomen die licht letsel tot gevolg kunnen hebben.



WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor mogelijk levensgevaar en/of ernstig blijvend letsel!

- Houd u aan de instructies om situaties te voorkomen die de dood of ernstig letsel tot gevolg kunnen hebben.



VOORZICHTIG!

Gevaar door hete oppervlakken!



LET OP!

Neem de aanwijzingen in acht om materiële schade te voorkomen!

- Houd u aan de instructies om situaties te voorkomen die materiële schade tot gevolg kunnen hebben.



Instructies voor montage of gebruik



Geteste veiligheid

Producten die zijn gemarkeerd met dit symbool, voldoen aan de eisen van de Duitse wet op de productveiligheid.



Gebruik binnenshuis

Apparaten met dit symbool zijn alleen geschikt voor gebruik binnenshuis.



Symbool voor wisselstroom



In de EU gebruikt symbool voor de aanduiding van materialen die in contact komen met levensmiddelen, zoals verpakkingen en het oppervlak van apparaten.



Het frituurreservoir (9) heeft een antiaanbaklaag.

2. Gebruiksdoel

De friteuse is bedoeld voor het frituren van levensmiddelen, zoals bijv. friet, kroketten, gevogelte enz. in huishoudelijke hoeveelheden. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het is niet geschikt voor gebruik zoals:

- in keukens voor medewerkers van winkels, kantoren en andere bedrijven;
- op landbouwbedrijven;
- door klanten in hotels, motels en andere accommodaties;
- in bed and breakfasts.

Bij professioneel gebruik of bij het gebruik voor andere doeleinden dan voor het frituren van levensmiddelen kan de fabrikant niet voor schade aansprakelijk worden gesteld.

Houd er rekening mee dat bij gebruik van het apparaat voor een ander doel dan waarvoor het is bestemd, de aansprakelijkheid vervalt:

- Bouw het apparaat zonder onze toestemming niet om en gebruik het niet in combinatie met hulp- of aanbouwapparaten die niet door ons zijn goedgekeurd of geleverd.
- Gebruik uitsluitend door ons geleverde of goedgekeurde reserveonderdelen en accessoires.

- Neem alle informatie in deze gebruiksaanwijzing in acht en houd u in het bijzonder aan de veiligheidsvoorschriften. Elke andere bediening geldt als niet in overeenstemming met het gebruiksdoel en kan leiden tot letsel of materiële schade.

3. Veiligheidsvoorschriften

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN – LEES DEZE AANDACHTIG DOOR EN BEWAAR ZE VOOR LATER GEBRUIK!

- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen in de leeftijd van 0 tot 8 jaar. Dit apparaat kan door kinderen van 8 jaar en ouder worden gebruikt, wanneer deze constant onder toezicht staan. Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen of gebrek aan kennis en/of ervaring, als er iemand toezicht op hen houdt of als hun is geleerd hoe ze het apparaat veilig kunnen gebruiken en ze hebben begrepen welke gevaren het gebruik van het apparaat met zich meebrengt.
- Het apparaat en het netsnoer moeten op afstand van kinderen jonger dan 8 jaar worden gehouden.
- Kinderen mogen het reinigen en onderhoud door de gebruiker niet uitvoeren.
- Ernstige brandwonden door hete olie kunnen het gevolg zijn als de friteuse van een werkblad wordt getrokken.
Laat het netsnoer (16) niet over de rand van het werkblad hangen, zodat kinderen het niet kunnen vastpakken of de gebruiker niet verstrikt raakt.
- Gebruik het apparaat niet zonder toezicht! Schakel het apparaat altijd uit als u de ruimte verlaat. Trek de stekker uit het stopcontact.
- Er is geen actie van de gebruikers nodig om het product tussen 50 en 60 Hz om te schakelen. Het product past zich zowel voor 50 alsook voor 60 Hz aan.

**WAARSCHUWING!****Gevaar voor elektrische schok!**

Er bestaat gevaar voor een elektrische schok door onderdelen die onder spanning staan.

- Sluit het apparaat alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd en goed bereikbaar stopcontact in de buurt van het apparaat. De lokale netspanning moet overeenkomen met de technische gegevens van het apparaat.
- Zorg ervoor dat het stopcontact vrij toegankelijk is, zodat het apparaat zo nodig snel kan worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet.
- Trek altijd aan de stekker en nooit aan het netsnoer (16).
- Let op dat het netsnoer (16) niet in contact komt met hete voorwerpen of oppervlakken (bijvoorbeeld kookplaten).
- Controleer het apparaat en het netsnoer (16) vóór ingebruikname en telkens na gebruik op beschadigingen.
- Gebruik het apparaat niet als het apparaat zelf of het netsnoer (16) zichtbaar beschadigd is of als het apparaat is gevallen.
- Neem bij transportschade onmiddellijk contact op met het Service Center.
- Breng in geen geval op eigen initiatief veranderingen aan het apparaat aan en probeer niet om een onderdeel van het apparaat zelf te openen en/of te repareren.
- Als het netsnoer van het apparaat beschadigd raakt, moet dit door de fabrikant, de klantenservice van de fabrikant of iemand met vergelijkbare kwalificaties worden vervangen om risico's te voorkomen.
- Open nooit de behuizing (10) en steek geen voorwerpen in de ventilatieopeningen.
- Het apparaat stelt de vereiste ingangsstroomfrequentie automatisch in, gebruikersinteractie is niet nodig.
- Wikkel het netsnoer (16) helemaal af.

- Voorkom dat er knikken in het netsnoer (16) komen en dat het snoer ergens klem zit.
- Zorg ervoor dat niemand over het netsnoer (16) kan struikelen. Gebruik geen verlengsnoer.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt in combinatie met een externe tijdschakelklok of een apart op afstand bedienbaar systeem, zoals een radiografisch stopcontact.
- Trek in de volgende situaties de stekker van het apparaat uit het stopcontact:
 - als u het apparaat reinigt of onderhoudt;
 - als u het apparaat monteert of demonteert;
 - wanneer het apparaat vochtig of nat is geworden;
 - wanneer u het apparaat niet meer gebruikt;
 - wanneer er niemand in de buurt is die het apparaat in het oog kan houden;
 - het onweert.
- Het apparaat mag niet worden ondergedompeld in water of andere vloeistoffen of onder stromend water worden gehouden en mag niet in vochtige ruimtes worden gebruikt, omdat dit een elektrische schok tot gevolg kan hebben. Houd het apparaat, het netsnoer (16) en de netstekker uit de buurt van wastafels, gootstenen en dergelijke.
- Zet geen met vloeistof gevulde voorwerpen, zoals vazen of glazen, op of in de buurt van het apparaat.
- Plaats het apparaat op een hittebestendige, droge en vlakke ondergrond. Schakel het apparaat niet in als het op een natte ondergrond staat.

Als u het apparaat op houten meubelen gebruikt, moet u een beschermende onderlegger gebruiken om een beschadiging van gevoelige oppervlakken te vermijden.
- Raak het apparaat of het netsnoer (16)/de stekker nooit aan met vochtige of natte handen.
- Gebruik het apparaat uitsluitend binnenshuis.

- Stel het apparaat niet bloot aan extreme omstandigheden. Vermijd:
 - hoge luchtvochtigheid en vocht;
 - extreem hoge en lage temperaturen;
 - direct zonlicht;
 - open vuur;
 - Nabijheid van explosieve en ontbrandbare dampen.



VOORZICHTIG!

Brandgevaar!

Er bestaat brandgevaar door hete oppervlakken/hete olie!

- Plaats het apparaat op een hittebestendige, droge en vlakke ondergrond.
- Plaats het apparaat niet op een ondergrond die heet kan worden (bijvoorbeeld een kookplaat of open vuur). Als u de friteuse onder de afzuigkap van uw fornuis wilt gebruiken, zorg er dan voor dat het fornuis is uitgeschakeld.
- Zorg ervoor dat het apparaat tijdens gebruik niet in aanraking komt met een ander voorwerp. Plaats het apparaat op een afstand van minimaal 10 cm van andere voorwerpen. Plaats het apparaat met name niet in de buurt van licht ontvlambare materialen (gordijnen, vitrages, papier enzovoort).
- Plaats het apparaat tijdens gebruik niet onder een hangkast of andere voorwerpen die de vrije afvoer van de damp naar boven kunnen belemmeren.
- Dek het apparaat niet af.
- Leg of zet geen voorwerpen op het apparaat.
- Laat het apparaat nooit aanstaan als er niemand bij is.
- Giet geen olie op het hete verwarmingselement (19).



VOORZICHTIG!

Gevaar voor letsel!

Er bestaat gevaar voor letsel door hete oppervlakken/hete olie!

De oppervlakken van het apparaat en de accessoires die kunnen worden aangeraakt, kunnen tijdens het gebruik zeer heet worden.

- Beweeg de friteuse niet zolang de inhoud heet is. Olie heeft zeer veel tijd nodig om af te koelen.
- Zet het apparaat niet op de rand van een tafel, omdat het dan kan kantelen en vallen.
- Raak geen hete oppervlakken op het apparaat aan en houdt uw handen niet boven de dampen.
- Houd uw hoofd nooit recht boven het apparaat en zorg ervoor dat uw handen niet in aanraking komen met de damp.
- Raak de hete frituurmand (6) niet met de handen aan, maar gebruik het hiervoor bestemde handvat van het frituurreservoir (7).
- Kookgerei moet in een stabiele positie met de handgrepen (indien aanwezig) worden opgesteld om het morsen van de hete vloeistof te vermijden.
- Zorg er altijd voor dat de frituurmand (6) juist is ingehaakt en het deksel het apparaat volledig afsluit. Gebruik de friteuse nooit zonder dat het deksel van het apparaat (4) is geplaatst.
- Het oppervlak van het verwarmingselement (19) is na gebruik nog warm. Niet aanraken!
- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u onderdelen verwijderd of het apparaat reinigt.

3.1. Apparaat gebruiken

- Verwarm het apparaat niet zonder inhoud. Vul de frituurmand (6) niet boven het niveau dat in de gebruiksaanwijzing is aangegeven.
- Neem hierbij ook de niveaumarkeringen binnenin het apparaat in acht: Het niveau mag **MAX** niet overschrijden en mag **MIN** niet onderschrijden. Neem hierbij ook de max. opgegeven hoeveelheid van de te frituren levensmiddelen in acht (zie "10. Bereidingstabel" op blz. 75).

4. Inhoud van de levering



GEVAAR!

Verstikkingsgevaar!

Er bestaat verstikkingsgevaar door het inslikken of inademen van kleine onderdelen of folie.

- Bewaar al het gebruikte verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen.
- Laat kinderen niet met het verpakkingsmateriaal spelen.

Controleer of de levering volledig en onbeschadigd is en informeer ons binnen 14 dagen na aankoop wanneer de levering beschadigd of niet compleet is.

Het door u gekochte pakket moet het volgende bevatten:

- Roestvrijstalen friteuse met oliereinigingsfunctie
- Beknopte gebruiksaanwijzing

5. Overzicht van onderdelen

Zie afb. A

1. Filterafdekking
2. Actief koolstof geurfilter
3. Vetdampfilter
4. Deksel met kijkvenster
5. Resetschakelaar
6. Frituurmandje
7. Handvat van het frituurmandje
8. Oliepeilmarkering **MIN MAX** (niet weergegeven, in frituurreservoir)
9. Frituurreservoir
10. Behuizing
11. Draaiknop voor de oliefiltratie
12. Sluiting oliereservoir
13. Oliereservoir met afneembaar deksel
14. Olieventiel
15. Vulpeil-indicator
16. Netsnoer met netstekker
17. Kabelopbergvak (aan de achterkant, niet zichtbaar)
18. Greep aan de zijkant
19. Verwarmingselement
20. Veiligheidsschakelaar (op de rechter geleider, niet zichtbaar)
21. Gebruikscontrolelampje POWER (blauw)
22. Temperatuurregelaar
23. Temperatuurcontrolelampje READY (groen)
24. Adviezen bereidingstijd

6. Vóór het eerste gebruik

- ▶ Verwijder al het verpakkingsmateriaal en haal alle stickers en folie van het apparaat.
- ▶ Plaats het apparaat op een hittebestendige, droge en vlakke ondergrond.
- ▶ Neem het deksel (4) aan de greep van het apparaat.
- ▶ Neem de frituurmand (6) uit het frituurreservoir (9) en reinig deze met warm water en een beetje afwasmiddel.
- ▶ Verwijder en reinig het oliereservoir met deksel (13) zoals beschreven onder "14. Reiniging en onderhoud" op blz. 78. Zet deze daarna weer terug.
- ▶ Haal het bedieningspaneel met verwarmingselement (19) eruit.
- ▶ Veeg het frituurreservoir (9) met een zachte, bevochtigde doek schoon. Droog de frituurmand (6) en het frituurreservoir (9) zorgvuldig af.
- ▶ Plaats het frituurreservoir (9) er weer in (zie **afb. B**).
- ▶ Plaats het bedieningspaneel met de beide geleiders weer in de beide uitsparingen in de behuizing (10) (zie **afb. C**). Het apparaat heeft een veiligheidsschakelaar (20) op de rechter geleider, die ervoor zorgt, dat het apparaat alleen verwarmt bij correct geplaatst bedieningspaneel.
- ▶ Haak de frituurmand (7) in de inrichting op de frituurmand (6) (zie **afb. D**):
 - Druk de beide metalen steunen samen en plaats de uiteinden in de ogen in de frituurmand (6).
 - Houd met de ene hand de frituurmand (6) vast en druk met de andere hand de frituurmandgreep (7) naar beneden, tot de metalen steunen in de lip op de rand van de frituurmand haken.

De friteuse is nu gebruiksklaar.

7. Geschikte frituurolie



Gebruik in deze friteuse alleen vloeibare frituurolie!

Met vaste frituurvetten is de oliereinigingsfunctie niet mogelijk, en de goede werking van het apparaat kan in gevaar komen.

Geschikt	Niet geschikt
Pure plantenolie, zoals bijvoorbeeld geraffineerde koolzaadolie en zonnebloemolie, die tegen hoge temperaturen van minimaal 200 °C kunnen. Let evt. op de aanwijzingen op de verpakking.	• Plantaardige olie met hoog gehalte meervoudig onverzadigde vetzuren, bijv. zonnebloemolie • Olijfolie
	• Dierlijke vetten, bijv. varkensvet, boter of rundvet



VOORZICHTIG!

Gevaar voor de gezondheid!

Verkeerd omgaan met frituurolie kan schade aan de gezondheid veroorzaken:

- Neem de minimale houdbaarheidsdatum op de verpakking in acht. Gebruik de frituurolie niet langer dan 6 maanden, filter de frituurolie na elk gebruik of vervang het bij frequent gebruik vaker, bijv.:
 - Bereiding van frieten: na 3-5 keer frituren vervangen
 - Bereiding van vlees/vis of kwarkbolletjes: vervanging na elk gebruik aanbevolen.
- Gebruik geen bedorven frituurolie, meng het niet met verse frituurolie.
- Meng verschillende oliesoorten niet met elkaar.
- Gebruik alleen uitdrukkelijk voor het frituren geschikte frituuoliën, geen oliemengsels. Neem de desbetreffende voorschriften van de fabrikant op de verpakking in acht.

Bedorven frituurolie herkent u aan de volgende kenmerken:

- Bruine verkleuring
- Rookontwikkeling, al bij lage temperaturen
- Schuimvorming
- Onaangename geur/smaak van de olie en de levensmiddelen.

7.1. Vorming van acrylamide vermijden

Door te heet frituren kunnen stoffen ontstaan die gevaarlijk zijn voor de gezondheid zoals acrylamide.

- ▶ Verwijder verbrande etensresten.
- ▶ Let op zo laag mogelijke temperaturen en korte bereidingstijden. De gerechten niet te donker frituren. Frituur verse aardappelen of andere levensmiddelen die rijk zijn aan koolhydraten zoals graanproducten bij een temperatuur van maximaal 180 °C om de ontwikkeling van het voor de gezondheid schadelijke acrylamide te vermijden.
- ▶ Bewaar aardappels niet onder 10 °C wanneer u zelf friet maakt van rauwe aardappels.
- ▶ Gebruik geen uitgekiemde aardappels of aardappels met groene plekken.

8. Frituren voorbereiden

- ▶ Droog vochtige levensmiddelen zorgvuldig af.
- ▶ Snij de levensmiddelen in kleine stukjes, omdat op deze manier de bereidingstijd verkort wordt en de levensmiddelen niet zoveel olie opnemen.
- ▶ Bij het frituren van aardappelen erop letten dat u ze niet te klein snijdt om de vorming van acrylamide laag te houden.
- ▶ Week de huisgemaakte frieten circa 3-4 uur en droog deze daarna zorgvuldig af voordat u deze gaat frituren.
- ▶ Bij het frituren van gepaneerde gerechten dient u erop te letten dat het paneermeel goed aan het levensmiddel plakt zodat de frituurolie niet te sterk vervuilt.
- ▶ Verwijder ijsresten van diepvriesproducten en droog het product goed voor het frituren met bijvoorbeeld een theedoek, voordat u deze in de frituurmand (6) doet. De olie kan anders ongecontroleerd gaan spatten.
- ▶ Zout en kruid het frituurproduct alleen na het frituren, maar niet boven de friteuse. U ontziet hiermee de frituurolie en het apparaat.
- ▶ Voor kleinere hoeveelheden levensmiddelen is in de regel een kortere frituurtijd nodig. Grotere hoeveelheden laten de olietemperatuur zakken, de frituurtijd neemt toe en de levensmiddelen nemen meer olie op.
- ▶ Om de frituurtijd te verkorten, laat u de levensmiddelen voor het frituren ontdooien (niet aanbevolen bij vissticks. Houd altijd de informatie van de fabrikant aan).



Bestrijk de binnenkant van het kijkvenster met olie zodat zich geen condenswater vormt en het bereidingsproces kan worden gecontroleerd.

9. Friteuse gebruiken



WAARSCHUWING!

Brandgevaar!

Olie kan uit zichzelf ontbranden.

- Olie- en vetbranden nooit met water bestrijden. Trek in geval van brand direct de stekker uit het stopcontact en verstik de vlammen met het deksel, een vochtige doek of een geschikte brandblusser.
- Vervang de olie regelmatig omdat oude olie al bij de gebruikelijke frituurtemperatuur spontaan kan ontbranden.

De apparaatsokkel is niet hittebestendig.

- Als u de friteuse onder de afzuigkap van uw fornuis wilt gebruiken, zorg er dan voor dat het fornuis is uitgeschakeld.



VOORZICHTIG!

Gevaar voor letsel!

Er bestaat verbrandingsgevaar door hete olie.

- Draag of beweeg de friteuse in geen geval zolang die nog heet is of als er zich nog hete olie in bevindt.
- Gebruik de friteuse altijd met gesloten apparaatdeksel (4).
- Als de friteuse bij bevroren levensmiddelen overschuift, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en neem de frituurmand (6) uit de olie.

De behuizing (10) wordt tijdens het gebruik erg heet.

- Raak geen hete oppervlakken op het apparaat aan en houdt uw handen niet boven de dampen.
- Raak de hete oppervlakken of de hete frituurmand (6) niet aan, maar pak alleen de grepen en bedieningselementen vast.



WAARSCHUWING!

Brandgevaar!

Er bestaat brandgevaar door oliespatten op het hete oppervlak van het frituurreservoir (9).

- Doe de olie voorzichtig in de **KOUDE** friteuse.



WAARSCHUWING!

Brandgevaar! Gevaar voor letsel!

- Gebruik het apparaat niet zonder toezicht! Schakel het apparaat altijd uit als u de ruimte verlaat. Trek de stekker uit het stopcontact.



VOORZICHTIG!

Gevaar voor letsel!

Tijdens het gebruik kan hete damp uit de dampafvoer van het apparaat stromen. Bij het openen van het deksel (4) ontsnapt hete damp of eventueel oliespatten.

- Doe geen natte of vochtige levensmiddelen in de friteuse. Wees bijzonder aandachtig tijdens het frituren.
- Houd uw handen uit de buurt van de stoom om brandwonden te voorkomen.
- Verwijder aangebrande voedingsresten regelmatig bij het frituren. Gebruik alleen hittebestendig bestek, bijv. een grilltang of een schuimspaan.



Gebruik uitsluitend de bij de leveringsomvang behorende accessoires.

- ▶ Verwijder het deksel (4).
- ▶ Neem de frituurmand (6) uit de friteuse. Plaats deze op een schoon en vlak oppervlak.
- ▶ Doe de frituurolie in het koude frituurreservoir (9). Let er daarbij op, dat de oliepeilmarkering (8) **MAX** niet wordt overschreden en de oliepeilmarkering (8) **MIN** niet wordt onderschreden. Neem hierbij ook de max. opgegeven hoeveelheid van de te frituren levensmiddelen in acht (zie "10. Bereidingstabel" op blz. 75).
- ▶ Plaats het deksel (4) weer.
- ▶ Sluit het apparaat aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact.

Het bedrijfscontrolelampje **POWER** (21) brandt en geeft de netvoeding aan.

- ▶ Door rechtstreeks verdraaien van de temperatuurregelaar (22) stelt u de gewenste temperatuur in (max. 190 °C).
- ▶ Doe het frituurproduct in de frituurmand (6).
- ▶ Vul de frituurmand (6) niet tot boven de **MAX**-markering, anders wordt geen gelijkmatig bereidingsresultaat bereikt.

Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, brandt het temperatuurcontrolelampje **READY** (23) en kunt u beginnen met het frituren.



Tijdens gebruik schakelt het temperatuurcontrolelampje **READY** (23) meerdere keren aan en uit, omdat de temperatuur thermostatisch wordt geregeld. Wanneer moet worden naverwarmd, dan gaat deze uit en wanneer de ingestelde frituurtemperatuur weer is bereikt, schakelt deze weer in.

- ▶ Haal het deksel (4) eraf.
 - ▶ Laat de frituurmand (6) voorzichtig in de frituurolie zakken (zie **afb. E**).
 - ▶ Sluit het deksel (4) om oliespatten te vermijden (zie **afb. F**).
 - ▶ Controleer de bruiningsgraad van de levensmiddelen via het kijkvenster. Open indien nodig het apparaatdeksel (4) om de bruiningsgraad van de levensmiddelen beter te kunnen controleren. Til de frituurmand (6) op, en haak de frituurmandgreep (7) aan de rand van het frituurreservoir (zie **afb. G**).
- Pak een stuk product met hittebestendig bestek, om het te proberen.

Als de levensmiddelen nog niet helemaal gaar zijn:

- ▶ Schud evt. de frituurmand (6) om het frituurproduct gelijkmatig te verdelen en een gelijkmatig eindresultaat te krijgen.
- ▶ Ga door met het frituren.
- ▶ Laat de frituurmand (6) zakken en sluit het apparaatdeksel (4).

10. Bereidingstabel

De aangegeven tijden zijn richtwaarden. U kunt afhankelijk van de hoeveelheid frituurproduct of uw eigen wensen een andere tijd aanhouden.

- ▶ Neem bij kant-en-klaargerechten de aanwijzingen van de fabrikant voor de instelling van de temperatuur en bereidingstijd in acht.

Frituurproduct	Temperatuur	Optimale vulling	Maximale vulling	Frituurtijd
Friten diepgevroren *	170 °C	300 g	600 g	6-10 minuten resp. volgens de opgave van de fabri- kant
Friten, vers **	170 °C	300 g	600 g	10-12 min. (afhankelijk van het soort aardappelen)
Gepaneerde sch- nitzel, bevroren	140-160 °C	200 g	400 g	4-7 min.
Kippendij	190 °C	250 g	500 g	10-16 min.
Visfilet	170 °C	250 g	400 g	3-7 min.
Garnalen, ont- dood	170 °C	250 g	400 g	3-5 min.

*** Tip:** Voor een knisperend bereidingsresultaat ontdooit u de diepgevroren frieten voor het frituren. Omdat de bereidingstijd dan tot ongeveer de helft korter wordt, moet u de bereidingstoestand regelmatig controleren.

**** Tip:** Gebruik vastkokende aardappelsoorten, week deze ongeveer 3-4 uur en droog daarna de frieten goed af. Frituur de frieten circa 3 minuten voor, laat deze afkoelen en frituur deze dan nogmaals 4-5 minuten.

- ▶ Houd altijd toezicht op het frituren.
- ▶ Voor een optimaal resultaat haalt u de frituurmand (6) naar boven en schudt u deze een aantal keren, met name bij levensmiddelen die over elkaar liggen. Stel een kookwekker in, om herinnert te worden aan het omschudden van het frituurproduct en om te lang frituren te voorkomen.

11. Na het frituren

- ▶ Neem de frituurmand (6) uit de friteuse. Schud de frituurmand (6) voorzichtig of hang deze kort aan de rand van het frituurreservoir vast om overtollige olie te laten afdruppen.
- ▶ Schud het frituurproduct in een voldoende grote, hittebestendige kom of een zeef. Om overtollige olie te verwijderen, legt u een keukenhanddoek de kom of zeef. De overtollige olie wordt opgenomen en kan met de doek worden afgevoerd.
- ▶ Plaats de frituurmand (6) op een schoon en hittebestendig oppervlak.
- ▶ Draai de temperatuurregelaar (22) linksom terug tot aan de aanslag, en het verwarmen wordt uitgeschakeld.
- ▶ Trek de stekker uit het stopcontact.
- ▶ Haal de frituurmand (6) eruit.
- ▶ Laat het apparaat en de frituurolie volledig afkoelen.
- ▶ Verwijder eventueel de olie om het apparaat schoon te maken.

11.1. Frituurolie filteren/bewaren/afvoeren



WAARSCHUWING!

Gevaar voor beschadiging!

- Wacht altijd 3 tot 4 uur tot de olie volledig is afgekoeld, voordat deze wordt afgetapt of gefilterd. Anders kan de friteuse beschadigd raken.
 - Bij het filteren en uitnemen van het oliereservoir (13) moet het apparaat zijn uitgeschakeld.
- ▶ Filter de frituurolie elke keer na gebruik. Tot 10 keer gebruiken is mogelijk afhankelijk van de oliekwiteit en de juiste manier van bewaren.



Gebruik frituurolie niet opnieuw, die is gebruikt voor het braden van vis of andere sterk gekruide levensmiddelen. Bepaalde vleessoorten, zoals kippenvleugels, geven bij het frituren veel vloeistof af, waardoor de olie verwaterd. Gebruik ook deze olie niet meer.

- ▶ Zorg ervoor, dat het oliereservoir (13) leeg is en in het apparaat zit.
- ▶ Draai de draaiknop (11) in de stand **FILTER OIL**.

De frituurolie druipt door de filterzeef (9) in het frituurreservoir via een ventiel in het oliereservoir (13). De filterzeef voorkomt, dat etensresten in het oliereservoir (13) terechtkomen (zie **afb. I**)

- ▶ Zodra de frituurolie is afgetapt, draait u de draaiknop (11) in de stand **LOCK**, wanneer het oliereservoir (13) in het apparaat moet worden opgeslagen.
Wanneer het oliereservoir (13) moet worden uitgenomen, draait u de draaiknop (11) in de stand **UNLOCK**.

- ▶ Ga voorzichtig te werk bij het verwijderen van het oliereservoir (13) uit het apparaat. Houd het oliereservoir (13) horizontaal en pak het met beide handen vast (zie **afb. H**).

Leegmaken van het oliereservoir

- ▶ Let op de vulpeilindicator (15) van het oliereservoir (13). Maak het oliereservoir (13) leeg, zodra de bovenste markering is bereikt.
- ▶ Schroef de sluiting van het oliereservoir (12) boven op het oliereservoir (13) eraf (zie **afb. J**).
- ▶ Vul de gefilterde frituurolie voorzichtig in bijv. een glazen fles of doe de gefilterde olie in het frituurreservoir (9). Bewaar de gefilterde frituurolie op een donkere, droge en koele plaats tot deze weer wordt gebruikt. Houd de informatie van de fabrikant aan voor wat betreft de houdbaarheid.



Draai de draaiknop (11) in de stand **UNLOCK**, voordat u olie in het frituurreservoir (9) giet.

- ▶ Vaker gebruikte, bedorven frituurolie voert u af zoals beschreven staat onder "11.2. Frituurolie afvoeren".
- ▶ Schroef de sluiting van het oliereservoir (12) weer op het oliereservoir (13) nadat u deze heeft leeggemaakt.
- ▶ Zorg ervoor, dat het deksel van het oliereservoir voor het plaatsen in het apparaat goed is afgesloten.
- ▶ Plaats het oliereservoir (13) weer in het apparaat, en draai de draaiknop (11) in de stand **LOCK**, om het oliereservoir (13) vast te zetten.

11.2. Frituurolie afvoeren



WAARSCHUWING!

Gevaar voor lichamelijk letsel/beschadiging

- Wacht altijd 3 tot 4 uur tot de olie volledig is afgekoeld, voordat deze wordt afgetapt of gefilterd. Anders kan de friteuse beschadigd raken.
- Vul hete olie niet af in een kunststof reservoir. Gooi de nog vloeibare olie in geen geval in het toilet of een afvoer. Hard wordend vet kan de leidingen verstoppfen.
- Voer koude, bedorven olie af in een plastic zak met het huisvuil of via een inzamellocatie voor oud vet.

12. Beveiliging tegen oververhitting

Als u het apparaat per ongeluk inschakelt zonder dat er zich olie in bevindt, schakelt de oververhittingsbeveiliging het apparaat automatisch uit.

- ▶ Om de oververhittingsbeveiliging uit te schakelen, laat u eerst het apparaat volledig afkoelen.
- ▶ Open het apparaatdeksel (4) en verwijder de frituurmand (6).
- ▶ Til het bedieningsdeel eruit en druk de resetschakelaar (5) in de opening op het bedieningsdeel in met een passende houten prikker.

13. Langdurig niet-gebruik en transport

- ▶ Als u het apparaat gedurende langere tijd niet gebruikt:
 - trek de stekker (16) uit het stopcontact;
 - laat het apparaat afkoelen;
 - verwijder de olie;
 - reinig het apparaat zoals in “14. Reiniging en onderhoud” op blz. 78 beschreven en
 - bewaar het apparaat op een droge, stof- en vorstvrije plaats waar het niet wordt blootgesteld aan direct zonlicht.
- ▶ Wikkel de netkabel (16) op en berg deze op in het kabelopbergvak (17).
- ▶ Om beschadigingen van het product bij het transport te voorkomen, adviseren wij u om de originele verpakking te gebruiken.

14. Reiniging en onderhoud

Elke keer bij het verversen van de frituurolie moeten het frituurreservoir (9), de frituurmand (6) en het apparaatdeksel (4) en het oliereservoir met deksel (13) grondig worden gereinigd. Een regelmatige reiniging van de friteuse draagt bij tot een langere levensduur.



WAARSCHUWING!

Gevaar voor een elektrische schok/kortsluiting door vocht

- Dompel het bedieningsdeel met het verwarmingselement (19) nooit onder in water of andere vloeistoffen. Als het toch in een vloeistof is gevallen, mag u het onder geen enkele voorwaarde aanraken. Trek eerst de stekker (16) uit het stopcontact.

Neem het apparaat in geen geval weer in gebruik. Laat het apparaat controleren door de fabrikant, de klantenservice of iemand met vergelijkbare kwalificaties.

- Trek de stekker (16) uit het stopcontact, voordat u het apparaat schoonmaakt.
- Het bedieningsdeel met verwarmingselement (19), de behuizing (10) met aansluitbus voor het bedieningsdeel en de netkabel (16) mogen niet met water worden gereinigd. Gebruik een licht bevochtigde doek met een beetje afwasmiddel om de bedieningselementen schoon te maken. Zorg ervoor dat er geen vloeistof in de elektronica loopt.



VOORZICHTIG!

Gevaar voor letsel door brandwonden!

Het apparaat en de accessoires worden erg heet. Olie heeft zeer veel tijd nodig om af te koelen.

- Laat het apparaat vóór het schoonmaken volledig afkoelen om brandwonden te voorkomen.



LET OP!

Mogelijke beschadiging van het apparaat!

Bij onjuiste reiniging kan het apparaat beschadigd raken.

- Gebruik in geen geval bijtende, schurende of korrelige reinigingsmiddelen of reinigingsmiddelen die azijnzuur, soda of oplosmiddelen bevatten. Hierdoor kunnen de oppervlakken of bedrukking van het apparaat beschadigd raken.
- Reinig de friteuse (bedieningsdeel met verwarmingselement (19), behuizing (10), geur- en vetdampfilter (2/3) niet in de afwasmachine.

Apparaatdeksel (4)

- ▶ Reinig het apparaatdeksel (4) met een vochtige doek en evt. een beetje mild afwasmiddel en droog het daarna zorgvuldig af.

Behuizing (10)/bedieningsdeel met verwarmingselement (19)

- ▶ Reinig de friteuse aan de buitenkant en het bedieningsdeel alleen met een licht vochtige, zachte doek of spons en een beetje afwasmiddel, en droog daarna zorgvuldig alle onderdelen.

Frituurmand (6)

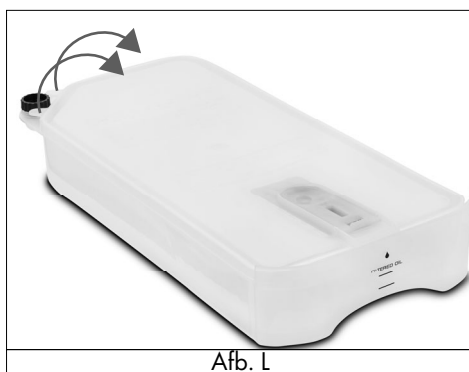
- ▶ Reinig de frituurmand (6) en de greep daarvan (7) met een afwasborstel in warm water met afwasmiddel. Evt. eerst een beetje laten inweken.
- ▶ Droog de mand zorgvuldig af.

Frituurreservoir (9)

- ▶ Maak het frituurreservoir (9) volledig leeg.
- ▶ Veeg het frituurreservoir (9) met een absorberende vaatdoek uit.
- ▶ Verwijder de filterzeef uit het frituurreservoir (9) door deze te verdraaien. Let daarbij op de markering op de filterzeef (zie **afb. I**).
- ▶ Reinig aansluitend het frituurreservoir (9) en de filterzeef met warm water en een beetje afwasmiddel, en droog beide delen zorgvuldig af, voordat u deze weer plaatst.

Oliereservoir met deksel (13)

- ▶ Zet de draaiknop (11) in stand **UNLOCK** en trek het oliereservoir (13) voorzichtig en recht uit het apparaat.
- ▶ Maak het oliereservoir (13) leeg via de sluiting (12) om per ongeluk morsen van de olie te vermijden (zie **afb. J**).
- ▶ Verwijder vervolgens het deksel door het aan de deksellippen (zie **afb. L**) op te tillen.



- ▶ Was het oliereservoir met deksel (13) en de sluiting (12) af met warm water en een beetje afwasmiddel.
- ▶ Naspoelen met schoon water en alle delen goed en volledig laten drogen.
- ▶ Sluit het oliereservoir zorgvuldig af met het deksel (13) door de dekselrand goed aan de zijkenen aan te drukken.
- ▶ Sluit ook de sluiting van het oliereservoir (12).
- ▶ Plaats het oliereservoir (13) weer in het apparaat en zet de draaiknop weer in de stand **LOCK**.

Geur- en vetdampfilter (2/3)

- ▶ Verwijder de filterafdekking (1) van het filtercompartiment in het apparaatdeksel (4) (zie **afb. K**).

- ▶ Reinig het geur- en vetdampfilter (2/3) elke 3 maanden of na elke 12e keer gebruik van de friteuse in warm water met afwasmiddel. Laat het filter volledig drogen.
- ▶ Plaats de filterafdekking (1) op het filtercompartiment en druk de filterafdekking (1) aan, tot deze hoorbaar vastklikt.



Het frituurreservoir (9), de frituurmand (6), het apparaatdeksel (4) en het olie-reservoir met deksel (13) kunnen in de afwasmachine. Verwijder het geur- en vetdampfilter (2/3) voordat u het apparaatdeksel (4) in de vaatwasser plaatst.

15. Problemen oplossen

Het product heeft ons bedrijf zonder fouten of gebreken verlaten. Mocht u desondanks een probleem vaststellen, probeer dan eerst om dit op te lossen aan de hand van de onderstaande tabel. Als dit niet lukt, neem dan contact op met onze klantenservice.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Problemen oplossen
Het apparaat werkt niet.	De netstekker zit niet in het stopcontact.	▶ Sluit het apparaat aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact.
	Bedienings-/verwarmingselement (19) met veiligheidsschakelaar (20) is niet juist geplaatst.	▶ Controleer de positie van het bedienings-/verwarmingselement (19).
De gerechten zijn niet gaar.	Het apparaat zit te vol.	▶ Vul de frituurmand (6) met kleine stukken. Kleinere stukken worden gelijkmatiger gaar. Doe de frituurmand (6) niet te vol.
	De bereidingstemperatuur is te laag.	▶ Stel de temperatuurregelaar (22) op de gewenste temperatuur in.
	De bereidingstijd is te kort.	▶ Stel de temperatuurregelaar (22) op de gewenste temperatuur in en frituur langer.
Het gerecht is niet gelijkmatig gaar geworden.	De gerechten liggen te dicht tegen elkaar.	▶ Schud de inhoud van frituurmand (6) om, zodat deze gelijkmatig wordt verdeeld. Sommige gerechten moeten ongeveer halverwege de bereidingstijd worden omgeschud.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Problemen oplossen
Sterke rook-ontwikkeling, slechte geur of smaak	De frituurolie is bedorven	► Frituurolie verversen.
	De olie is niet geschikt om te frituren.	► Frituurolie verversen en geschikte frituurolie gebruiken.
Frieten worden niet knapperig.	De aardappels zijn te vochtig.	► Hoe knapperig de friet wordt, hangt af van het water- en zetmeelgehalte van de aardappelsoort en van de hoeveelheid olie.
		► Droog de aardappels zorgvuldig af.
		► Snijd de aardappels in kleinere stukken.

16. Technische gegevens

Naam of handelsmerk van de leverancier:	SilverCrest®
Adres van de leverancier:	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen DUITSLAND
Modelaanduiding:	SFO 2000 A1
Voeding:	220–240 V~, 50/60 Hz
Vermogen:	2000 W
Veiligheidsklasse:	I
Effectief volume frituurreservoir (MAX -markering):	ca. 2,7 liter
Effectief volume oliereservoir (bovenste niveaumarkering):	ca. 3 liter
Effectief volume frituurmand (MAX -markering):	ca. 1,4 liter
Totaal volume frituurmand:	ca. 2,1 liter
Temperatuurcontrole:	130-190 °C
Afmetingen (b × h × d):	ca. 25 x 30,8 x 57,5 cm



www.tuv.com
ID 111128062

17. EU-conformiteitsinformatie



Hierbij verklaart MEDION AG dat het product in overeenstemming is met de volgende eisen van de Europese Unie:

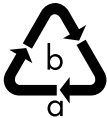
- EMC-richtlijn 2014/30/EU
- Laagspanningsrichtlijn 2014/35/EU
- Ecodesignrichtlijn 2009/125/EG
- RoHS-richtlijn 2011/65/EU

18. Afvalverwerking



VERPAKKING

Het apparaat zit ter bescherming tegen transportschade in een verpakking. Verpakkingen zijn gemaakt van materialen die milieuvriendelijk kunnen worden afgevoerd en vakkundig kunnen worden gerecycled.



Markering op het verpakkingsmateriaal voor het scheiden van afval met de afkortingen (a) en nummers (b) betekenen het volgende:

a: aanvullende materiaal informatie

b: 1-7: kunststoffen/20-22: papier en karton/80-98: composietmaterialen



APPARAAT

Afgedankte apparaten met het hiernaast afgebeelde symbool mogen niet bij het gewone huishoudelijke afval worden gedeponeerd.

Volgens richtlijn 2012/19/EU moet het apparaat aan het einde van de levensduur op een passende manier worden afgevoerd.

Hierbij worden voor hergebruik geschikte stoffen in het apparaat gerecycled, zodat belasting van het milieu en negatieve gevolgen voor de menselijke gezondheid worden voorkomen.

Geef het afgedankte apparaat af bij een inzamelpunt voor elektronisch afval of bij een afvalsorteercentrum.

Neem voor meer informatie contact op met de lokale afvalverwerkingsdienst of met uw gemeente.

19. Garantie van MEDION AG

Geachte klant,

u ontvangt op dit apparaat een garantie van 3 jaar vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken aan dit product heeft u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden niet aangetast door onze garantie die hieronder wordt toegelicht.

19.1. Garantiebepalingen

De garantieperiode begint op de aankoopdatum. Berg de kassabon daarom goed op. Deze bon heeft u nodig als aankoopbewijs.

Treedt binnen een termijn van drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of productiefout op, wordt het product door ons – naar ons inzicht – kosteloos gerepareerd of vervangen. Deze garantie stelt voorop dat binnen de periode van drie jaar het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) worden overlegd en schriftelijk kort wordt beschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het opgetreden is.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, ontvangt u het gerepareerde of een nieuw product terug. Met de reparatie of vervanging van het product begint geen nieuwe garantieperiode.

19.2. Garantieperiode en wettelijke klachten over gebreken

De garantieperiode wordt door de vrijwaring niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen of gerepareerde onderdelen. Beschadigingen of gebreken die eventueel al bij aankoop aanwezig zijn, moeten meteen na het uitpakken worden gemeld. Voor reparaties na afloop van de garantietermijn worden kosten in rekening gebracht.

19.3. Onvang van de garantie

Het apparaat is volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen zorgvuldig geproduceerd en voor aflevering nauwgezet gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of productiefouten. Deze garantie dekt geen productonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en daarom als slijtageonderdelen kunnen worden beschouwd of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, bv. schakelaars, accu's of glazen onderdelen.

Deze garantie vervalt wanneer het product beschadigd, onjuist gebruikt of gerepareerd is. Voor een correct gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing vermelde instructies nauwkeurig worden nagekomen. Gebruik en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten absoluut worden vermeden.

Het product is uitsluitend bedoeld voor particulier gebruik en is niet geschikt voor zakelijke toepassingen. Bij misbruik of onjuiste omgang, gebruik van geweld en bij ingrepen die niet door ons erkende onderhoudscentrum zijn uitgevoerd, kom de garantie te vervallen.

19.4. Afhandeling onder garantie

Om een snelle verwerking van uw verzoek te kunnen garanderen, dient u de volgende aanwijzingen op te volgen:

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer IAN 460204_2401 als bewijs voor de aankoop gereed.
- De artikelnummers vindt u op het typeplaatje, gegraveerd op het product, op het titelblad van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderzijde.
- Wanneer storingen in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst telefonisch of via ons contactformulier contact op met de hieronder vermelde onderhoudsafdeling.

20. Service



Op www.lidl-service.com kunt u deze gebruiksaanwijzing en een groot aantal andere gebruiksaanwijzingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden.

Met deze QR-code komt u direct op de Lidl-servicepagina (www.lidl-service.com) en kunt u via het invoeren van het artikelnummer IAN 460204_2401 uw gebruiksaanwijzing openen.

(NL)	Service Nederlands Hotline ☎ +31 9002352534 ⌚ Ma. - Vr.: 09:00 - 17:00 Maak gebruik van het contactformulier onder: www.medion.com/contact
(BE)	Service België Hotline ☎ +32 2 2006198 ⌚ Ma. - Vr.: 09:00 - 17:00 Maak gebruik van het contactformulier onder: www.medion.com/contact
	IAN 460204_2401

20.1. Leverancier/producent/importeur

Houd er rekening mee dat het onderstaande adres geen retouradres is. Neem eerst contact op met het bovengenoemde servicecentrum.

MEDION AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

DUITSLAND

21. Informatie over handelsmerken

SilverCrest® is een gedeponeerd handelsmerk van Lidl Stiftung & Co. KG, 74167 Neckarsulm, Duitsland.

Alle overige namen en producten zijn handelsmerken of gedeponeerde handelsmerken van de respectieve eigenaren.



MEDION AG

Am Zehnthof 77
45307 Essen
GERMANY

Model no.: SFO 2000 A1
Version: V1.0

Informationerne updatet den · Version des informations
Stand van de informatie · Stand der Informationen:
Update: 08/2024 · Ident.-No.: 5007 5746-11992-48/2024-6

IAN 460204_2401