

Brandt



MANUEL D'INSTRUCTION FR
INSTRUCTION MANUAL EN
MANUAL DE INSTRUCCIONES ES
GEBRUIKSHANDLEIDING NL
اللغة العربية دليل الإرشادات والتشغيل

Friteuse
Deep fryer
Freidora
Frituurpan
بطاطس قلاية



FRI25*

Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir un produit **BRANDT** et nous vous remercions de la confiance que vous nous accordez.

Nous avons conçu et fabriqué ce produit en pensant à vous, à votre mode de vie, à vos besoins, pour qu'il réponde au mieux à vos attentes. Nous y avons mis notre savoir-faire, notre esprit d'innovation et toute la passion qui nous anime depuis plus de 60 ans.

Dans un souci permanent de toujours mieux satisfaire vos exigences, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions.

Connectez-vous aussi sur notre site **www.brandt.com** où vous trouverez nos dernières innovations, ainsi que des informations utiles et complémentaires.

BRANDT est heureux de vous accompagner au quotidien et vous souhaite de profiter pleinement de votre achat.



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
c) Précautions spécifiques lors de l'utilisation	9
3) UTILISATION DE VOTRE APPAREIL.....	10
a) Utilisation de la friteuse	10
b) Conseils d'utilisation	11
c) Guide de cuisson.....	11
4) ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL	12
a) Nettoyage de la friteuse	12
b) Rangement.....	13

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, chauffé et ventilé 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.

Lors de l'utilisation :

- Placez cet appareil sur une surface stable, à hauteur d'homme (comme un plan de travail), ainsi vous éviterez le déversement du liquide chaud. L'appareil de cuisson doit être placé en situation stable avec les poignées positionnées de façon à éviter de renverser les liquides chauds.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et s'ils sont surveillés continuellement.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les 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.
- 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. 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.
- N'utilisez pas de MATIERE GRASSE SOLIDE, graisses végétales pour friture, gras de bœuf, blanc de cheval, beurre, margarine,...
- 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.
- Il est fortement conseillé d'avoir une tenue appropriée lors de l'utilisation de l'appareil (Evitez les manches courtes !).

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.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger. 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 nettoyeurs abrasifs pour nettoyer l'extérieur d'appareil, cela risque de le détériorer.
- Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.

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 de celui-ci ou un mauvais entretien peuvent causer de graves brûlures.

- Attention : Eau + huile chaude = DANGER.
Le mélange eau + huile étant physiquement non miscible, la combinaison des deux peut générer des projections qui peuvent brûler gravement lors de la chauffe du bain d'huile.

b) Données Techniques

Modèle	FRI25R
Alimentation	230V ~ 50-60 Hz
Consommation	1600W
Dimensions	319*302*228mm
Poids net	2kg

c) Protection de l'environnement



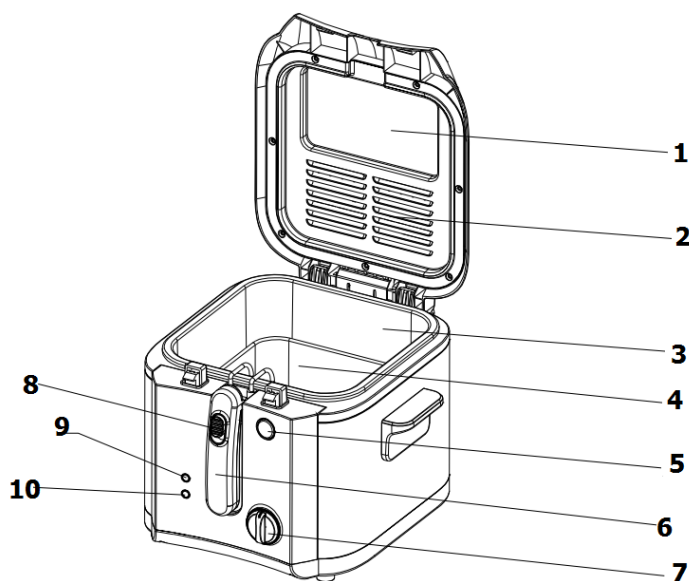
Arrivé en fin de vie, ce produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Il doit être apporté dans une déchetterie ou à votre revendeur. Cela permet d'éviter les conséquences néfastes pour l'environnement et la santé découlant d'une élimination inappropriée et de recycler les matériaux en vue 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	Hublot de contrôle
2	Couvercle amovible
3	Cuve
4	Panier
5	Bouton d'ouverture du couvercle
6	Poignée du panier
7	Réglage du thermostat
8	Bouton de déverrouillage de la poignée
9	Témoin de montée en température
10	Témoin de mise en marche

b) Avant la première utilisation

- Déballez l'appareil, enlevez tous les papiers et plastiques. Vérifiez qu'il ne reste pas de morceaux d'emballages à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil.
- Avant d'utiliser la friteuse pour la première fois, nous vous recommandons d'essuyer l'intérieur de la cuve, le panier et l'extérieur de la friteuse avec un chiffon légèrement humide. Ensuite, séchez-la soigneusement. Cette opération permet de retirer d'éventuels résidus issus de la fabrication.

c) Précautions spécifiques lors de l'utilisation

- Ne faites jamais fonctionner votre friteuse sans huile. Le niveau d'huile dans la friteuse doit toujours se situer entre les repères « MIN » et « MAX » indiqués sur la paroi de la cuve. Ne pas dépasser le niveau maximum, des projections d'huile pourraient vous brûler.
- Veillez à ventiler la pièce lors de l'utilisation de l'appareil.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur et placez-le toujours dans un environnement sec.
- Placez l'appareil sur une surface plane pour l'empêcher de tomber.
- La friteuse peut atteindre des températures élevées lors de son utilisation. L'huile peut s'enflammer en cas de surchauffe. Ainsi, soyez extrêmement prudent et ne la laissez pas sans surveillance trop longtemps.

3) UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

a) Utilisation de la friteuse

Cette friteuse vous permet de faire frire rapidement et facilement toutes sortes de plats savoureux tels que des frites, des beignets, des nems...

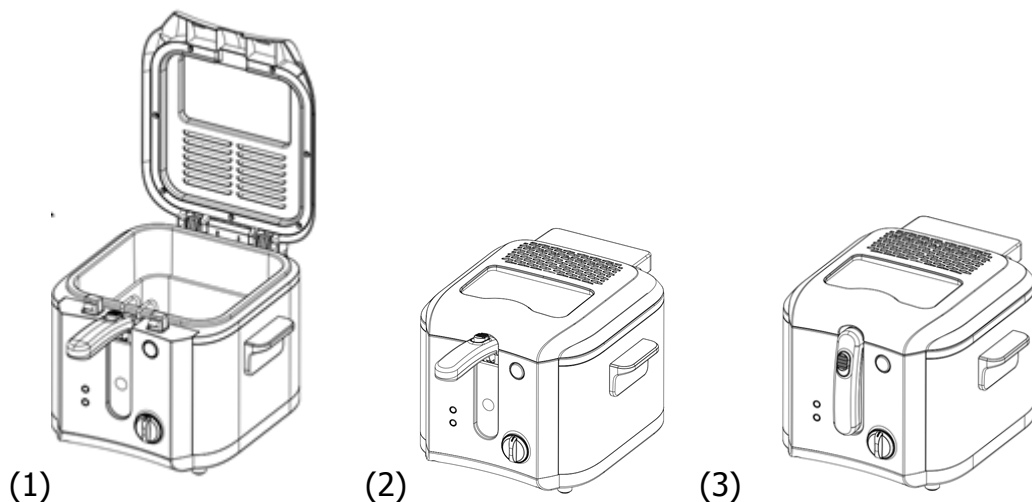
Veuillez suivre une à une les instructions listées ci-dessous afin d'éviter tout risque lors de l'utilisation :

- Pour la friture, utilisez seulement une huile végétale de bonne qualité. N'utilisez pas de MATIERE GRASSE SOLIDE, graisses végétales pour friture, gras de bœuf, blanc de cheval, beurre, margarine ou huile d'olive.
- Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture du couvercle et sortez le panier de la friteuse.
- Remplissez la cuve d'huile entre le niveau « MIN » et le niveau « MAX » indiqués sur la cuve puis refermez le couvercle.
- Branchez la friteuse. Le témoin de mise en marche rouge s'allume.
- Tournez le bouton de réglage de la température dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la température. Le témoin lumineux vert « OK » s'allume vous indiquant que l'appareil est en train de chauffer pour atteindre la température désirée.
- Une fois la température désirée atteinte, le témoin lumineux s'éteint.



Attention : ne pas mettre vos aliments dans l'huile tant que l'huile n'est pas chaude.

- Placez les aliments dans le panier.
- Placez le panier au-dessus de l'huile (1) puis faites-le descendre dans l'huile progressivement pour éviter les éclaboussures d'huile.
- Fermez le couvercle (2)
- Abaissez la poignée du panier en pressant le bouton de déverrouillage de la poignée (3)
- Laissez cuire le temps désiré. Une fois que les aliments sont frits, débranchez votre friteuse. Relevez la poignée et bloquez-la à l'horizontal. Ouvrez le couvercle, placez ensuite le panier sur le rebord de la cuve pour permettre à l'huile de s'écouler.



Attention : après utilisation, veuillez à bien débrancher votre friteuse.

Remarque : Lorsque la nourriture est placée dans la friteuse, l'huile va naturellement refroidir et le témoin lumineux vert (OK) s'allumera à nouveau.

b) Conseils 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 (maximum 900g). Remarque : pour des frites plus croustillantes, il est recommandé de placer une quantité de frite maximum de 500g dans le panier.
- Veillez à placer des aliments de tailles similaires dans le panier, afin qu'ils cuisent uniformément.
- Secouez les revêtements en excès (tels que la chapelure) avant la cuisson.
- Secouez les cristaux de glace avant la cuisson (aliments congelés)
- Séchez bien tous les aliments avant de les frire.
- La friteuse peut atteindre une température élevée pendant son utilisation. Évitez de toucher les surfaces chaudes.
- Dans l'huile chaude, utilisez uniquement des ustensiles en métal avec poignées isolées.
- Afin de ne pas altérer le goût des aliments, suite aux cuissons successives il est conseillé d'effectuer le renouvellement périodique du bain d'huile.
- Afin d'éviter d'éventuelles projection d'huile, veillez à remettre le couvercle pendant la cuisson.

c) Guide de cuisson

Pour vous aider, veuillez-vous référer au guide de cuisson ci-dessous. Ces informations sont données à titre indicatif. Les adapter aux quantités cuites et à vos goûts.

Aliments	Température	Temps (min)
Champignons	160°C	4 à 6
Poisson pané	160°C	4 to 6
Aiguillettes de poulet	170°C	9 to 11
Frites fraîches	180°C	6 to 7
Frites surgelées	190°C	8 to 10
Oignons	190°C	3 to 4

4) ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL

a) *Nettoyage de la friteuse*

- Ne jamais immerger le bloc résistance/panneau de commande dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne jamais utiliser de produits nettoyants abrasifs
- Il est indispensable de garder cet appareil propre étant donné qu'il est en contact direct avec la nourriture



Attention : ne jamais immerger le corps de l'appareil dans l'eau.

Avant tout nettoyage, débranchez l'appareil de la prise de courant.

Attendez que l'huile ait complètement refroidie avant toute manipulation. Surtout, ne tentez pas de déplacer la friteuse lorsque l'huile est encore chaude.

L'huile doit être filtrée après chaque utilisation.

Retirez le panier de la cuve et videz l'huile de la cuve.

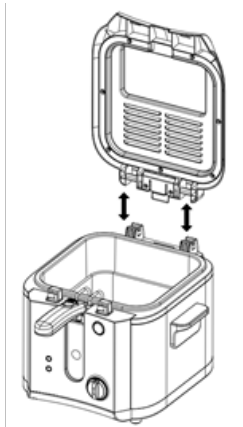
Nettoyez le panier à frire :

Retirer tous les résidus de nourriture du panier en utilisant du papier absorbant et le mettre au lave-vaisselle.

Nettoyez la cuve, le couvercle et l'extérieur de la friteuse :

Ces éléments ne sont pas compatibles au lave-vaisselle

1. Retirez le surplus d'huile des parois de la cuve à l'aide de papier absorbant.
2. Lavez la cuve avec un chiffon humide et de l'eau savonneuse.
3. Séchez la cuve soigneusement avant toute nouvelle utilisation.
4. Nettoyez l'extérieur de la friteuse et le couvercle avec un chiffon propre, très légèrement humide. Ne pas utiliser une éponge abrasive ou un grattoir métallique afin d'éviter de détériorer la paroi.
5. Afin de faciliter le nettoyage, le couvercle peut être démonté. Pour cela, ouvrir le couvercle au maximum et tirer vers le haut :



6. Veillez à bien sécher les éléments après le nettoyage.

b) Rangement

- 1) Enroulez le cordon d'alimentation
- 2) Conservez l'appareil dans un endroit frais et sec.

Dear Customer,

Thank you for purchasing and placing your trust in a **BRANDT** product.

We have designed and made this product with you, your lifestyle and your requirements in mind so that it meets your expectations. This product benefits from our know-how, our innovative spirit and the passion that has been guiding us for over 60 years.

In an effort to ensure that our products meet your requirements in the best possible way, our Customer Relations department is at your service, to answer all your questions and to listen to all your suggestions.

Visit our website at www.brandt.com where you will find our latest innovations, as well as useful and complementary information.

BRANDT is delighted to assist you every day and hopes you get the most out of your purchase.



Important: Before using your appliance, read this user guide carefully to familiarise yourself more quickly with its operation.

TABLE OF CONTENTS

1) NOTICES TO THE USER.....	16
a) Safety instructions	16
b) Technical data	20
c) Environmental protection.....	20
2) PREPARING YOUR APPLIANCE	21
a) Description of the deep fryer	21
b) Before first use	21
c) Specific precautions during use.....	21
3) USING YOUR APPLIANCE.....	21
a) Using the deep fryer	21
b) Recommendations for use	22
c) Cooking guide.....	23
4) CARING FOR AND CLEANING YOUR APPLIANCE	24
a) Cleaning the deep fryer	24
b) Storage	25

1) NOTICES TO THE USER



Keep this user guide with your appliance. If you sell or pass on this appliance to another person, make sure you give the new owner this guide. Please take heed of this advice before installing and using your appliance. These instructions are intended to protect your safety and the safety of others.

a) Safety instructions

Installation and connection:

- Your appliance is solely intended for domestic use for frying food. It may only be used in a covered, closed, heated and ventilated environment such as a kitchen or any other room fulfilling these conditions.
- After removing your product from its packaging, check that the appliance is in perfect condition, especially that the power plug or cable is not damaged. If you have any doubts, contact your reseller's after sales department.
- Before you connect the appliance, make sure that the mains voltage corresponds to the voltage indicated on the appliance's information plate.
- The use of adaptors and/or extensions is not recommended. If these elements are vital, only use adaptors and extensions which meet current safety standards.
- This appliance is not designed to be switched on using an external timer or a separate remote control system.
- Before you use this appliance, place it on a dry, smooth and stable surface.

- Keep the appliance and its power cord out of the reach of children under 8.
- Never leave the deep fryer's cable hanging from the work surface/table where it may be pulled by children or trip up the user.
- Children must not play with the appliance.

During use:

- Place this appliance on a stable surface at ground level (such as a work surface) to prevent hot liquid from spilling.
- This appliance must not be used by children aged 0 to 8 years. This appliance may be used by children from the age of 8 as long as they are supervised at all times.
- This appliance may be used by persons with reduced physical, sensual or mental capacity or lacking experience or knowledge of the device, provided that they are correctly supervised or have been provided with instructions regarding the safe use of the appliance and provided that the risks present have been fully understood.



- The accessible parts of the appliance may become hot during operation. Do not touch the metal parts of this appliance during use. Young children must be kept away from the oven unless they are supervised at all times.
- Never leave the deep fryer running without supervision.
- Never disconnect the power cord when the appliance is heating up.
- Never pull on the power cord; unplug the appliance by taking hold of the plug itself.
- Never touch the appliance with wet or damp hands.

- Never place anything on top of the appliance while it is operating.
- Never let the power cord come into contact with hot surfaces and make sure that the appliance is not placed near any operating appliances, such as hobs, a hot oven, a microwave, and so on.
- Make sure that the appliance's hot surfaces do not come into contact with easily flammable materials such as curtains or tablecloths.
- Never run your deep fryer without oil or fat. The oil level in the deep fryer must always be between the "MIN" and "MAX" markers indicated on the wall of the tank. For safety reasons, never exceed the maximum level.
- Do not use SOLID FATS - vegetable fats, beef fat, horse fat, butter, margarine, etc.
- Make sure that you do not overload the deep fryer's basket.
- Be careful not to insert utensils or food items that are too big into the deep fryer.
- Never add water to the oil.
- Using accessories not recommended by the manufacturer may cause a fire or electric shocks and may cause injuries.
- It is strongly recommended to wear appropriate clothing when using the device (avoid short sleeves!).

Maintenance and cleaning:

- Before you carry out any cleaning, make sure that the appliance's power cord is disconnected. Let the appliance cool down before you clean it.
- If the power cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer, its after-sales service or similarly qualified persons in order to avoid danger.

- In order to protect against risks of electric shock, do not submerge any part of the appliance in water or any other liquid.
- Do not use chemicals, steel wool or abrasive cleaners to clean the outside of the appliance as this may damage it.
- Cleaning and maintenance by the user must not be carried out by children.
- Appliance cleaning and care must not be carried out by children under 8 or by unsupervised children.

Inappropriate use:

- Use this appliance only for the uses described in this manual.
- The manufacturer does not accept any liability in the event of inappropriate use.
- This appliance is exclusively intended for domestic use in private households. Its use on shared or professional premises such as in an office or workshop break room, a camp site building, or a hotel, etc., does not comply with the use defined by the manufacturer.



Incorrect installation of the appliance, inappropriate use of it or improper maintenance may cause serious burns.

- Caution:
Water + hot oil = DANGER.
As the water + oil mixture is physically immiscible, the combination of the two can generate sprays that can burn severely when the oil bath is heated.

b) Technical data

Model	FRI25R
Power supply	230V ~ 50-60 Hz
Consumption	1600W
Overall	319*302*228mm
Net weight	2kg

c) Environmental protection

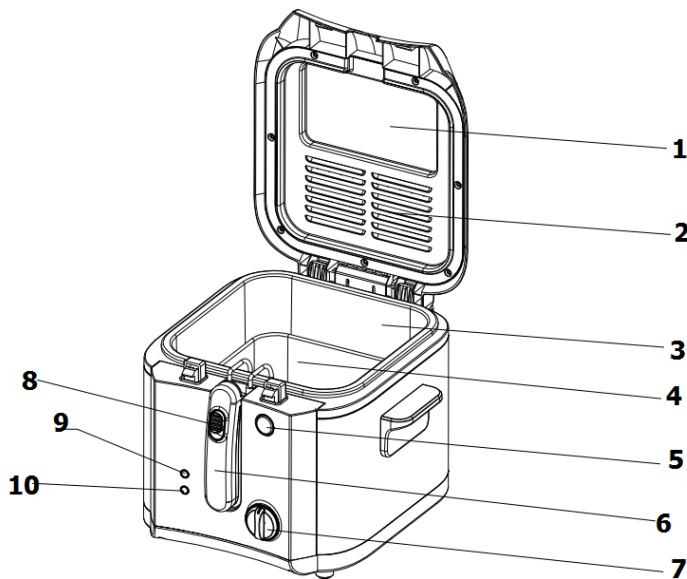


At the end of its life, this product must not be disposed of as household waste. It must be taken to a selective waste depot or to your retailer. This avoids any harmful consequences for the environment and for health resulting from inappropriate elimination, and also allows the materials to be recycled with a view to making significant energy and resource savings.

A logo reminding you not to dispose of it with household waste is on the product. For more information, contact your town hall or the shop from where you purchased this product.

2) PREPARING YOUR APPLIANCE

a) Description of the deep fryer



1	Window
2	Removable lid
3	Tank
4	Basket
5	Lid opening button
6	Basket handle
7	Thermostat setting
8	Handle unlocking button
9	Temperature rise indicator
10	On indicator

b) Before first use

- Unpack the appliance, remove all paper and plastic. Check that no pieces of packaging are left inside and outside the appliance.
- Before you use the deep fryer for the first time, we recommend that you wipe the inside of the tank, the basket and the outside of the deep fryer with a slightly damp cloth. Then dry it carefully. This operation will remove any manufacturing residue.

c) Specific precautions during use

- Never run your deep fryer without oil or fat. The oil level in the deep fryer must always be between the "MIN" and "MAX" markers indicated on the wall of the tank. Never exceed the maximum level as you may be burned by any oil or fat sprays.
- Make sure that the room is ventilated when using the appliance.
- Never use the appliance outdoors and always place it in a dry environment.
- Place the appliance on a flat surface to prevent it falling.
- The deep fryer may reach high temperatures when it is used. The oil may catch fire if it is overheated. Therefore, you must be extremely careful and not leave the appliance without supervision for too long.

3) USING YOUR APPLIANCE

a) Using the deep fryer

This deep fryer enables you to fry quickly and easily all sorts of tasty dishes, such as chips, doughnuts, spring rolls and so on.

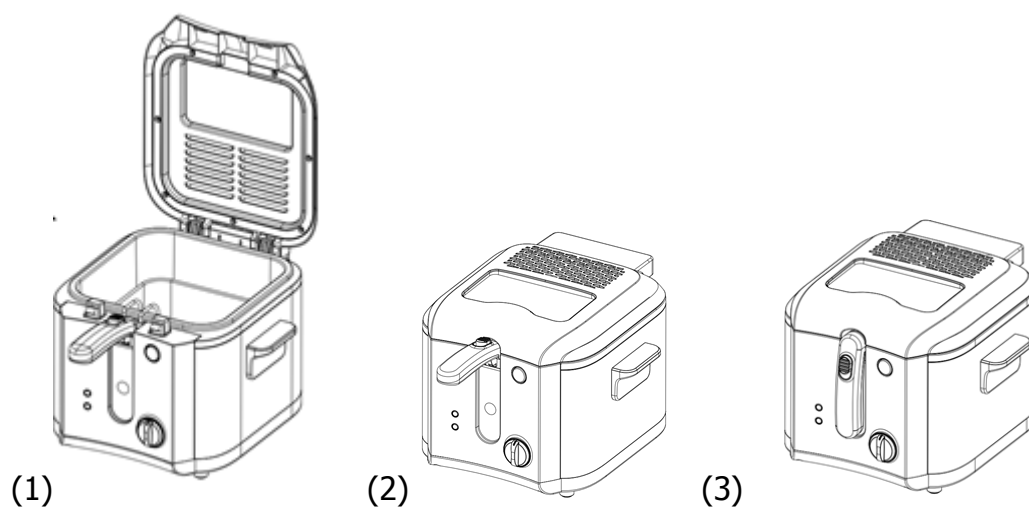
Please follow the instructions listed below one by one to avoid any risks when using the deep fryer.

- For frying only use good quality vegetable oil. Do not use SOLID FAT, vegetable fat for frying, beef fat, horse fat, butter, margarine or olive oil.
- Open the lid by pressing the lid opening button and take the basket out of the deep fryer.
- Fill the oil tank between the "MIN" and "MAX" levels indicated on the tank then close the lid again.
- Plug in the deep fryer. The red on indicator lights up.
- Turn the temperature setting button clockwise to increase the temperature. The green "OK" light indicator comes on to let you know that the appliance is heating up to reach the required temperature.
- Once the required temperature has been reached, the light indicator goes off.



Caution: do not add your food to the oil until the oil is hot.

- Place the food in the basket.
- Place the basket above the oil (1) then lower it gradually to avoid any oil splashes.
- Close the lid (2)
- Lower the basket handle by pressing the handle unlocking button (3)
- Leave to cook for the required time. Once the food is fried, disconnect your deep fryer. Lift the handle and lock it horizontally. Open the lid and place the basket on the edge of the tank to allow the oil to run off.



Caution: make sure that you disconnect your deep fryer after use.

Note: When the food is placed in the deep fryer, the oil will cool down naturally and the green light indicator (OK) will come on again.

b) Recommendations for use

- Only use good quality vegetable oil for frying. Never use butter, margarine or olive oil.

- Never add water or damp food to the oil. Any food that is too damp may cause the oil to boil and may cause it to overflow.
- Do not overload the basket. Please respect the maximum safe quantities (maximum 900g). Note: for crispy chips, we recommend that you place a maximum quantity of 500g of chips in the basket.
- Place similar-sized elements in the basket for them to cook evenly.
- Shake off any excessing coating (such as breadcrumbs) before cooking.
- Shake off any ice crystals before cooking (frozen food).
- Dry all food before frying it.
- The deep fryer may reach high temperatures during use. Avoid touching hot surfaces.
- In the hot oil, only use metal utensils with insulated handles.
- In order not to alter the taste of the food, it is advisable to periodically renew the oil bath after cooking.

c) Cooking guide

Please refer to the cooking guide below for help. This information is provided as a guide only. Adapt it to the quantities cooked and your own tastes.

Food	Temperature	Time (min)
Mushrooms	160°C	4 to 6
Breaded fish	160°C	4 to 6
Chicken pieces	170°C	9 to 11
Fresh chips	180°C	6 to 7
Frozen chips	190°C	8 to 10
Onions	190°C	3 to 4

4) CARING FOR AND CLEANING YOUR APPLIANCE

a) *CLEANING THE DEEP FAT FRYER*

- Never immerse the resistance/control panel block into water or any other liquid.
- Never use any abrasive cleaning products
- This appliance must imperatively be kept clean as it is in direct contact with food



Caution: never immerse the body of the appliance in water.

Always unplug your appliance before any cleaning operations.

Wait until the oil has completely cooled down before handling your appliance. Whatever you do, never attempt to move the deep fat fryer while the oil is still hot.

The oil must be filtered after each use.

Remove the basket from the pan and empty out the oil from the pan.

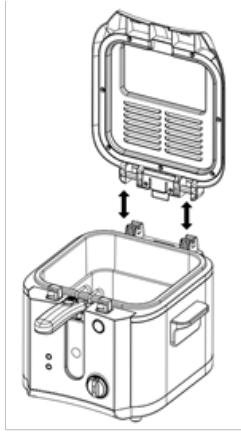
To clean the fry basket:

Remove all food residue from the basket with absorbent paper and place it in the dishwasher.

To clean the pan, lid and outside of the deep fat fryer:

These elements are not dishwasher-safe

1. Remove grease and excess oil from the walls of the pan with absorbent paper.
2. Wash the pan with a damp cloth and soapy water.
3. Dry the pan thoroughly before using it again.
4. Clean the outside of your deep fat fryer and the lid with a slightly damp clean cloth. Do not use any scouring sponges or metal scrapers in order to avoid damaging the surface.
5. The lid can be removed to facilitate cleaning. To do so, fully open the lid and pull upwards:



6. Make sure to dry all the elements thoroughly after cleaning.

b) Storage

- 1) Wind the power cord
- 2) Keep the appliance in a cool, dry room.

Estimado/a cliente/a:

Le agradecemos la confianza que ha depositado en nosotros al adquirir este producto **BRANDT**.

Hemos diseñado y fabricado este producto pensando en usted, en su modo de vida y en sus necesidades para poder satisfacer mejor sus expectativas animados por el espíritu innovador y la pasión que nos caracteriza desde hace más de 60 años.

Para responder a todas sus necesidades, tenemos un servicio de atención al cliente a su disposición que atenderá todas sus preguntas y sugerencias.

También puede visitar nuestra página web www.brandt.com donde encontrará nuestras últimas novedades, así como información útil y complementaria.

En **BRANDT** nos congratulamos de acompañarle en su día a día y le deseamos que disfrute plenamente de su compra.



Importante: antes de utilizar el aparato por primera vez, lea atentamente este manual para familiarizarse más rápidamente con su funcionamiento.

ÍNDICE

1) A LA ATENCIÓN DEL USUARIO	28
a) Normas de seguridad	28
b) Características técnicas	32
c) Protección del medio ambiente	32
2) PREPARACIÓN DEL APARATO	33
a) Descripción de la freidora	33
b) Antes de la primera utilización	33
c) Precauciones de uso específicas.....	33
3) UTILIZACIÓN DEL APARATO.....	33
a) Utilización de la freidora	33
b) Consejos de uso	34
c) Guía de cocción	35
4) MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DEL APARATO	36
a) Limpieza de la freidora	36
b) Almacenamiento	37

1) A LA ATENCIÓN DEL USUARIO



Conserve este manual de uso con su aparato. En caso de vender o ceder este aparato a terceras personas, entregue este manual al nuevo propietario. Por favor, lea estos consejos antes de instalar y utilizar su aparato. Han sido redactados para su seguridad y la de los demás.

a) Normas de seguridad

Instalación y conexión:

- Su aparato está destinado exclusivamente para un uso doméstico para freír alimentos. Solo puede utilizarse en un medio cubierto, cerrado y calentado como una cocina o cualquier otra pieza que responda a las mismas especificaciones.
- Tras retirar el producto de su embalaje, verifique que el aparato esté en perfecto estado, en particular, la clavija y el cable de alimentación. En caso de duda, contacte con el servicio posventa de su distribuidor.
- Antes de conectar el aparato asegúrese de que la tensión de la red corresponde bien a la indicada en la placa descriptiva del aparato.
- No conviene utilizar adaptadores ni alargaderas con este aparato. Si resultan indispensables, utilice solo aquellos que respeten las normas de seguridad en vigor.
- El aparato no está diseñado para funcionar con un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia separado.

- Antes de utilizar este aparato, colóquelo sobre una superficie seca, lisa y estable.
- Guarde el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No deje el cable de la freidora colgando de la encimera o de la mesa, ya que podría ser agarrado por niños o hacer tropezar al usuario.
- Los niños no deben jugar con el aparato.

Durante la utilización:

- Coloque el aparato sobre una superficie estable para evitar que se derrame líquido caliente.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños menores de 8 años. Este aparato puede ser utilizado por niños de al menos 8 años de edad si son continuamente supervisados durante el uso del mismo.
- Este aparato puede ser utilizado por personas que tengan capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o privadas de experiencia o de conocimiento si son correctamente supervisadas durante el uso del mismo o si se les ha proporcionado instrucciones relativas a la utilización del aparato en total seguridad y si se han comprendido los riesgos que se corren.



- Las partes accesibles de este aparato pueden calentarse mucho durante el funcionamiento. No toque las partes metálicas de este aparato durante su funcionamiento. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén continuamente vigilados.
- No deje nunca la freidora funcionando sin vigilancia.
- No desconecte nunca el cable de alimentación con el aparato caliente.

- Nunca tire del cordón sino desconecte el aparato sujetando la toma.
- No toque el aparato con las manos mojadas o húmedas.
- No coloque ningún objeto sobre la freidora durante su funcionamiento.
- No deje que el cable de alimentación toque las superficies calientes y no coloque el aparato cerca de placas de cocción, un horno caliente, un microondas en funcionamiento, etc.
- Vigile que las superficies calientes del aparato no toquen materiales fácilmente inflamables, como cortinas o manteles.
- No utilice nunca la freidora sin aceite o materia grasa. El nivel de aceite en la freidora debe estar siempre entre los indicadores «MIN» y «MAX» de la pared e la cuba. Por razones de seguridad, no supere nunca el nivel máximo.
- No utilice GRASA SÓLIDA, grasa vegetal para freír, sebo de buey, sebo de caballo, mantequilla, margarina...
- No llene excesivamente la cesta de la freidora.
- No meta utensilios de cocina ni alimentos demasiado voluminosos en la freidora.
- No añada nunca agua al aceite.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar incendios, electrocuciones y heridas.

Mantenimiento y limpieza:

- Antes de cualquier limpieza, asegúrese de que el cable de alimentación del aparato esté desenchufado. Deje enfriar el aparato antes de limpiarlo.
- Si el cable de alimentación está dañado debe ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o personas con cualificación similar para evitar cualquier peligro.

- Para evitar todo riesgo de electrocución, no sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- No utilice productos químicos, de lana de acero ni limpiadores abrasivos para limpiar el exterior del aparato, ya que podría deteriorarlo.
- La limpieza y el mantenimiento a cargo del usuario no deben ser realizados por niños.

Uso indebido:

- Utilice este aparato solo para los usos descritos en este manual.
- El fabricante no se hace responsable si no se utilizara para este fin.
- Este aparato está exclusivamente destinada a un uso doméstico y privado. Su utilización en locales comunes o profesionales, salas de descanso, talleres, campings, hoteles, etc. no responde al uso conforme especificado por el fabricante.



Una mala instalación del aparato, un uso indebido del mismo o un mantenimiento defectuoso pueden causar heridas graves.

b) Características técnicas

Modelo	FRI25R
Alimentación	230 V ~ 50-60 Hz
Consumo	1600 W
Dimensiones	319*302*228 mm
Peso neto	2kg

c) Protección del medio ambiente

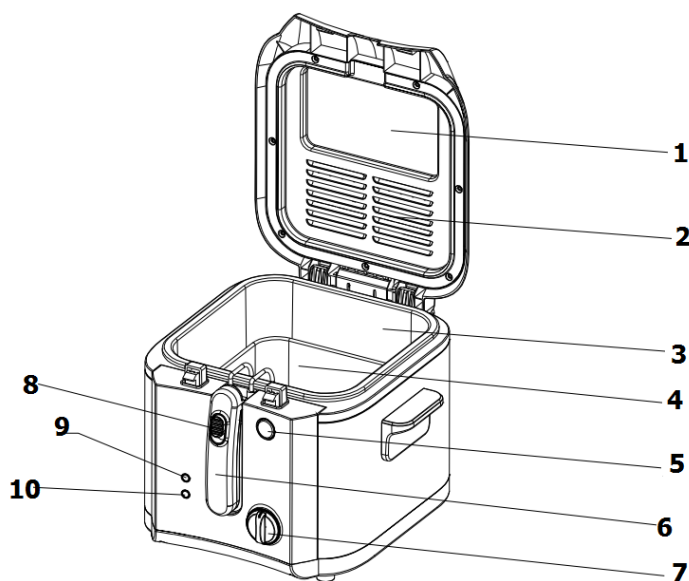


Al final de su vida útil, no tire el aparato con los residuos domésticos. Llévelo a un centro de reciclado o a su distribuidor habitual. Así ayudará a prevenir las consecuencias potencialmente negativas para el medio ambiente y la salud humana resultantes de una eliminación incorrecta de este producto; además, el aprovechamiento de los residuos reciclados permite reducir el gasto energético y de recursos materiales.

El producto lleva pegada una etiqueta que recuerda que no se debe desechar al contenedor de residuos orgánicos. Para más información sobre el reciclaje de este producto, contacte con su Ayuntamiento o la tienda donde lo adquirió.

2) PREPARACIÓN DEL APARATO

a) Descripción de la freidora



1	Pantalla de control
2	Tapa extraíble
3	Cuba
4	Cesta
5	Botón de apertura de tapa
6	Asa de la cesta
7	Ajuste del termostato
8	Botón de desbloqueo del asa
9	Indicador de aumento de temperatura
10	Piloto de encendido

b) Antes de la primera utilización

- Desembale el aparato y retire todos los papeles y plásticos. Compruebe que no queden trozos de embalaje en el interior ni en el exterior del aparato.
- Antes de usar la freidora por primera vez, limpie el interior de la cuba, la cesta y el exterior de la freidora con un trapo ligeramente humedecido. A continuación, séquela bien. Así podrá retirar eventuales residuos procedentes de la fabricación.

c) Precauciones de uso específicas

- No utilice nunca la freidora sin aceite o materia grasa. El nivel de aceite en la freidora debe estar siempre entre los indicadores «MIN» y «MAX» de la pared e la cuba. No supere el nivel máximo, ya que podría quemarse con salpicaduras de aceite o de grasa caliente.
- Ventile la habitación durante el uso del aparato.
- No utilice nunca el aparato en el exterior y colóquelo siempre en un entorno seco.
- Ponga la freidora sobre una superficie plana para evitar que se mueva.
- La freidora puede alcanzar temperaturas altas durante el funcionamiento. En caso de sobrecalentamiento el aceite podría prender fuego. Para evitarlo, utilice el aparato con precaución y no lo deje sin supervisión durante mucho rato.

3) UTILIZACIÓN DEL APARATO

a) Utilización de la freidora

Con esta freidora podrá freír rápidamente todo tipo de platos sabrosos, como patatas fritas, croquetas, nems...

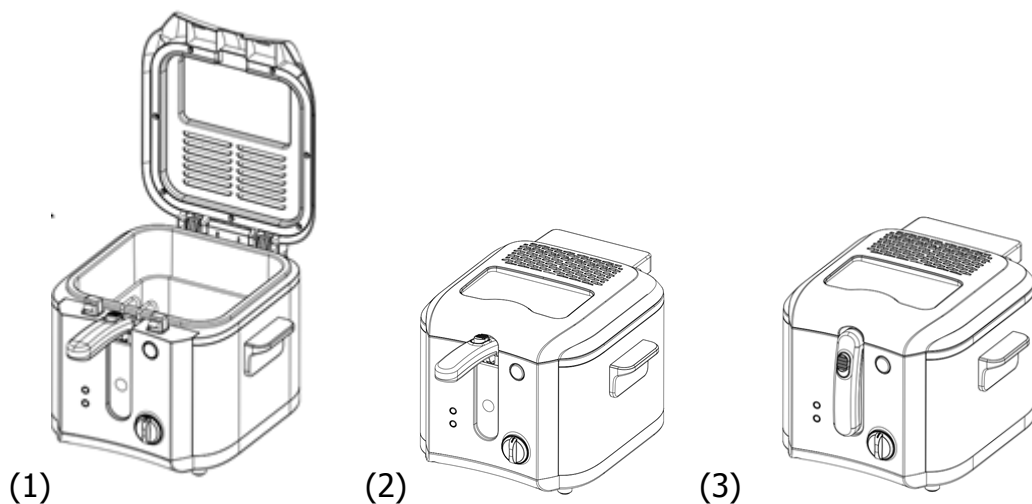
Siga escrupulosamente las instrucciones enumeradas a continuación para evitar cualquier riesgo durante la utilización del aparato:

- Utilice solamente aceite vegetal de buena calidad para freír. No utilice GRASA SÓLIDA, grasa vegetal para freír, sebo de buey, sebo de caballo, mantequilla, margarina ni aceite de oliva.
- Abra la tapa pulsando el botón de apertura de la tapa y saque la cesta de la freidora.
- Llene la cuba de aceite entre el nivel «MIN» y el nivel «MAX» indicados en la cuba y cierre la tapa.
- Enchufe la freidora. Se encenderá el piloto de encendido rojo.
- Gire el botón de ajuste de la temperatura en sentido horario para aumentar la temperatura. Se encenderá el piloto verde «OK» que indica que el aparato está calentando hasta alcanzar la temperatura deseada.
- Este piloto se apaga al llegar a la temperatura deseada.



Atención: espere a que el aceite esté caliente antes de introducir los alimentos.

- Ponga los alimentos en la cesta.
- Coloque la cesta sobre el aceite (1) y sumérjala poco a poco para evitar salpicaduras de aceite.
- Cierre la tapa (2).
- Baje el asa de la cesta pulsando el botón de desbloqueo del asa (3).
- Deje cocer los alimentos el tiempo necesario. Una vez fritos los alimentos, desenchufe la freidora. Levante el asa y bloquéela en horizontal. Abra la tapa y coloque la cesta sobre el reborde de la cuba para que se escurra el aceite.



Atención: desenchufe siempre la freidora tras su utilización.

Observación: Al poner alimentos dentro de la freidora, la temperatura del aceite descenderá naturalmente y el piloto verde (OK) se volverá a encender.

b) Consejos de uso

- Para freír, utilice solo aceite vegetal de buena calidad. No use mantequilla, margarina ni aceite de oliva.
- No añada nunca agua ni alimentos húmedos al aceite. Los alimentos demasiado húmedos pueden hacer hervir el aceite y que desborde.
- No llene excesivamente la cesta. Respete las cantidades límites de seguridad (máx. 900 g). Observación: para obtener unas patatas fritas más crujientes, conviene poner una cantidad máxima de 500 g de patatas en la cesta.
- Procure poner alimentos de tamaño similar en la cesta para que se frían uniformemente.
- Antes de la cocción, retire los excesos de rebozado (por ejemplo, pan rallado).
- Antes de la cocción, quite los trocitos de hielo de los alimentos congelados.
- Seque bien todos los alimentos antes de freírlos.
- La freidora puede alcanzar una temperatura elevada durante su funcionamiento. Evite tocar las superficies calientes.
- Dentro del aceite caliente, utilice solo utensilios metálicos con mangos aislados.

c) Guía de cocción

Consulte la guía de cocción más adelante. Esta información se proporciona a título indicativo. Adapte las indicaciones a las cantidades cocidas y a sus gustos.

Alimentos	Temperatura	Tiempo (min)
Setas	160°C	4 a 6
Pescado rebozado	160°C	4 a 6
Tiras de pollo	170°C	9 a 11
Patatas fritas frescas	180°C	6 a 7
Patatas fritas congeladas	190°C	8 a 10
Cebolla	190°C	3 a 4

4) MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DEL APARATO

a) *Limpieza de la freidora*

- No sumerja el bloque de resistencia/panel de control en agua ni en cualquier otro líquido.
- No utilice productos de limpieza abrasivos.
- Es fundamental mantener siempre limpio este electrodoméstico, pues está en contacto directo con alimentos.



Atención: no sumerja el cuerpo del aparato en agua.

Antes de limpiar, desconecte el aparato y corte la corriente.

Espere a que el aceite se haya enfriado por completo antes de manipular el aparato. Sobre todo, no mueva la freidora mientras el aceite esté aún caliente.

Filtre el aceite después de cada uso.

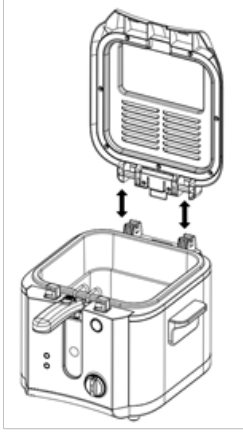
Quite el cesto de la cubeta y vacíe todo el aceite de la cubeta.

Limpieza del cesto:

Quite los restos de comida del cesto con papel absorbente y métalo en el lavavajillas.

Limpieza de la cubeta, de la tapa y del exterior de la freidora: estos elementos no van al lavavajillas.

1. Quite la grasa y el exceso de aceite de las paredes de la cubeta con papel absorbente.
2. Lave la cubeta con un paño húmedo y agua jabonosa.
3. Seque bien la cubeta antes de cada nuevo uso.
4. Limpie el exterior de la freidora y la tapa con un paño limpio y ligeramente humedecido. No use esponjas abrasivas ni raspadores metálicos, ya que podrían dañar la pared.
5. Para facilitar la limpieza se puede quitar la tapa: abra la tapa al máximo y tire hacia arriba.



6. Por último, seque bien todas las piezas después de la limpieza.

b) Almacenamiento

- 1) Conecte el cable de alimentación
- 2) Guarde el aparato en un lugar fresco y seco.

Geachte klant,

U heeft zopas een **BRANDT**-product gekocht. We danken u dan ook voor uw vertrouwen in onze producten.

We hebben dit product ontworpen en geproduceerd met uzelf, uw levenswijze en uw noden in ons achterhoofd om ervoor te zorgen dat het zo goed mogelijk aan uw verwachtingen voldoet. U vindt er onze knowhow, onze innoveringsgeest en alle passie in terug die ons al meer dan 60 jaar drijft.

Aangezien we er voortdurend naar streven zo goed mogelijk te beantwoorden aan uw eisen, staat onze klantendienst geheel te uwer beschikking en biedt ze u een luisterend oor voor al uw vragen of suggesties.

Kijk ook op onze site www.brandt.com, daar vindt u al onze producten en nuttige en aanvullende informatie.

BRANDT is verheugd om u dagelijks te begeleiden en wenst u heel veel plezier met uw aankoop.



Belangrijk: Alvorens uw apparaat aan te zetten, lees eerst aandachtig deze installatie- en gebruikshandleiding zodat u sneller vertrouwd bent met de werking ervan

INHOUD

1) VOOR DE GEBRUIKER	40
a) Veiligheidsinstructies	40
b) Technische gegevens	44
c) Milieubescherming	44
2) VOORBEREIDING VAN UW APPARAAT.....	45
a) Beschrijving van de frituurpan	45
b) Vóór het eerste gebruik.....	45
c) Specifieke voorzorgsmaatregelen bij het gebruik.....	45
3) GEBRUIK VAN UW TOESTEL	46
a) Gebruik van de frituurpan.....	46
b) Gebruiktips	47
c) Gids voor het bakken	47
4) ONDERHOUD EN SCHOONMAKEN VAN UW APPARAAT.....	48
a) Schoonmaken van de frituurpan	48
b) Opbergen.....	49

1) VOOR DE GEBRUIKER



Bewaar deze handleiding bij uw toestel. Bij verkoop of overdracht van dit toestel aan een andere persoon moet u deze handleiding aan de nieuwe eigenaar bezorgen. Lees deze instructies vóór installatie en gebruik van uw apparaat. Ze zijn geschreven voor uw veiligheid en die van anderen.

a) Veiligheidsinstructies

Installatie en aansluiting:

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik om voedsel te frituren. Het kan enkel worden gebruikt in afgedekte, afgesloten en verwarmde ruimten zoals een keuken of andere ruimten met dezelfde specificaties.
- Controleer na het verwijderen van het product uit de verpakking of het apparaat in perfecte staat verkeerd, en in het bijzonder of de stekker of het snoer niet beschadigd zijn. In geval van twijfel, neem contact op met de klantenservice van uw leverancier.
- Vóór de stekker van het apparaat in het stopcontact te steken, moet u controleren of de netspanning overeenkomt met deze vermeld op het typeplaatje van het apparaat.
- Het gebruik van adapters en / of verlengsnoeren wordt afgeraden. Als deze elementen noodzakelijk zouden zijn, gebruik dan enkel verlengsnoeren en adapters die voldoen aan de veiligheidsnormen.
- Het toestel is niet bedoeld voor het gebruik met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

- Plaats dit apparaat op een droog, vlak en stabiel oppervlak om het te gebruiken.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen onder de 8 jaar.
- Laat het snoer van de frituurpan nooit afhangen van het werkvlak / tafel, waar het door kinderen kan worden gegrepen of waar de gebruiker erover kan struikelen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Tijdens het gebruik:

- Plaats dit apparaat op een stabiele ondergrond om het morsen van hete vloeistof te voorkomen.
- Dit apparaat mag niet gebruikt worden door kinderen van 0 tot 8 jaar. Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder indien zij voortdurend onder toezicht staan.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door mensen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis indien zij onder toezicht staan of instructies over het veilige gebruik van het apparaat hebben ontvangen en de gevaren hiervan begrijpen.



- De bereikbare delen van dit toestel kunnen heet worden tijdens het gebruik. Raak de metalen onderdelen van het apparaat niet aan tijdens het gebruik. Kinderen jonger dan 8 moeten worden weggehouden tenzij ze onder permanent toezicht staan.
- Laat nooit de frituurpan onbewaakt achter.
- Trek de stekker nooit uit terwijl het apparaat aan het opwarmen is.

- Trek nooit aan het snoer, maar aan de stekker om dit te ontkoppelen van het net.
- Het apparaat niet met natte handen aanraken.
- Plaats niets bovenop de frituurpan tijdens het gebruik.
- Laat het snoer niet in aanraking komen met het hete oppervlakken en let erop om het apparaat niet in de buurt te plaatsen van apparaten in werking, zoals een kookplaat, een hete oven, een magnetron etc.
- Zorg ervoor dat de hete oppervlakken van het apparaat niet in contact komen met brandbare materialen zoals gordijnen of tafelkleden.
- Gebruik uw frituurpan nooit zonder olie of vet. Het oliepeil in de frituurpan moet zich altijd tussen het "MIN" en "MAX" bevinden dat is aangegeven op de panwand. Om veiligheidsredenen nooit het maximale niveau overschrijden.
- Gebruik geen VASTE VETTEN, plantaardige vetten voor frituren, ossenwit, paardenvet, boter, margarine, ...
- Zorg ervoor de frituurpanmand niet te overbelasten.
- Plaats geen keukengerei of te grote levensmiddelen in de frituurpan.
- Nooit water aan de olie toevoegen.
- Het gebruik van toebehoren dat niet door de fabrikant is aanbevolen kan brand, en zelfs verwondingen veroorzaken.

Onderhoud en schoonmaken

- Vóór het reinigen altijd controleren of de stekker van het apparaat uitgetrokken is. Laat het apparaat afkoelen alvorens het te reinigen.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet dit veiligheidshalve door de fabrikant, de serviceafdeling van de fabrikant of een ander gekwalificeerd persoon worden vervangen.

- Om u te beschermen tegen elektrische schokken, de basis van het apparaat nooit onderdompelen in water of andere vloeistoffen.
- Gebruik geen chemicaliën, staalwol of schuurmiddelen om de buitenkant van het apparaat schoon te maken, dit kan deze beschadigen.
- Het apparaat mag niet door kinderen worden gereinigd en onderhouden.

Niet-conform gebruik

- Gebruik dit apparaat alleen voor de in deze handleiding beschreven toepassingen.
- De fabrikant wijst alle aansprakelijkheid af bij niet-conform gebruik.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik in privéwoningen. Het gebruik ervan in gemeenschappelijke ruimtes zoals een beroepsruimte, een pauzeruimte, een werkplaats, een campinglokaal, een hotel, enz... komt niet overeen met een conform gebruik zoals het door de fabrikant is gedefinieerd.



De verkeerde installatie van het toestel, een ongeschikt gebruik of slecht onderhoud kan ernstige brandwonden veroorzaken.

b) Technische gegevens

Model	FRI25R
Voeding	230V ~ 50-60 Hz
Verbruik	1600W
Afmetingen	319*302*228mm
Nettogewicht	2kg

c) Milieubescherming

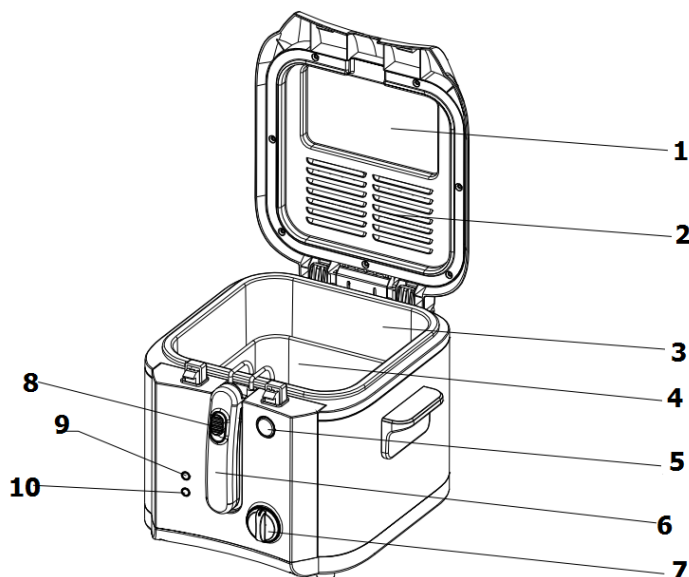


Op het einde van haar levensduur mag dit product niet bij het huisvuil geworpen worden. Het moet in een containerpark of bij uw dealer worden afgegeven. Hierdoor worden negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid vermeden die voortvloeien uit een ongepaste verwijdering, en worden materialen gerecycled om belangrijke besparingen van energie en bronnen te verkrijgen.

Er staat een logo op het product om u eraan te herinneren dat u het niet met het huishoudelijk afval mag weggooien. Voor meer informatie kan u de gemeente of de winkel waar u dit product heeft gekocht, contacteren.

2) VOORBEREIDING VAN UW APPARAAT

a) Beschrijving van de frituurpan



1	Controlevenster
2	Afneembaar deksel
3	Binnenpan
4	Mand
5	Ontgrendelingsknop van het deksel
6	Mandgreep
7	Thermostaatsregeling
8	Vergrendelknop handgreep
9	Temperatuursindicator
10	Indictator AAN

b) Vóór het eerste gebruik

- Pak het toestel uit, verwijder alle papier en plastic. Controleer dat er geen stukjes verpakking in en op het toestel achterblijven.
- Voordat u de frituurpan voor de eerste keer gebruikt, raden wij u aan de binnenpan, de mand en de buitenkant van de frituurpan met een vochtige doek schoon te maken. Droog deze vervolgens zorgvuldig. Dit zal alle eventuele fabricatieresiduen verwijderen.

c) Specifieke voorzorgsmaatregelen bij het gebruik

- Gebruik uw frituurpan nooit zonder olie of vet. Het oliepeil in de frituurpan moet zich altijd tussen het "MIN" en "MAX" bevinden dat is aangegeven op de panwand. Het maximale niveau niet overschrijden, olie- of vetspatten kunnen tot brandwonden leiden.
- Zorg ervoor dat u de ruimte ventileert bij het gebruik van het apparaat.
- Gebruik het apparaat nooit buiten en plaats het altijd in een droge omgeving.
- Plaats het apparaat op een vlakke ondergrond om te voorkomen dat het omvalt.
- De frituurpan kan zeer heet worden tijdens het gebruik. De olie kan vlam vatten bij oververhitting. Wees dus uiterst voorzichtig en laat het niet te lang onbeheerd achter.

3) GEBRUIK VAN UW TOESTEL

a) *Gebruik van de frituurpan*

Met deze frituurpan kunt u snel en gemakkelijk allerlei smakelijke gerechten bakken, zoals frites, beignets, loempia's...

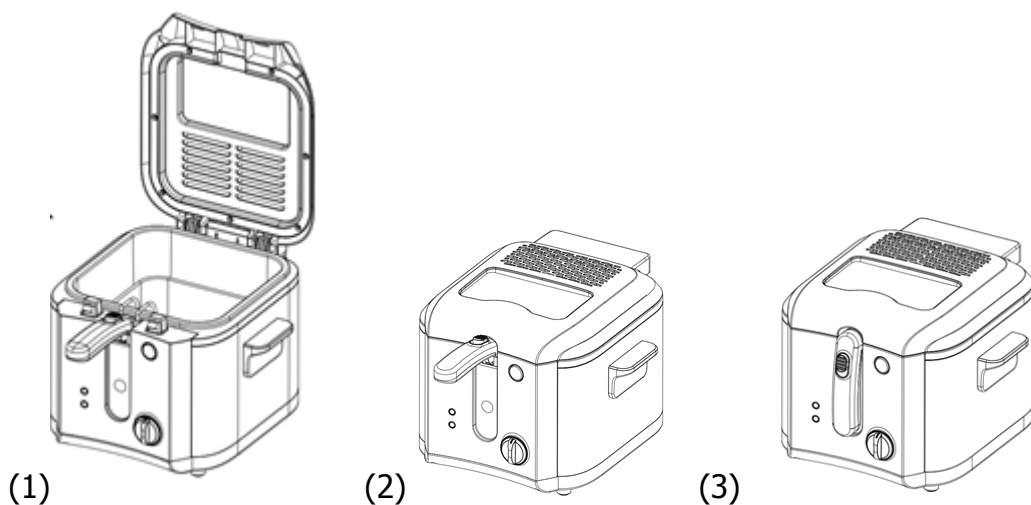
Volg één voor één de onderstaande instructies op om alle risico's te voorkomen tijdens het gebruik:

- Om te frituren gebruikt u uitsluitend plantaardige olie van goede kwaliteit. Gebruik geen VASTE VETTEN, plantaardige vetten voor frituur, ossenwit, paardenvet, boter, margarine of olijfolie.
- Open het deksel door op de open-knop van het deksel te drukken en verwijder de mand uit de frituurpan.
- Vul de binnenpan tussen het niveau "MIN" en "MAX" aangegeven op de binnenpan, met olie en sluit het deksel.
- Steek de stekker van de frituurpan in het stopcontact. De rode aan-indicator licht op.
- Draai de temperatuurregelknop in de richting van de klok mee om de temperatuur te verhogen. De groene indicator "OK" gaat aan om aan te geven dat het apparaat aan het opwarmen is om de gewenste temperatuur te bereiken.
- Na het bereiken van de gewenste temperatuur gaat de indicator uit.



Waarschuwing: uw voedsel niet in de olie doen zolang de olie niet heet is.

- Plaats het voedsel in de mand.
- Plaats de mand boven de olie (1) en laat deze geleidelijk in de olie zakken om het spatten van de olie te voorkomen.
- Sluit het deksel (2)
- Laat de mandgreep zakken door te drukken op de ontgrendelingsknop op de handgreep (3)
- Laat bakken gedurende de gewenste tijd. Zodra de voedingswaren gebakken zijn, de stekker uit de frituurpan trekken. Til de handgreep op en blokkeer deze horizontaal. Open het deksel en plaats de mand op de rand van de binnenpan om de olie te laten uitdruipen.





Waarschuwing: na gebruik, moet u de stekker van de frituurpan uittrekken.

Opmerking: Wanneer de voedingswaren in de frituurpan worden gedaan, zal de olie natuurlijk afkoelen en gaat de groene indicator (OK) weer branden.

b) Gebruiktips

- Gebruik voor het frituren enkel een plantaardige olie van goede kwaliteit. Gebruik geen boter, margarine of olijfolie.
- Introduceer nooit water of natte voedingswaren in de olie. Te natte voedingswaren kunnen de olie eventueel doen overkoken.
- De mand niet overbelasten. Respecteer de veiligheidsgrenzen (maximaal 900 g). Opmerking: Voor meer knapperige frietjes, is het raadzaam om een maximale hoeveelheid van 500 g frieten in de mand te bakken.
- Zorg ervoor dat de voedingswaren die in de mand worden gedaan van vergelijkbare grootte zijn, zodat ze gelijkmatig bakken.
- Schud het overtollige paneersel (zoals chapelure) af vóór het bakken.
- Schud de ijskristallen af vóór het bakken (bij diepvriesproducten)
- Droog alle voedingsmiddelen vóór het bakken.
- De frituurpan kan zeer heet worden tijdens het gebruik. Raak hete oppervlakken nooit aan.
- Gebruik in de hete olie alleen metalen gerei met geïsoleerde handgrepen.

c) Gids voor het bakken

Om u te helpen, verwijzen wij u naar de onderstaande gids voor het bakken. Deze informatie wordt louter ter informatie gegeven. Aanpassen aan de bakhoeveelheden en smaken.

Voedingsmiddelen	Temperatuur	Tijd (min)
Champignons	160°C	4 – 6
Gepaneerde vis	160°C	4 – 6
Kippevleugels	170°C	9 – 11
Verse frieten	180°C	6 – 7
Diepvriesfrieten	190°C	8 - 10
Uien	190°C	3 - 4

4) ONDERHOUD EN SCHOONMAKEN VAN UW APPARAAT

a) Schoonmaken van de frituurpan

- Nooit het weerstandsblok / bedieningspaneel in water of een andere vloeistof onderdompelen.
- Gebruik nooit schurende schoonmaakproducten
- Het is essentieel om dit apparaat schoon te houden omdat het in direct contact staat met voedingswaren.



Let op: dompel nooit het lichaam van het apparaat onder in water.

Trek voordat u enig onderhoud uitvoert de stekker van het apparaat uit.

Wacht totdat de olie volledig is afgekoeld voordat u een manipulatie uitvoert. Probeer boven alles niet om de frituurpan te verplaatsen wanneer de olie nog heet is.

De olie moet worden gefilterd na elk gebruik.

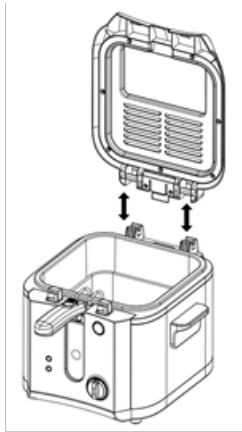
Haal de mand uit de binnenpan en laat de olie uit de pan af.

Maak de frituurmand schoon:

Verwijder alle etensresten van de mand met absorberend papier en doe deze dan in de vaatwasmachine.

Maak de pan, het deksel en de buitenzijde van de frituurpan schoon: Deze elementen kunnen niet in de vaatwasmachine

1. Verwijder het vet en de overtollige olie van de panwanden met absorberend papier.
2. Was de binnenpan met een vochtige doek en zeepsop.
3. Droog de binnenpan zorgvuldig vóór elk gebruik.
4. Maak de buitenkant van de frituurpan schoon met een schoon licht bevochtigd doek. Gebruik geen schuurspons of een metalen schraper om te voorkomen dat u de wand beschadigt.
5. Om de reiniging te vergemakkelijken, kan het deksel worden gedemonteerd. Om dit te doen, opent u het deksel maximaal en trekt u het naar boven:



6. Zorg ervoor dat u de elementen goed droogt na het schoonmaken.

b) Opbergen

- 1) Rol het voedingssnoer op.
- 2) Bewaar het apparaat op een koele, droge plaats.

ب) التخزين

- (1) قم بلف كابل الكهرباء
- (2) احفظ الجهاز في مكان جاف وجيد التهوية.

4) صيانة وتنظيف الجهاز

أ) تنظيف القلاية

- لا تقم مطلقًا بغمر كتلة المقاومة/لوحة التحكم في الماء أو أي سائل آخر.
- لا تستخدم مطلقًا مواد تنظيف كاشطة.
- من الضروري الحفاظ على هذا الجهاز نظيفًا لأنه يتلامس مباشرة مع الطعام

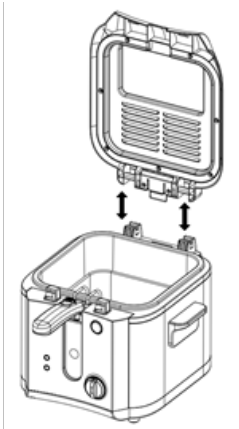
ⓘ انتبه: لا تغمر جسم الجهاز مطلقًا في الماء.

قبل التنظيف، افصل الجهاز عن مقبس الحائط.
انتظر حتى يبرد الزيت تمامًا قبل أي تعامل. وخصوصًا، لا تحاول أن تنقل القلاية عندما يكون الزيت ساخنًا.
يجب تصفية الزيت قبل كل استخدام.
اسحب السلة من الحوض وأفرغ الحوض من الزيت.

تنظيف سلة القلي:
اسحب كل بقايا الطعام من السلة باستخدام ورق ماص وضع السلة في غسالة الأطباق.

قم بتنظيف الحوض والغطاء والقلاية من الخارج:
هذه الأجزاء غير متوافقة مع غسالة الأطباق

1. اسحب الدهون والزيوت الزائدة من جوانب الحوض باستخدام ورق ماص.
2. اغسل الحوض باستخدام قطعة قماش رطبة وبالماء والصابون.
3. جفف الحوض جيدًا قبل الاستخدام مرة أخرى.
4. قم بتنظيف القلاية من الخارج والغطاء باستخدام قطعة قماش نظيفة ورطبة قليلًا. لا تستخدم الإسفنج الخشن أو مكشطة معدنية من أجل تجنب تلف جوانب القلاية.
5. من أجل تسهيل التنظيف، يمكن فك الغطاء. للقيام بهذا، افتح الغطاء إلى الحد الأقصى واسحب لأعلى:



6. احرص على تجفيف الأجزاء جيدًا بعد التنظيف.

ملحوظة: عند وضع الطعام في القلاية، فمن الطبيعي أن يبرد الزيت وسوف تضيء لمبة البيان الخضراء (Ok) من جديد.

ب) نصائح الاستخدام

- بالنسبة للقلي، استخدم فقط زيتًا نباتيًا عالي الجودة. لا تستخدم الزبدة ولا المارجرين ولا زيت الزيتون.
- لا تقم مطلقًا بإضافة الماء أو المأكولات الرطبة إلى الزيت. المأكولات الرطبة جدا يمكن أن تجعل الزيت يغلي وربما يفيض للخارج.
- لا تضع قدرًا أكبر من اللازم في السلة. يرجى مراعاة الكميات المحددة للأمان (أقصى كمية 900 جم). ملحوظة: للحصول على بطاطس مقرمشة، يوصى بوضع كمية من البطاطس بحد أقصى 500 جم في السلة.
- يرجى وضع الأطعمة ذات الحجم المشابهة في السلة، من أجل أن تنضج بشكل متساوٍ.
- قم بهز ما هو موجود بأعلى الطعام وزائد (مثل فتات الخبز) قبل الطهي.
- قم بهز بلورات الثلج قبل الطهي (الأطعمة المجمدة)
- جفف الأطعمة جيدًا قبل قليها.
- يمكن أن تصل القلاية إلى درجة حرارة عالية أثناء استخدامها. تجنب لمس السطح الساخن.
- استخدم فقط الأواني المعدنية ذات المقبض المعزول في الزيت الساخن.

ج) دليل الطهي

لمساعدتك، يرجى الرجوع إلى دليل الطهي أدناه. هذه المعلومات معطاة على سبيل التوضيح. قم بتعديلها على حسب الكميات المطهية وعلى حسب زوقك.

الزمن (بالدقائق)	درجة الحرارة	الأطعمة
4 إلى 6	160 درجة مئوية	عيش الغراب
4 إلى 6	160 درجة مئوية	سمك بانية
9 إلى 11	170 درجة مئوية	دجاج قطع
6 إلى 7	180 درجة مئوية	بطاطس مقلية
8 إلى 10	190 درجة مئوية	بطاطس مجمدة
3 إلى 4	190 درجة مئوية	بصل

(3) طريقة استخدام الجهاز

(أ) استخدام القلاية

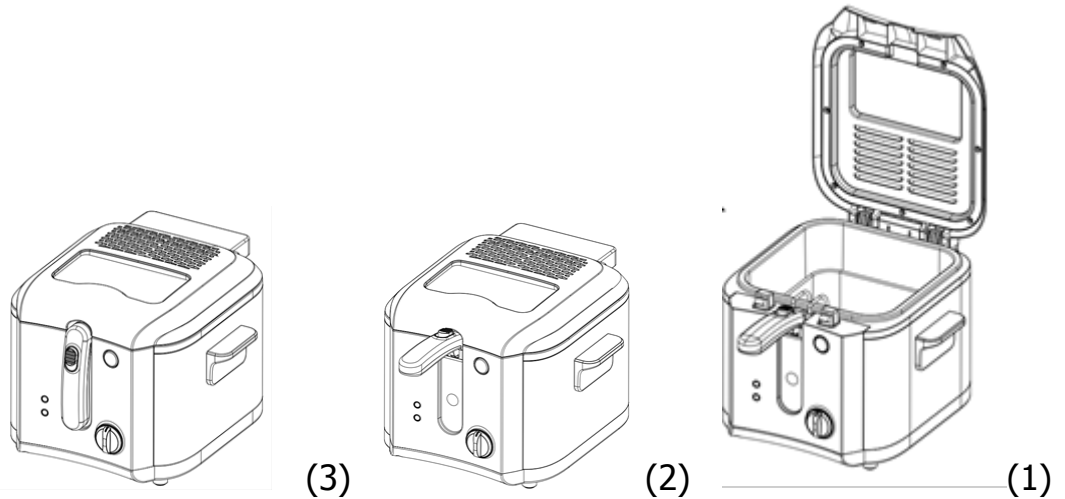
تتيح هذه القلاية القلي السريع والسهل لكل ألوان الأصناف الشهية مثل البطاطس المقلية والكعك، والنيم...

احرص على اتباع التعليمات خطوة بخطوة من أجل تجنب أي خطر أثناء الاستعمال:

- افتح الغطاء بالضغط على زر فتح الغطاء وأخرج السلة من القلاية.
- املاً حوض الزيت ما بين المستوى "MIN" والمستوى "MAX" المبينين على الحوض ثم أغلق الغطاء.
- قم بتوصيل القلاية بالكهرباء. فتضيء لمبة التشغيل الحمراء.
- لف زر ضبط درجة الحرارة في اتجاه عقارب الساعة لزيادة درجة الحرارة. تضيء لمبة البيان "OK" لتبين لك أن الجهاز يقوم بالتسخين ليلبغ درجة الحرارة المطلوبة.
- عند بلوغ درجة الحرارة المطلوبة، تنطفئ لمبة البيان.

⚠ انتبه: لا تضع طعام في الزيت طالما أن الزيت ليس ساخناً.

- ضع الأطعمة في السلة.
- ضع السلة أعلى الزيت (1) ثم أنزلها في الزيت تدريجياً لتجنب بقع الزيت.
- أغلق الغطاء (2)
- اخفض مقبض السلة بالضغط على زر تحرير قفل المقبض (3)
- اترك الوقت المطلوب للطعام لينضج . بعد قلي الأطعمة، افصل القلاية. ارفع المقبض وأغلقه في وضع أفقي. افتح الغطاء، وضع السلة بعد ذلك على حافة الحوض لتسمح للزيت بأن ينساب.

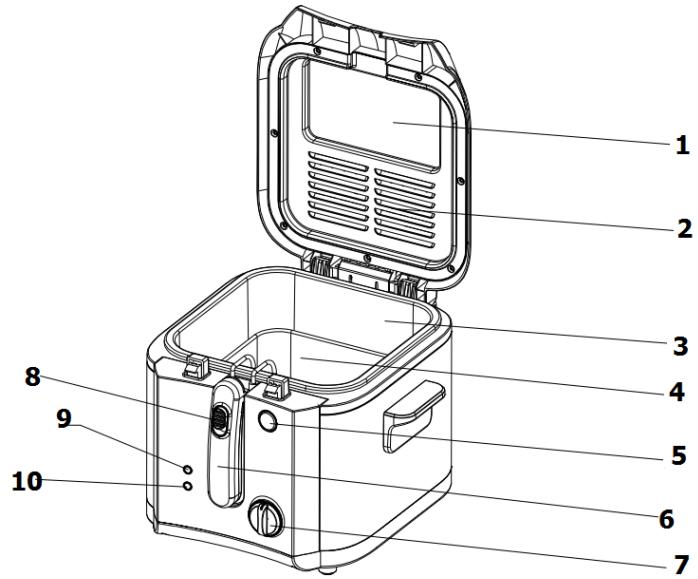


⚠ انتبه: بعد الاستخدام: احرص على فصل القلاية.

(2) تحضير الجهاز

(أ) وصف القلاية

1	كوة للمراقبة
2	غطاء قابل للفصل
3	الحوض
4	السلة
5	زر فتح الغطاء
6	مقبض السلة
7	ضبط الثرموستات
8	زر تحرير قفل المقبض
9	لمبة بيان ارتفاع الحرارة
10	لمبة بيان التشغيل



(ب) قبل الاستخدام لأول مرة

- فك الجهاز، وقم بإزالة جميع الأوراق والبلاستيك. تأكد من عدم وجود أي قطع من قطع التعبئة داخل أو خارج الجهاز.
- قبل استخدام القلاية للمرة الأولى، ننصحكم بمسح الحوض من الداخل وسلة القلاية بقطعة قماش رطبة قليلاً. بعد ذلك، جفف القلاية بعناية. تتيح هذه العملية إزالة البقايا الناتجة أثناء التصنيع.

(ج) احتياطات خاصة أثناء التشغيل

- لا تقم بتشغيل القلاية مطلقاً دون زيت أو مادة دهنية. يجب أن يكون مستوى الزيت في القلاية ما بين العلامتين "MIN" و "MAX" المبينتين على جانب الحوض. لا تتجاوز مستوى الحد الأقصى، فالزيت المتطاير أو المادة الدهنية المتطايرة قد تسبب لك حروقاً.
- احرص على تهوية الغرفة أثناء استخدام الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز في الخارج مطلقاً وضعه دائماً في بيئة جافة.
- ضع الجهاز على سطح مستو لمنع السقوط.
- يمكن أن تصل القلاية إلى درجات حرارة عالية أثناء استخدامها. يمكن أن يشتعل الزيت في حالة التسخين الزائد عن الحد. وهكذا، كن شديد الحذر ولا تترك الزيت يسخن بشدة لمدة طويلة دون مراقبة.

ب) البيانات الفنية

FRI25R	الموديل
230 فولط ~ 50-60 هرتز	مصدر الكهرباء
1600 واط	الاستهلاك
228 × 302 × 319 مم	المقاسات
2 كجم	الوزن الصافي

ج) حماية البيئة

إذا وصل الجهاز إلى نهاية عمره، لا ينبغي التخلص منه مع النفايات المنزلية. يجب إحضاره إلى نقطة جمع النفايات أو إلى الوكيل. يساعد هذا على تجنب الآثار السلبية على البيئة وعلى الصحة والتي قد تنجم عن التخلص غير الملائم من الجهاز، كما يساعد على إعادة تدوير المواد من أجل تحقيق توفيرات كبيرة في الطاقة والموارد.

يظهر على المنتج شعار يذكرك بأنه لا ينبغي إلقاؤه مع النفايات المنزلية. لمزيد من المعلومات، اتصل بالبلدية أو المتجر الذي اشتريت منه هذا المنتج.



- لا يمكن استبدال كابل الكهرباء. ينبغي التخلص من الجهاز إذا تلف الكابل.
- لحمايتك من مخاطر الصدمة الكهربائية، لا تغمر بأي حال من الأحوال قاعدة الجهاز في الماء أو سائل آخر.
- لا تستخدم منتجات كيماوية أو ليفًا سلكيًا أو منظفات كاشطة لتنظيف الجهاز من الخارج، فهذا قد يسبب تلفًا للجهاز.
- لا ينبغي إسناد عمليات التنظيف والصيانة إلى أطفال ما لم يكن سنهم أكثر من 8 سنوات وأن يكون هناك عليهم إشراف.

الاستخدام غير المطابق:

- استخدم هذا الجهاز فقط للاستخدامات الموصوفة في هذا الدليل.
- الشركة المصنعة غير مسؤولة عن أية استخدامات غير مطابقة.
- تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي في المنازل الخاصة فقط. إن استخدام هذا المنتج في الأماكن العامة أو المهنية مثل غرفة الاستراحة في المكتب أو ورشة العمل أو مكان التخيم والفنادق وغيرها... لا يعتبر استخدامًا مطابقًا كما هو محدد من قبل الشركة المصنعة.

التركيب السيئ للجهاز، والاستخدام غير المناسب له أو سوء الصيانة يمكن أن يتسببوا في حدوث حروق خطيرة.



- لا تشد مطلقاً من كابل الكهرباء لكن افصل الجهاز بأن تشد القابس.
- لا تلمس الجهاز واليدين مبتلتين أو رطبتين.
- لا تضع أي شيء على القلاية أثناء تشغيلها.
- لا تترك كابل الكهرباء يتلامس مع الأسطح الساخنة واحرص على ألا تضع الجهاز بالقرب من أجهزة تعمل مثل أسطح الطهي أو الفرن الساخن أو فرن المايكروويف، الخ.
- احرص على ألا تتلامس الأسطح الساخنة للجهاز مع الخامات سريعة الاشتعال مثل الستائر أو المفارش.
- لا تقم بتشغيل القلاية مطلقاً دون زيت أو مادة دهنية. يجب أن يكون مستوى الزيت في القلاية ما بين العلامتين "MIN" و "MAX" المبينتين على جانب الحوض. لأسباب متعلقة بالسلامة، لا تتجاوز مطلقاً حد المستوى الأقصى.
- احرص على عدم زيادة الحمل في سلة القلاية.
- احرص على عدم إدخال أدوات مطبخ أو أطعمة كبيرة الحجم أكثر من اللازم في القلاية.
- لا تضيف الماء مطلقاً إلى الزيت.
- استخدم ملحقات لا يوصي بها صانع الجهاز يمكن أن يُسبب حدوث حريق أو صدمة كهربية ويمكن أن تسبب جروحاً.

الصيانة والتنظيف:

- قبل التنظيف، يجب التأكد أن كابل الكهرباء الخاص بالجهاز مفصول. اترك الجهاز يبرد قبل تنظيفه.
- قبل استعمال هذا الجهاز، ضعه على سطح جاف وناعم وثابت.

- حافظ على الجهاز وكابل الكهرباء الخاص به بعيدا عن متناول الأطفال الأقل في السن من 8 سنوات.
- لا تترك مطلقا كابل القلاية متدليا من على سطح العمل / المنضدة حيث يمكن أن تمسكه الأطفال أو يتعثر المستخدم فيه.
- لا ينبغي أن يعبث الأطفال بالجهاز.

أثناء الاستخدام:

- ضع الجهاز على سطح ثابت من أجل تجنب انسكاب السوائل الساخنة.
- هذا الجهاز غير مصمم لكي يستخدمه أطفال إلا إذا كان سنهم أكبر من 8 سنوات وأن يقوم شخص مسؤول عن سلامتهم بمراقبتهم وتدريبهم على استخدام الجهاز.
- هذا الجهاز يمكن أن يستخدمه الأشخاص ذو القدرات الجسدية والحسية أو العقلية المحدودة، إذا كانوا قد تلقوا التعليمات الضرورية حول استخدام الجهاز وفهموا المخاطر التي ينطوي عليها.

- قد تصبح أجزاء هذا الجهاز التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء تشغيله. لا تلمس الأجزاء المعدنية لهذا الجهاز أثناء استخدامه. يجب إبعاد الأطفال ما لم يكن عليهم إشراف دائم.



- لا تترك مطلقا القلاية تعمل دون مراقبة.
- لا تقم مطلقا بفصل كابل الكهرباء عندما يكون الجهاز في مرحلة التسخين.



احتفظ بدليل الاستخدام هذا مع الجهاز. في حالة بيع هذا الجهاز أو التنازل عنه إلى شخص آخر، تأكد من تمرير هذا الدليل إلى المالك الجديد. برجاء قراءة هذه التعليمات قبل تركيب واستخدام الجهاز. فقد تم تحريرها لسلامتكم وسلامة الآخرين.

(أ) تعليمات السلامة

التركيب والتوصيل:

- هذا الجهاز مخصص فقط للاستخدام المنزلي لقلي الطعام. لا يجب استخدامه إلا في وسط مغطى ومغلق ومُسخن مثل المطبخ أو أية غرفة أخرى مستوفية لنفس الشروط.
- بعد سحب المنتج من عبوته، تأكد أن الجهاز في حالة ممتازة وخصوصا القابس أو كابل الكهرباء ليسا تالفين. في حالة الشك، توجه إلى مركز خدمة العملاء التابع للوكيل.
- قبل توصيل الجهاز، تأكد أن شدة التيار تتوافق مع الشدة المبينة على لوحة بيانات الجهاز.
- لا يُنصح باستخدام محول و/أو سلك توصيل. إذا اتضح أن هذه العناصر ضرورية، استخدم فقط محولات وأسلاك توصيل تراعي معايير الأمان السارية.
- هذا الجهاز غير مصمم ليتم تشغيله بواسطة مؤقت خارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بعد.

- 1) إشعار إلى المستخدم 52
أ) تعليمات السلامة 52
ب) البيانات الفنية 56
ج) حماية البيئة 56
- 2) تحضير الجهاز 57
أ) وصف القلاية 57
ب) قبل الاستخدام لأول مرة 57
ج) احتياطات خاصة أثناء التشغيل 57
- 3) طريقة استخدام الجهاز 58
أ) استخدام القلاية 58
ب) نصائح الاستخدام 59
ج) دليل الطهي 59
- 4) صيانة وتنظيف الجهاز 60
أ) تنظيف القلاية 60
ب) التخزين 61

عزيزتي العميلة، عزيزي العميل،

لقد اشتريت منتجًا من منتجات **BRANDT** ونحن نشكرك على ثقتك فينا.

لقد قمنا بتصميم وتصنيع هذا المنتج واضعين في اعتبارنا رضاكم عنه، وملاءمته لنمط حياتكم، وحاجاتكم، لكي يكون على مستوى توقعاتكم بقدر الإمكان. نحن وضعنا في هذا الجهاز خبرتنا وروح الابتكار لدينا وكل الشغف الذي يملؤنا منذ أكثر من 60 عامًا.

نحن نسعى دائمًا لتلبية احتياجاتكم بشكل أفضل، ولذلك فإن خدمة العملاء متوفرة وفي متناول أيديكم للرد على جميع أسئلتكم أو اقتراحاتكم.

زوروا أيضًا موقعنا **www.brandt.com** حيث ستجدون أحدث ابتكاراتنا وكذلك معلومات مفيدة وإضافية.

يُسعد ماركة **BRANDT** أن تصاحبكم في حياتكم اليومية وتتمنى أن تستفيدوا كامل الاستفادة مما اشتريتموه.

هام: قبل استخدام الجهاز، يرجى قراءة دليل التركيب والاستخدام بعناية للتعرف بسرعة أكبر على طريقة تشغيله.

