FR MANUEL D’INSTRUCTION
EN INSTRUCTION MANUAL

FRITEUSE
DEEP FRYER

FRI2202E

Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir une friteuse **BRANDT** et nous vous en remercions.

Nous avons mis dans cet appareil toute notre passion, notre savoir-faire pour qu'il réponde au mieux à vos besoins. Innovant, performant, nous l'avons conçu pour qu'il soit aussi toujours facile à utiliser.
Vous trouverez également dans la gamme des produits **BRANDT**, un vaste choix de petit électroménager, que vous pourrez coordonner à votre nouvelle friteuse.

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions.

Et connectez-vous aussi sur notre site **www.brandt.com** où vous trouverez tous nos produits, ainsi que des informations utiles et complémentaires.

BRANDT

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à leur évolution.

Important : Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement

SOMMAIRE

1) A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR 4
a) Consignes de sécurité 4
b) Données Techniques 8
c) Protection de l'environnement 8
2) PREPARATION DE VOTRE APPAREIL 9
a) Description de la friteuse 9
b) Avant la première utilisation 9
3) UTILISATION DE VOTRE APPAREIL 10
a) Utilisation de l'appareil 10
b) Guide de cuisson 11
c) Conseils d'utilisation 12
4) NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE VOTRE APPAREIL 13
a) Démonter la friteuse avant de la nettoyer 13
b) Nettoyer la friteuse 13
c) Remonter après le nettoyage 13
d) Résolution des problèmes 14
5) GARANTIE ET RELATIONS CONSOMMATEURS 14
a) Garantie 14
b) Relations consommateurs 14

ENGLISH INSTRUCTION MANUAL 15

1) A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR

Conservez ce mode d'emploi avec votre appareil. En cas de vente ou de cession de cet appareil à une autre personne, assurez vous de transmettre ce mode d'emploi au nouveau propriétaire. Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Ils ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

a) Consignes de sécurité

Installation et branchement :

- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique pour frire des aliments. Il ne peut être utilisé qu'en milieu couvert, fermé et chauffé tel qu'une cuisine ou toute autre pièce répondant aux mêmes spécifications.
- Après avoir retiré votre produit de son emballage, vérifiez que l'appareil soit en parfait état et particulièrement que la fiche ou le câble d'alimentation ne soient pas endommagés. En cas de doute, s'adresser au service après-vente de votre revendeur.
- Avant de brancher l'appareil, s'assurer que la tension du secteur corresponde bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- L'utilisation d'adaptateurs et/ou de rallonges est déconseillée. Si ces éléments s'avéraient indispensables, utilisez seulement des adaptateurs et des rallonges qui respectent les normes de sécurité en vigueur.

- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparée.
- Avant d'utiliser cet appareil, placez-le sur une surface sèche, lisse et stable.
- Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne laissez jamais le cordon de la friteuse pendre du plan de travail/de la table où il peut être saisi par des enfants ou faire trébucher l'utilisateur.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

<u>Lors de l'utilisation</u> :

- Placez cet appareil sur une surface stable afin d'éviter le déversement du liquide chaud.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés ou formés à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, seulement après leur avoir donné les informations nécessaires concernant l'utilisation de l'appareil, afin qu'ils aient conscience des dangers encourus.

- Les parties accessibles de cet appareil peuvent devenir chaudes pendant son fonctionnement. Ne touchez pas les parties métalliques de l'appareil pendant son utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart à moins qu'ils ne soient continuellement surveillés.

- Les parties accessibles de cet appareil peuvent devenir chaudes pendant son fonctionnement. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart à moins qu'ils ne soient continuellement surveillés.
- Ne jamais laisser la friteuse en marche sans surveillance.
- Ne jamais débrancher le cordon d'alimentation lorsque l'appareil est en chauffe.
- Ne tirez jamais sur le cordon mais débranchez l'appareil en tenant la prise.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
- Ne posez aucun objet au-dessus de la friteuse pendant son fonctionnement.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec les surfaces chaudes et veillez à ne pas placer l'appareil à proximité d'appareils en fonction tels que des plaques de cuisson, un four chaud, un four micro-onde etc.
- Veillez à ce que les surfaces chaudes de l'appareil ne soient pas en contact avec des matériaux facilement inflammables comme des rideaux ou des nappes.
- Ne faites jamais fonctionner votre friteuse sans huile ou matière grasse. Le niveau d'huile dans la friteuse doit toujours se situer entre les repères « MIN » et « MAX » indiqués sur la paroi de la cuve. Pour des raisons de sécurité, ne dépassez jamais le niveau maximum.
- Veillez à ne pas surcharger le panier de la friteuse.
- Veillez à ne pas insérer des ustensiles de cuisine ou des aliments trop volumineux dans la friteuse.
- N'ajoutez jamais d'eau dans l'huile.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le

fabricant peut provoquer un incendie, des chocs électriques et peut causer des blessures.

Entretien et nettoyage :

- Avant tout nettoyage, s'assurer que le cordon d'alimentation de l'appareil soit débranché. Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Le cordon d'alimentation ne peut être remplacé. Si le câble est endommagé, il convient de mettre l'appareil au rebut. Ce produit est garanti par votre distributeur. Pour plus de détails, veuillez vous reporter aux conditions de garantie fournies par celui-ci.
- Pour vous protéger des risques de choc électrique, n'immergez en aucun cas la base de l'appareil dans l'eau ou autres liquides.
- Ne pas utiliser de produits chimiques, de laine d'acier ou de nettoyants abrasifs pour nettoyer l'extérieur d'appareil, cela risque de le détériorer.
- Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être faits par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés.

Utilisation non conforme :

- Utilisez cet appareil uniquement pour les usages décrits dans ce manuel.
- Le fabricant se dégage de toute responsabilité en cas d'utilisations non conformes.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique dans des habitations privées. L'utilisation de ce produit dans des locaux communs ou professionnels tels que local de pause de bureau ou atelier, local de camping, hôtel etc. ne répond

pas à une utilisation conforme telle que définie par le constructeur.

⚠ La mauvaise installation de l'appareil, une utilisation inappropriée ou un mauvais entretien peuvent causer de graves brûlures.

b) Données Techniques

Modèle	FRI2202E
Alimentation	230 V 50/60Hz
Consommation (W)	3000W
Capacité en huile (L)	5
Dimensions (mm)	H245xL355xP345
Poids net (kg)	4.1

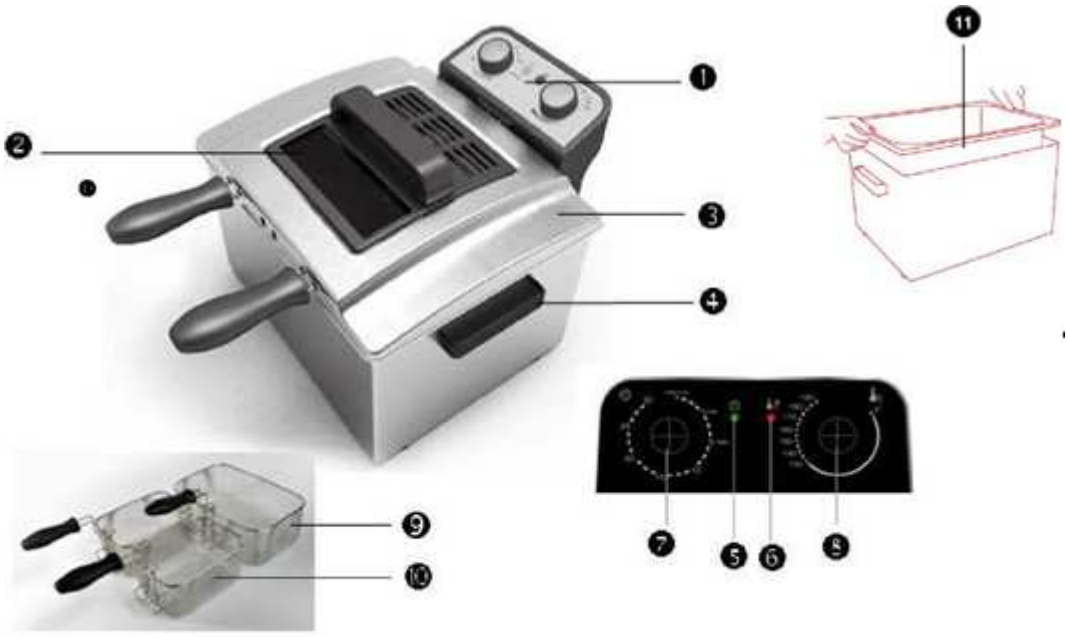
c) Protection de l'environnement

Arrivé en fin de vie, ce produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Il doit être apporté dans une déchetterie ou à votre revendeur. Cela permet d'éviter les conséquences néfastes pour l'environnement et pour la santé, découlant d'une élimination inappropriée, et de recycler les matériaux en vue de réaliser des économies d'énergie et de ressources significatives.

Un logo vous rappelant que vous ne devez pas le jeter avec les ordures ménagères apparaît sur le produit. Pour de plus amples informations, contacter votre mairie ou le magasin où vous avez acheté ce produit

2) PREPARATION DE VOTRE APPAREIL

a) Description de la friteuse



1. L'unité de contrôle
2. Hublot de contrôle
3. Couvercle
4. Poignées de transport
5. Indicateur lumineux de fonctionnement
6. Indicateur lumineux de montée en température
7. Minuterie
8. Variateur de température
9. Grand panier à friture amovibles
10. Petits paniers à friture amovibles
11. Cuve de cuisson

b) Avant la première utilisation

- Déballez l'appareil, enlevez tous les papiers et plastiques. Vérifier qu'il ne reste pas de morceaux d'emballages à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil.
- Nettoyer ensuite le couvercle, le panier à friture ainsi que le bol dans de l'eau chaude et du savon.
- Essuyer l'appareil, l'unité de contrôle et son corps avec un torchon humide uniquement.
- Toujours utiliser votre appareil sur une surface stable, sécurisée, sèche et horizontale.
- Prévoir un espace suffisant au-dessus et sur tous les côtés pour la circulation de l'air.
- Ne laisser pas l'appareil en contact avec des surfaces inflammables pendant son utilisation (telles que les rideaux et les revêtements muraux).
- Toute votre attention est requise lorsque vous utilisez l'appareil sur des surfaces qui peuvent être endommagés par la chaleur. L'utilisation d'une protection isolante est recommandée.

3) UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

Note : les numéros entre parenthèses font références à la partie « description de la friteuse »

a) Utilisation de l'appareil

1. Instructions d'utilisation

- Pour la friture, utilisez seulement une huile végétale de bonne qualité. N'utilisez pas de beurre, margarine ou huile d'olive.
- Ne jamais ajouter d'eau ou d'aliments humides dans l'huile. Des aliments trop humides peuvent faire bouillonner l'huile et éventuellement la faire déborder.
- Ne surchargez pas le panier. Veuillez respecter les quantités limites de sécurité.
- Veillez à placer des aliments de tailles similaires dans le panier, afin qu'ils cuisent uniformément.
- Séchez bien tous les aliments avant de les frire.
- La friteuse peut atteindre une température élevée pendant son utilisation. Evitez de toucher les surfaces chaudes.
- Dans l'huile chaude, utilisez uniquement des ustensiles en métal avec poignées isolées.

2. Frire en utilisant les paniers à frire

1. Enlever tous les accessoires éventuellement présents dans la cuve.

2. Remplissez la friteuse avec le volume adéquate d'huile ou de graisse. Le niveau d'huile ou de graisse doit être supérieur à la marque « MIN » inscrite dans la cuve et inférieur à la marque « MAX » également inscrite dans la cuve. Ne pas mélanger différents types d'huile/graisse.

3. Régler la température en utilisant le variateur de température (8) (vous pouvez vous aider du guide cuisson- partie b) ; un indicateur lumineux rouge s'allume : l'huile est en train de chauffer.

4. Une fois que la friteuse atteint la température présélectionnée, la friteuse arrête de chauffer l'huile. Un signal sonore vous prévient à ce moment là et la lumière rouge de fonctionnement s'éteint. A contrario la lumière verte s'allume.

5. Remplissez vos paniers avec la nourriture à frire souhaitée : utilisez les paniers à frire fournis (9 et 10). Vous avez le choix d'utiliser le grand panier à frire (9) ou les petits paniers (10). Ensuite, déposez votre panier dans l'huile chaude délicatement à l'aide des poignées.

Il est recommandé d'utiliser des aliments secs afin d'éviter des éclaboussures au contact de l'huile.

6. Sélectionner votre temps de cuisson grâce à la minuterie (7) ; à noter que la friteuse ne fonctionnera pas si vous ne réglez pas la minuterie. Pour régler votre temps de cuisson vous pouvez vous aider du guide de cuisson (partie b)

7. Lorsque la friture est terminée, sortez le panier délicatement de la friteuse.

8. Une fois que vous avez terminé d'utiliser la friteuse, débrancher la. (Les deux indicateurs lumineux s'éteindront).

Remettre le couvercle et laisser l'huile de la friteuse refroidir complètement avant de les manipuler ou de les nettoyer.
Toujours utiliser les poignées pour déplacer l'appareil.
Ne jamais tenter de déplacer la friteuse en la tenant par son couvercle ou par la cuve.

b) Guide de cuisson

Le tableau ci-dessous fournit les lignes directrices pour la cuisson des aliments qui sont habituellement frits.

La capacité maximale du panier est de 1600g (2x800g) pour les petits paniers.

INGREDIENTS	**Poids / Quantités**	**Température**	**Temps approx. de cuisson (minutes**	**Commentaires**
Frites congelées	800g	190°C	8-10	Bouger le panier d'un côté à l'autre une à deux fois pendant la cuisson afin d'assurer une bonne cuisson
Morue congelée ou aiglefin en patte	2-4 portions approx. 100g chacune et 1.5 cm de largeur	160°C	8-9	Les portions épaisses peuvent mettre plus de temps à cuire au centre. Retourner occasionnellement le poisson dans l'huile à l'aide de pincettes
Langoustine congelée panée	Paquet de 340g	180°C	3-4	Les langoustines auront une couleur profondément dorées quand elles seront cuites
Crevettes fraiches et panées	Paquet de 140g	180°C	1-2	Suivre les instructions du fabriquant
Filet de morue en bâtonnet	10 bâtonnets (300g par paquet)	160°C	4-5	Bouger le filet dans l'huile occasionnellement pour assurer une bonne cuisson
Poulet congelé – Filet pané	2 portions approx 100g chacune	160°C – 170°C	9-10	Le poulet est cuit quand il n'est plus du tout rosé au centre. S'assurer que la nourriture soit brûlante partout

Il est important de tenir compte de l'aliment que vous désirez frire afin de définir la température appropriée. Utiliser les données directives du tableau ci-dessus, les conseils du fabricant et votre propre analyse afin de vous guider.
Ne pas surcharger le panier. Cela diminuera la température de l'huile ; Vos aliments seront plus gras que croustillants.
De plus, si vous remplissez le panier les aliments ne cuiront pas de façon homogène puisque toute l'huile ne pourra atteindre tous les aliments. Il est donc préférable de cuisiner en plusieurs fois. Assurez-vous que les aliments aient cuit au centre. Si la température de l'huile est trop élevée, les éléments aux extrémités vont brunir rapidement, tandis qu'au centre ce ne sera pas cuit.

c) Conseils d'utilisation

1. Frire

- Les petits aliments vont cuire plus rapidement que les gros. Il peut être nécessaire de faire cuire le poulet ainsi que les aliments surgelés plus longtemps et à plus basse température afin d'éviter que la surface des aliments cuise avant l'intérieur.
- Les aliments délicats tels que les crevettes ou bien les légumes émincés nécessitent une cuisson à plus forte température et à temps réduit.
- Avant d'utiliser la friteuse, toujours remplir au dessus du niveau minimum. En revanche, éviter de trop remplir le panier à friture.
- Ne pas exposer visages et mains à la vapeur ou au contact de l'huile bouillante.
- Pour une cuisson homogène, remuer ou tourner les aliments avec des ustensiles appropriés, ou déplacer le panier délicatement pendant la cuisson.

2. Pour vérifier que la nourriture soit bien chaude.

Prendre un couteau et le planter dans l'aliment. Maintenir le ainsi pendant plusieurs secondes avant de le retirer. Si le couteau est chaud quand vous le touchez, votre plat est chaud au milieu.

Vous pouvez également utiliser un thermomètre pour aliments. Le poulet est cuit quand son jus devient clair et que la viande n'est plus rosée au centre.

3. Les ustensiles

- Choisir vos ustensiles de cuisine avec soin. Ne pas utiliser les ustensiles qui peuvent fondre (ex : le plastique).
- Attention à ne pas endommager votre appareil lorsque vous utilisez des ustensiles en métal. Les poignées peuvent également devenir très chaudes.
- Utiliser des gants appropriés ou des ustensiles avec manches isolés.
- Les ustensiles appropriés sont les ustensiles en métal ou en plastique résistant à la chaleur, les écumoires et mes pincettes.
- Les ustensiles non appropriés sont les ustensiles en bois, en plastique non résistant à la chaleur, les couteaux ou autres outils tranchants.

4. Huile

Huiles recommandées à l'usage de la friteuse :

- Tournesol
- Légumes
- Arachide
- Graine de colza
- Maïs

Huiles et graisses non recommandés:

- Très grasse
- Huile d'olive (tout type)

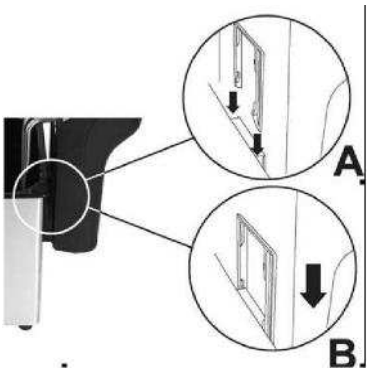
Quantité d'huile:
Toujours utiliser la quantité maximum d'huile recommandée pour frire. Ne jamais dépasser ce volume, et ne jamais utiliser la friteuse sans huile. Toujours remplir la friteuse d'huile au-dessus du MIN avant de l'utiliser.

4) NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE VOTRE APPAREIL

a) Démonter la friteuse avant de la nettoyer

- Retirer le couvercle et le panier de la friteuse.
- Retirer soigneusement l'unité de commande et l'élément du corps. Pour ce faire, tenir l'unité de contrôle avec une main tout en tenant fermement le corps de l'autre. Il suffit de lever l'unité de contrôle vers le haut jusqu'à ce qu'il se détache du corps.
- Retirer le bol de la friture. Agripper le rebord du bol avec les deux mains et le retirer du corps.

b) Nettoyer la friteuse



Toujours débrancher votre friteuse et laisser l'huile ainsi que votre friteuse se vider complètement avant de la nettoyer.
Ne jamais tremper l'unité de contrôle, le câble d'alimentation ou la prise dans l'eau ou autre liquide.
Ne jamais utiliser de produits nettoyants abrasifs.

Nettoyer le bol amovible, le panier à frire et le couvercle :
Le couvercle, la cuve et les paniers sont compatibles au lave-vaisselle.
Pou les laver à la main : Retirer tous les résidus de nourriture du bol et du panier en utilisant du papier absorbant. Laver les éléments à la main dans de l'eau chaude et savonneuse, frotter à l'aide d'une éponge. Faire sécher l'appareil complètement avant de le ranger.

Nettoyer l'unité de contrôle, les autres éléments et le corps :
Ces éléments ne sont pas compatibles au lave-vaisselle
Essuyer le surplus d'huile de l'élément avec du papier absorbant (prendre soin de ne pas abimer les fils électriques connectés à l'élément chauffant). Essuyer l'unité de contrôle et le corps avec un chiffon propre, très légèrement humide.

c) Remonter après le nettoyage

- Placer le corps de l'appareil sur une surface stable, sécurisée, sèche et horizontale.
- Maintenir le bord du bol à frire des deux côtés puis abaisser le bol dans la friteuse.
- Rebrancher l'unité de contrôle avec le corps. L'unité de contrôle possède deux rails dans lesquels doivent être insérées les parties correspondants dans le corps de la friteuse.
- Faire glisser vers le bas le panneau de configuration dans les rails (figure B) jusqu'à ce que les éléments soient bien assemblés et insérer dans les fentes.

Note: La friteuse ne fonctionne pas si l'unité de commande n'est pas attachée au corps.
Si vous utilisez la friteuse, soulevez la poignée du panier à friture, puis revenir à sa position de verrouillage. S'assurer que la poignée soit solidement fixée au corps.
Pour ranger la friteuse, replacer le panier, rabattre la poignée et refermer le couvercle.

d) Résolution des problèmes

Ces appareils sont fabriqués conformément aux normes les plus sécurisées. Suivre ces étapes si l'appareil ne fonctionne pas :

- Vérifier que vous avez correctement suivit les instructions du manuel.
- Vérifier que le fusible n'a pas sauté.
- Vérifier que la prise murale fonctionne parfaitement.

5) GARANTIE ET RELATIONS CONSOMMATEURS

a) Garantie

Ce produit est garanti par votre distributeur. Pour plus de détails, veuillez vous reporter aux conditions de garantie fournies par celui-ci

- Interventions

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, mentionnez la référence de votre appareil ainsi que le numéro de série en dessous (S/N).
Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique collée sur l'appareil.

b) Relations consommateurs

Pour en savoir plus sur nos produits vous pouvez consulter notre site : *www.brandt.com*

Vous pouvez nous contacter :

- Via notre site, *www.brandt.com* rubrique « CONTACT ».
- Par e-mail a l'adresse suivante : relations.consommateurs@groupebrandt.com
- Par courrier à l'adresse postale suivante :

Service Consommateurs BRANDT
5 av des Béthunes,
CS 69 526
95 060 CERGY PONTOISE CEDEX

- Par téléphone du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au 0892 02 88 01 (0,337€TTC/mn depuis un poste fixe)

Dear Customer,

You have just purchased a **BRANDT** deep fryer and we would like to thank you.

We have placed in this appliance all our passion and know-how so that it best meets your needs. Innovation and Performance: we designed it so that it is always easy to use.
In the **BRANDT** products line, you will also find a wide range of small domestic appliances that can be coordinated to your new **BRANDT** deep fryer.

Of course, in a permanent wish to satisfy as best as possible your expectations toward our products, our after-sales service department is at your disposal and at your listening to answer to all your questions and suggestions.

You can also visit our website **www.brandt.com** where you will find all our products, as well as additional and useful information.

BRANDT

As part of our commitment to constantly improve our products, we reserve the right to make technical, functional or esthetical properties modifications linked to their technological development

Be careful : Before installing and using your appliance, please carefully read this Guide to Installation and Use, which will allow you to quickly familiarise yourself with its operation

TABLE OF CONTENT

1) INFORMATION FOR THE USER 17
a) Safety recommendations 17
b) Technical data 20
c) Protecting the environment 20
2) PREPARING YOUR APPLIANCE 21
a) Deep fryer description 21
b) Before using your deep fryer 21
3) USING YOUR APPLIANCE 22
a) Operating instructions 22
b) Cooking guide 23
c) Tips for use 24
4) CLEANING & MAINTENANCE 25
a) Disassembling before cleaning 25
b) Cleaning your fryer 25
c) To reassemble after cleaning 25
d) Trouble shooting guide 26
5) WARRANTY AND CUSTOMER RELATIONS 26
a) Warranty 26
b) Customer relations 26

1) INFORMATION FOR THE USER

Keep this guide with your appliance. If the appliance is ever sold or transferred to another person, ensure that the new owner receives this user guide. Please familiarise yourself with these recommendations before installing and using your appliance. They have been written for your own safety as well as the safety of others.

a) Safety recommendations

Safety tips when connecting the appliance:

- This appliance is intended for household use only for frying foods immerged in a bath of oil. It can only be used in covered, closed and warmed environment such as kitchen or a room with the same specifications.
- After removing the packaging, check that the appliance is in good condition and especially that the power cord is not damage. In doubt, contact the nearest After Sales Service.
- Before connecting the appliance, make sure that the electric power supply is compatible with the power rating and voltage indicated on the bottom of the appliance.
- The use of adaptors, multiple sockets or extension cables is not recommended. If theses elements were essential, only use adapters or extension cable that comply with the safety standards.
- This appliance is not intended to be operated by an external timer or separate remote control system.
- Place the appliance on a dry, stable and smooth surface.

- Keep the appliance and its cord out of reach of children under 8 years.
- Do not allow the cord to hang over the kitchen counter where it may be grabbed by children or become entangled with the user.
- Children shall not play with the appliance.

Safety tips when using the appliance:

- This appliance should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.
- This appliance shall not be used by children from 0 to 8 years. It can be used by children aged from 8 years and above if they are continuously supervised.
- This appliance can be used by 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.
- The surfaces are liable to get hot during use. Children under the age of 8 years should not use this appliance unless continuous supervision by a responsible adult is given.

- Hot surface: The temperature of the metal surface liable to get hot when the appliance is operating. Don't touch the appliance's metal surfaces during use.
- Do not leave the deep fryer unattended when it is in use, or where it may be touched by children.
- Never pull the power cord when the appliance is used.
- Always hold the plug itself, rather than pulling on the power cable.

- Do not touch the appliance with wet or damps hands.
- Do not store any item on the top of the appliance during operation.
- Keep cord away from hot surfaces and never use the appliance near cooking appliances in operation such as cooker, oven…
- Make sure the hot parts of the appliance are not exposed to inflammable materials, such as curtains, table-cloth, etc. as a fire might occur.
- Never operate your deep fryer without oil. The oil level should be between "MIN" and "MAX" marks on the inner side of the oil tank. For safety reason, do not exceed the maximum oil level.
- Do not fill the basket above the top.
- Kitchen utensils must not be inserted into the deep fryer.
- Never add water in the oil tank.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance's manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.

<u>Cleaning and Maintenance</u>:

- Unplug the appliance before cleaning and allow the appliance to cool down.
- The supply cord cannot be replaced. If the cord is damaged the appliance should be scrapped. This product is covered by your distributor. For more details, please refer to the warranty conditions supplied.
- To protect against electric shock, do not place the base unit in water or other liquid.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean your fondue.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

Improper use:

- Use this appliance only for its intended uses as described in manual.
- The manufacturer shall not be liable for any damage resulting from improper use.
- The appliance is intended for domestic use only in private housing environments. The use of this appliance in common or professional's area such as staff kitchen areas in shop, offices and other working environments; by clients in hotels, motels and restaurants or any other shops; by clients in kitchen areas or campsite; are not a proper us as defined by the manufacturer.

Risk of serious burning due to improper installation, inappropriate use or lack of maintenance of the unit.

b) Technical data

Model no.	FRI2202E
Power supply	230 V 50/60Hz
Energy consumption (W)	3000W
Oil Capacity (L)	5
Dimensions (mm)	H245xL355xP345
Net wt. (kg)	4,1

c) Protecting the environment

At the end of its working life, the product must not be disposed with household waste. It must be taken to a special local authority waste collection centre or to a company providing this service. Disposing household appliances separately avoids possible negative effects on the environment and health and enables the constituent materials to be recycled which saves energy and resources.

To remind you that you must dispose of this appliance correctly the symbol shown above appears on the product warning you not to dispose of it with household waste. For further information, contact your local authority or the shop where you bought the product.

2) PREPARING YOUR APPLIANCE

a) Deep fryer description

1. Control unit
2. Hublot de contrôle
3. Lid
4. Handles
5. Power indicator light
6. Indicateur lumineux de montée en température
7. Minuterie
8. Variateur de température
9. Removable Frying Basket: large one
10. Removable Frying Basket: 2 small baskets
11. Removable Frying Bowl

b) Before using your deep fryer

- Remove all packaging from the fryer including the items inside the fryer.
- Next wash the lid, frying basket and fryer bowl in hot soapy water. Wipe the element, control unit and body with a damp cloth only.
- Always use your fryer on a stable, secure, dry and level surface. Allow adequate space above and on all sides for air circulation.
- Do not allow the appliance to touch any flammable material during use (such as curtains or wall coverings).
- Care is required when using the appliance on surfaces that may be damaged by heat. The use of an insulated pad is recommended.

3) USING YOUR APPLIANCE

a) Operating instructions

1. Tips for use

- Use only a good quality vegetable oil for deep frying. Deep frying foods in butter, margarine, olive oil or animal fat are not recommended because of smoking while lower temperatures
- Do not add water or wet food to cooking oil. Even small amounts of water will cause oil to spatter
- Too many items lower the oil temperature causing food to absorb oil and/or cooking improperly. Do not overload basket (max. 1KG).
- Place small & uniform sized pieces of food into the basket so that they will cook evenly.
- Be sure to dry all foods before frying.
- This fryer generates heat and steam at a high temperature, which will escape immediately when the lid is opened. Avoid touching hot surfaces, use carrying handle or gloves.
- Use only metal utensils with insulated handles in the hot oil.

2. To fry using the frying basket

1. Remove the lid from the deep fryer and take out the accessories.
2. Fill the deep fryer with the required amount of oil or fat. The level of the oil or fat should be above the minimum mark and below the maximum mark. Do not mix different kinds of oil and / or fat.
3. Select the temperature using the dial (8), as per the food you are cooking. The cooking temperature guide (part B) on the control panel and the table below can be used for guidelines.
4. Once the selected temperature is reached, the 'Heating' light will turn off. A sound signal will advert you and the red light indicator will turn off. At the same time, the power green light will turn on.
5. Fill your baskets with food frying desired: Use A frying baskets included (9 and 10) you have the choice to use the large frying basket (9) or small baskets (10). Then place your basket in the hot oil gently with handles.
6. Ensure the food to be fried has been completely dried using paper towels to prevent contact water oil (splash risks)
7. Place the basket into the deep fryer using the handle only. The deep fryer will maintain the selected temperature, and thus the 'Heating' light will go on and off as the product reheats the oil.
8. Select your cooking time thanks to the timer switch (7). Notice that the deep fryer will not operate if you don't use the timer. You can also consult the cooking guide for help you.
9. When the correct frying time has elapsed, slowly raise the basket out of the deep fryer, allowing excess oil to drain off the food.
10. Unplug the deep fryer and reset the lid

Leave the oil in the fryer till the oil be cool completely before moving or cleaning. Always use the handles to move the appliance. Never attempt to move the fryer by holding the lid or the Frying Bowl.

b) Cooking guide

Food Type	Weight / Quantity	Temp	Approx. Frying Time (minutes	Comments
Frozen fry chips	800g	190°C	8-10	Move the basket gently from side to side once or twice during frying to ensure even cooking
Frozen cod or haddock in batter	2-4 portions approx. 100g each and 1.5cm thick	160°C	8-9	Thicker portions may take longer to cook through to the center. Turn over occasionally in the oil using tongs
Frozen scampi in breadcrumbs	340g pack	180°C	3-4	The scampi will go a deep golden color when cooked. Ensure food is piping hot throughout
Fresh small breaded prawns	140g pack	180°C	1-2	Follow the manufacturer's instructions
Cod fillet fish fingers	10 fingers (300g pack)	160°C	4-5	Move around in the oil occasionally to ensure even cooking
Frozen chicken breast fillets in breadcrumbs	2 portions approx. 100g each	160°C-170°C	9-10	The chicken is cooked when the meat is no longer pink in the center

It is important to take into account the food to be cooked and the temperature it requires. Use the guidelines in table 1, manufacturer's cooking instructions and your own expertise to guide you.

Don't overload the fryer basket. Doing so will cause the oil temperature to drop, causing your food to become greasy rather than crispy.

Also, food in an over full basket will not cook evenly as the oil may not reach all of the items. Cook in batches.

Make sure that you check that food has cooked through to the centre. If your oil temperature is too hot, the outside may brown quickly while the food inside is still uncooked.

c) Tips for use

1. Frying

- Smaller pieces of food will fry faster than larger ones. It may be necessary to cook chicken or frozen items for longer on a lower heat to avoid the outside cooking before the middle is cooked.
- Delicate foods such as prawns or thinly sliced vegetables require less cooking at a higher temperature than more robust food types.
- Use a food thermometer or the skewer test (see page 17) to ensure that the food has been cooked through to the centre.
- Never exceed the MAX level when filling the frying bowl with oil.
- Always fill above the MIN level with oil before using the fryer.
- Avoid overfilling the frying basket.
- DO NOT place face or hands in contact with hot oil or steam.
- For even cooking of foods, stir or turn the food with suitable utensils, or move the basket gently during cooking.

2. To check food has heated through

Take a knife or metal skewer and push it into the centre of the food. Hold it there for a few seconds then remove it. If the skewer or knife is hot to the touch, the food is hot in the middle.

Alternatively use a food thermometer. Chicken is cooked when the juices run clear and the meat is no longer pink in the centre.

3. Utensils

Select your cooking utensils carefully. Do not use utensils which may melt (e.g. plastic). Take care when using metal utensils as not to damage the heating element. Also metal handles might get hot. Use oven gloves, or buy utensils with insulated handles.

Suitable utensils include metal or heat resistant plastic, slotted spoons, slotted fish slices, or tongs. Not suitable: wooden or plastic non-heat resistant utensils, knives or other sharp implements.

4. Oil

Oils recommended for use in the fryer include:

Sunflower

Vegetable

Groundnut

Rape seed

Corn

Oils and fats not recommended:

Hard fats

Olive oil (any type)

Oil quantity:

Always use the recommended (MAX) quantity of oil when deep frying. Never exceed this volume, and never use the fryer without any oil in it. Always fill above the MIN mark with oil before using the fryer.

4) CLEANING & MAINTENANCE

a) Disassembling before cleaning

- Remove the lid and frying basket.
- Carefully remove the control unit and element from the body. To do this, hold the control unit with one hand whilst holding the body with the other. Simply lift the control unit upwards until it clears the body.
- Remove the frying bowl. Grip the rim of the frying bowl with both hands and lift clear of the body.

b) Cleaning your fryer

Always unplug your fryer and allow the oil and appliance to cool completely before cleaning it.

NEVER immerse the control unit, cord set or plug in water or any other liquid.

Never use harsh abrasive cleaners or cleaning materials.

Cleaning the removable frying bowl, frying basket and lid:

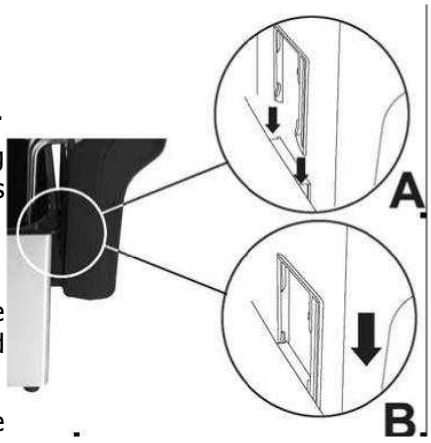
These parts can be washing with a dishwasher.

For hand wash: Remove any food fragment from the frying bowl and frying basket using kitchen paper. Wash the components by hand in warm soapy water using a cloth, sponge or brush. Dry completely before use or storage.

Cleaning the control unit, element and body:

These parts are not dishwasher safe. Always hand wash.
Wipe the excess oil from the element with kitchen paper (take care not to damage the wires connected to the heating element). Wipe over the control unit and body with a clean, slightly damp cloth and dry.

c) To reassemble after cleaning



- Place the body on a stable, secure, dry and level surface.
- Holding the frying bowl rim at both sides lower the bowl into the body.
- Reconnect the control unit with the body. The control panel/heating element has two runners that must be fitted into corresponding guides in the fryer body.
- Line up the two runners with the guides in the fryer body (figure A).
- Slide the control panel/heating element assembly downwards into the guides (figure B) until the assembly is fully lowered into the slots and will go no further.

Note: The fryer will not function if the control unit is not attached to the body.

- If using, lift the handle of the frying basket upwards, then back into its locked position. Make sure the handle is securely attached to the basket.
- To store, replace the basket, fold down the handle and replace the lid.

d) Trouble shooting guide

These appliances are built to the very highest of standards. There are no user serviceable parts. Follow these steps if the unit fails to operate:

- Check the instructions have been followed correctly.
- Check that the fuse has not blown.
- Check that the mains supply is functional.

5) WARRANTY AND CUSTOMER RELATIONS

a) Warranty

This product is covered by your distributor. For more details, please refer to the warranty conditions supplied.

- Service calls

Any repairs that are made to your appliance must be handled by a qualified professional authorised to work on the brand.
When you call, mention your appliance's "Service" reference, as well as its serial number "Nr".
This information appears on the manufacturer's nameplate which can be found stuck behind the machine.

b) Customer relations

To find out more about all the brand's products you can visit our website: *www.brandt.com*

To communicate:

- You may visit our website www.brandt.com and go to the "CONTACT" section
- You may e-mail us: *relations.consommateurs@groupebrandt.com*
- You may write us at the following address:

Service Consommateurs BRANDT
5 av des Béthunes,
CS 69 526
95 060 CERGY PONTOISE CEDEX

- Or phone us from Monday to Friday from 8:30 am to 6:00 pm : 0892 02 88 01 0,337€TTC/mn depuis un poste fixe