Brandt

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

Friteuse
Deep fryer
Freidora
Frituurpan
قلاية بطاطس

FRI2102E

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....8
a) Description de la friteuse....8
b) Avant la première utilisation....9
3) UTILISATION DE VOTRE APPAREIL....10
a) Utilisation de l'appareil....10
b) Guide de cuisson....12
c) Conseils d'utilisation....13
4) NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE VOTRE APPAREIL....14
a) Démonter la friteuse avant de la nettoyer....14
b) Nettoyer la friteuse....14
c) Remonter après le nettoyage....15
d) Résolution des problèmes....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.

- 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.

<u>Entretien et nettoyage :</u>

- 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.

<u>Utilisation non conforme :</u>

- 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.

b) Données Techniques

Modèle	FRI20102E
Alimentation	230V 50/60Hz
Consommation (W)	2000 W
Capacité en huile (L)	3
Dimension (mm)	H160 x L410 x P210
Poids net (kg)	2.8 Kg

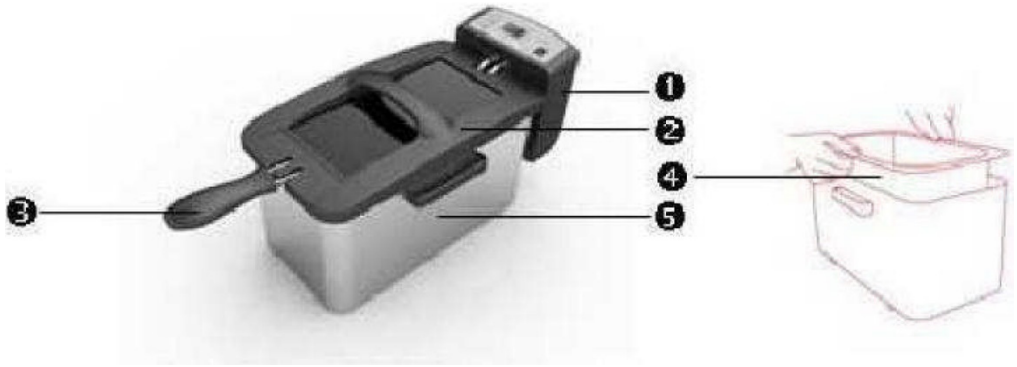
c) Protection de l'environnement

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.

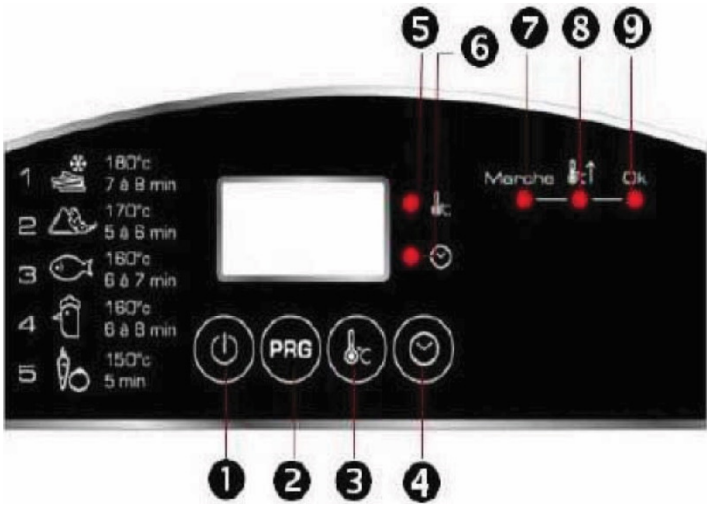
Un logo vous rappelant que vous ne devez pas le jeter avec les ordures ménagères apparaît sur le produit. Pour de plus amples informations, contacter votre mairie ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

2) PREPARATION DE VOTRE APPAREIL

a) Description de la friteuse



1. **Unité de contrôle :** Elle est composée du panneau de contrôle, d'un élément chauffant et d'un rangement pour le cordon.
2. **Couvercle**
3. **Panier à friture amovible :** Permet aux aliments d'être plongés dans l'huile de la friteuse facilement et rapidement. Le panier possède une poignée pliante pour un rangement facile.
4. **Bol à friture amovible :** Est doté d'un indicateur MIN et MAX intégré. Il sépare l'unité de commande et le corps pour un nettoyage facile.
5. **Corps avec poignées transportables :** Permet de ranger le bol amovible ainsi que l'unité de contrôle et de maintenir la stabilité de la friteuse sur le plan de travail. Les poignées permettent un déplacement de l'unité plus maniable.



1. **Bouton 1 :** Bouton Marche/Arrêt
2. **Bouton 2 :** Bouton sélection programme. Permet de sélectionner un programme pré-enregistré.
3. **Bouton 3 :** Bouton température. Permet de régler la température de l'huile manuellement.
4. **Bouton 4 :** Bouton de la minuterie. Permet de régler la minuterie manuellement.
5. **Mode température activé :** indique que vous pouvez modifier la température
6. **Mode minuterie activé :** indique que vous pouvez modifier la minuterie
7. **L'indicateur lumineux MARCHE :** Indique que l'appareil est branché sur le secteur d'alimentation.
8. **Indicateur lumineux de montée en température :** indique que la friteuse est en train de chauffer l'huile.
9. **L'indicateur lumineux OK :** Permet de savoir que l'huile est chaude. Il s'allume lorsque la température programmée a été atteinte.

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 avec 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. Sélection du mode de cuisson

Le bouton (2) « PRG » correspond aux différents programmes de cuisson de l'appareil

En pressant une fois le bouton (2), vous verrez apparaître -1- sur l'écran ; en appuyant sur ce même bouton vous pouvez faire défiler les 5 programmes de cuisson comme indiqué ci-dessous.

Panneau de configuration :

N° de programme	Aliments	Cuisson	Température
1	Frites	7-8 mm	180°C
2	Beignets / crevettes	5-6 mm	170°C
3	Poisson	6-7 mm	160°C
4	Poluet	6-8 mm	160°C
5	Légumes	5 mm	150°C

3. Programmer la température et le temps de cuisson manuellement.

Si vous ne souhaitez pas régler votre friteuse grâce aux modes de cuissons préalablement enregistrés vous pouvez régler la température et la minuterie manuellement.

Réglage de la température :

Lorsque l'appareil est mis sous tension le réglage par défaut est activé pour les frites surgelées

Appuyez sur le bouton (3) pour régler la température : Un voyant vous confirme que vous êtes sur le mode variateur de température (5).

La température défilera alors de 5 en 5°C jusqu'à 190°C, le maximum, puis ensuite reviendra à 110°C le minimum.

Réglage de la minuterie :

Le bouton (4) correspond à la minuterie ; en effet vous pourrez ajuster le temps de cuisson de votre friteuse. Pour ce faire, appuyez sur le bouton (4) : Un voyant rouge vous confirme que vous êtes sur le mode variateur de minuterie (6).

Chaque fois que vous appuyer sur le bouton 3 le temps augmentera de 1 minute. Pour baisser le temps, il suffit d'augmenter la minuterie jusqu'à 99 minutes (le maximum) ; appuyez encore une fois et la minuterie reviendra au minimum (1 minute). Pour effectuer cette opération plus rapidement maintenez la touche enfoncée et le temps défilera plus vite.

4. Frire en utilisant les paniers à frire

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

1. Après avoir sélectionné votre mode de cuisson (ou après avoir programmé manuellement la température et la minuterie), pressez le bouton « marche » et l'écran montrera la température de l'huile actuelle. A ce moment là l'indicateur de montée en température jaune s'allumera (8). Attention : ne pas mettre vos aliments dans l'huile tant que l'huile n'est pas chaude.
2. Pendant la montée en température vous pouvez vérifier le mode cuisson en appuyant sur le bouton (2). En appuyant sur le bouton (4) vous pouvez également vérifier la minuterie, en appuyant sur le bouton la minuterie s'affichera pendant 5 secondes.

Pour arrêter la friteuse en cours de fonctionnement, appuyer sur le bouton « Marche » ce qui permettra d'arrêter le processus de cuisson : la friteuse reviendra alors sur le menu « PRG ».

3. Une fois que la friteuse aura atteint la température présélectionnée, la friteuse arrêtera de chauffer l'huile. Un signal sonore vous prévient à ce moment là et la lumière jaune de montée en température (8) s'éteindra ; a contrario la lumière rouge (9) « ok » s'allume et indique que vous pouvez faire frire vos aliments.
4. Dès que l'huile atteint la température présélectionnée, le signal sonore va retentir pendant 1 minute. Plongez alors vos aliments dans l'huile avant la fin de ce signal, puis appuyez à nouveau sur le bouton « On/Off » (1) afin d'enclencher la minuterie. Le voyant lumineux (9) s'allumera alors en rouge.

   Si vous n'appuyez pas sur le bouton « On/Off », la friteuse se mettra alors en pause.

   Il est conseillé d'utiliser des aliments secs ; en effet si vos aliments sont humides cela risque de créer des éclaboussures au contact de l'huile.
5. Une fois que vous avez terminé d'utiliser la friteuse, débrancher la friteuse (Les deux indicateurs lumineux s'éteindront).
6. Remettre le couvercle et laisser l'huile de la friteuse refroidir complètement avant de les bouger 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.

Nous recommandons de retirer l'huile de la friteuse une fois qu'elle a complètement refroidit et de nettoyer l'appareil avant de le ranger.

b) Guide de cuisson

Le tableau ci-dessous fournit les lignes directrices pour la cuisson des aliments qui sont habituellement frits. Tous les aliments sont frits avec de l'huile au niveau MAX.

La capacité maximale du panier est de 1000g mais pour d'excellents résultats, nous vous recommandons de ne pas dépasser les poids conseillés dans le tableau ci-dessous.

INGREDIENTS	**Poids / Quantités**	**Températures**	**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 pannée	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. 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. Maintenez 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.
- 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 les 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

<u>Huiles recommandées à l'usage de la friteuse :</u>

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

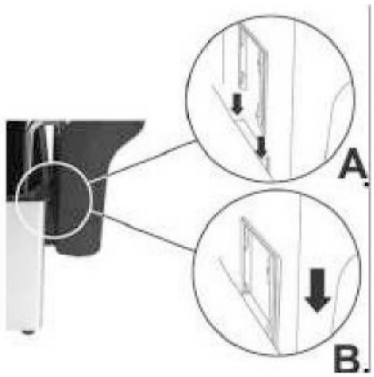
Toujours débrancher votre friteuse et laisser l'huile ainsi que votre friteuse se vider complètement avant de la nettoyer.
Ne jamais tremper l'unité de contrôle, le câble d'alimentation ou la prise dans l'eau ou autre liquide

Ne jamais utiliser de produits nettoyants abrasifs.
Aucun élément de la friteuse n'est compatible avec le lave-vaisselle. Toujours laver à la main.

Nettoyer le bol amovible, le panier à frire et le couvercle :
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 :
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 et sec.

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 insérer les parties correspondantes 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, soulever 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'ait pas sauté.
- Vérifier que la prise murale fonctionne parfaitement.

Dear Customer,

Thank you for buying a **BRANDT** product and for your confidence in our company.

This product has been designed and manufactured for you considering your lifestyle and your requirements, so that it meets your expectations in the best way possible. We have invested it with our expertise, spirit of innovation and all the enthusiasm which has driven us for more than 60 years.

So that we are always able to satisfy your requirements as well as possible, our customer service is available, ready to listen and answer all your questions or suggestions

You can also visit our website **www.brandt.com** where you will find our latest innovations as well as additional useful information.

BRANDT is happy to support you daily and hopes you will enjoy your purchase to the full.

Important: Before starting your machine, please read this guide for installation and use carefully in order to familiarise yourself with how it operates quickly.

CONTENTS

1) FOR THE USER'S ATTENTION 18
   a) Safety Instructions 18
   b) Technical Data 21
   c) Environmental Protection 22
2) PREPARATION OF YOUR MACHINE 22
   a) Description of the Deep Fryer 22
   b) Before Using for the First Time 23
3) USING YOUR MACHINE 24
   a) Use of the machine 24
   b) Cooking Guide 25
   c) Recommendations for Use 27
4) LOOKING AFTER AND CLEANING YOUR MACHINE 28
   a) Dismantling the Deep Fryer before Cleaning it 28
   b) Cleaning the Deep Fryer 28
   c) Reassembling after Cleaning 28
   d) Troubleshooting 29

1) FOR THE USER'S ATTENTION

⚠ Keep these instructions with your machine. If you sell this machine to another person second-hand, make sure you give the new owner these instructions. Please read these instructions before installing and using your machine. They are written for your safety and that of others.

a) Safety Instructions

Installation and connection

- This machine is for frying food and for domestic use only. It may only be used in a covered, enclosed and heated environment such as a kitchen or any other room meeting the same specifications.
- Having taken your product out of its packaging, check that the machine is in perfect condition and, in particular, that the plug or the power cable is not damaged. If there is any doubt contact your dealer's after-sales service.
- Before connecting the machine make sure that the mains voltage corresponds with that indicated on the machine's rating plate.
- The use of adaptors and/or extension leads is not recommended. If these items prove to be indispensable, only use adaptors and extension leads compliant with the safety standards in force.
- This machine is not intended to be put into operation using an external timer or a separate remote control system.
- Before using this machine place it on a smooth, dry, stable surface.

- Keep the machine and its power cable out of reach of children under the age of 8.
- Never let the fryer lead hang down from the worktop/table where it could be pulled by children or trip the user up.
- Children must not play with the machine.

<u>During Use</u>

- Place this machine on a stable surface so that hot liquid is not spilt.
- This machine is not designed to be used by children unless they are older than 8 and they are supervised or instructed in the use of the machine by someone who is responsible for their safety.
- This machine may be used by people with reduced physical, sensory or mental capacities, but only after having given them the necessary information concerning the use of the machine, so that they are aware of the dangers that may be incurred.

- The accessible parts of this machine may become hot when it is operating. Do not touch the metal parts of the machine when it is working. Young children must be kept away or continually supervised.
- Never leave the deep fryer working if there is no surveillance.
- Never unplug the power cable when the machine is heating.
- Never pull the lead but disconnect the machine by holding the plug.
- Do not touch the machine with wet hands.

- Do not put anything above the deep fryer when it is in operation.
- Do not allow the power supply lead to come into contact with hot surfaces and do not place the machine near machines in operation such as hobs, a hot oven, a microwave, etc.
- Ensure that the hot surfaces of the machine are not in contact with easily flammable materials such as curtains or tablecloths.
- Never use your deep fryer without oil or fat. The oil level in the deep fryer must always be between the "MIN" and "MAX" marks on the wall of the pot. For safety reasons never exceed the maximum level.
- Make sure the fryer basket is not overloaded.
- Make sure that cooking utensils or food that is too big is not put in the fryer.
- Never add water to the oil.
- The use of accessories not recommended by the manufacturer may cause a fire, electric shocks or injuries.

<u>Maintenance and cleaning</u>

- Before cleaning ensure that the power cable for the machine is unplugged. Allow the machine to cool before cleaning.
- The power cable cannot be replaced. If the cable is damaged the machine should be discarded. This product is guaranteed by your distributor. For more details please refer to the guarantee conditions provided by the distributor.

- To protect yourself from the risk of electric shock, do not in any circumstances immerse the base of the machine in water or other liquids.
- Do not use chemical products, steel wool or abrasive cleaners to clean the outside of the machine. This risks damaging it.
- Cleaning and maintenance of the machine should not be carried out by children unless they are older than 8 and are supervised.

Non-compliant use

- Only use this machine for the purposes described in this manual.
- The manufacturer denies all responsibility in the event of non-compliant use.
- This machine is exclusively intended for domestic use in private dwellings. The use of this product in communal or professional premises such as rooms for breaks in offices or workshops, camping or hotel premises, does not represent compliant use as defined by the manufacturer.

⚠ Incorrect installation of the machine, inappropriate use or poor maintenance may cause serious burns.

b) Technical Data

Model	FRI20102E
Power supply	230 V 50/60 Hz
Consumption (W)	2000 W
Oil capacity (L)	3
Dimensions (mm):	H160 x W410 x D210
Net weight (kg)	2.8 Kg

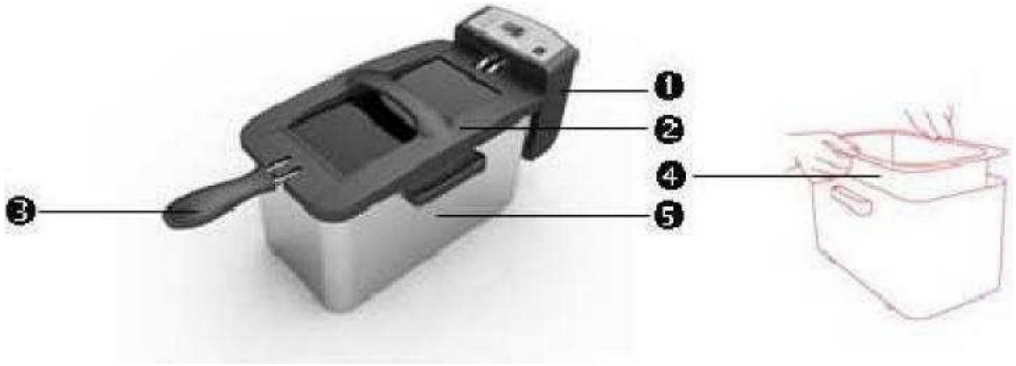
c) Environmental Protection

At the end of its life this product must not be discarded with household waste. It must be taken to a recycling centre or to your dealer. This makes it possible to avoid consequences resulting from inappropriate disposal that are harmful to health and the environment, and to recycle materials to save energy and significant resources.

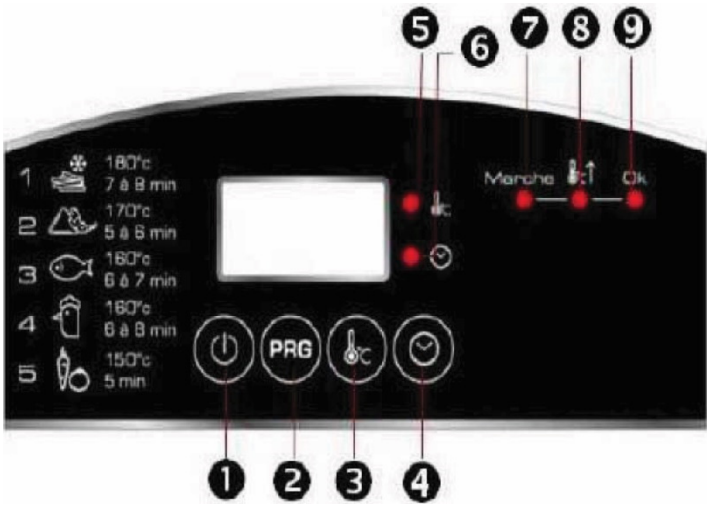
A logo appears on the product reminding you not to discard it with household waste. For further information, contact your council offices or the shop where you bought this product.

2) PREPARATION OF YOUR MACHINE

a) Description of the Deep Fryer



1. **Control unit:** It is made up of a control panel, a heating element and storage for the lead.
2. **Lid**
3. **Removable frying basket:** Enables food to be immersed in the fryer oil quickly and easily. The basket has a folding handle for easy storage.
4. **Removable frying tank:** Fitted with an integral MIN and MAX indicator. It can be separated from the control unit and machine body for easy cleaning.
5. **Machine body with transport handles:** Enables the removable tank and the control unit to be stored and the fryer to be kept stable on the worktop. The handles make moving the unit more convenient.



1. **Button 1:** On/Off button
2. **Button 2:** Programme selection button. Makes it possible to select a pre-entered programme.
3. **Button 3:** Temperature button. Makes it possible to set the oil temperature manually.
4. **Button 4:** Timer button. Makes it possible to set the timer manually.
5. **Temperature activated mode:** indicates that you can change the temperature
6. **Timer activated mode:** Indicates that you can change the timer
7. **ON indicator light:** Indicates that the machine is plugged into the mains.
8. **Temperature rise indicator light:** Indicates that the fryer is heating the oil.
9. **OK indicator light:** Lets you know the oil is hot. It comes on when the programmed temperature is reached.

b) Before Using for the First Time

- Unpack the machine and remove all the paper and plastic. Make sure no pieces of packaging remain inside or outside the machine.
- Then clean the cover, the frying basket and the tank with hot water and soap.
- Only wipe the machine, the control unit and the body with a damp tea towel.
- Always use your machine on a stable, safe, dry, horizontal surface.
- Arrange sufficient space above and around all the sides for the circulation of air.
- Do not leave the machine in contact with flammable surfaces when in use (such as curtains and wallpaper).
- Be very vigilant when using the machine on surfaces which could be damaged by heat. The use of insulated protection is recommended.

3) USING YOUR MACHINE

Note: the numbers in brackets are references to the "Description of the Deep Fryer" section.

a) Use of the machine

1. Instructions for Use

- For frying only use good quality vegetable oil. Do not use butter, margarine or olive oil.
- Never add water or wet food to the oil. Food that is too wet may make the oil boil and possible overflow.
- Do not overload the basket. Please adhere to the safety limit quantities.
- Makes sure that food of similar size is placed in the basket so that it cooks evenly.
- Dry all the food well before frying it.
- The fryer may reach a high temperature when in use. Avoid touching the hot surfaces.
- In hot oil only use metal utensils with insulated handles.

2. Selection of the cooking mode

The "PRG" button (2) relates to the various cooking programmes on the machine

By pressing once on the button (2) -1- will appear on the screen. By pressing the same button you can scroll through the 5 cooking programmes as shown below.

Setting panel:

Programme No.	Food	Cooking	Temperature
1	Chips	7-8 mm	180°C
2	Doughnuts/prawns	5-6 mm	170°C
3	Fish	6-7 mm	160°C
4	Chicken	6-8 mm	160°C
5	Vegetables	5 mm	150°C

3. Programming the temperature and cooking time manually

If you do not want to set your fryer using the pre-set cooking modes you can change the temperature and timer manually.

Setting the temperature

When the machine is turned on the default setting is activated for frozen chips

Press the button (3) to set the temperature. A light confirms that you are in temperature change mode (5).

The temperature will then scroll from 5 in intervals of 5°C up to the maximum of 190°C, and then go back to the minimum of 110°C.

Setting the timer

The button (4) is for the timer. You can adjust the cooking time for your fryer. To do this press the button (4). A red light confirms that you are in timer change mode (6).

Each time you press button 3 the time will increase by one minute. To reduce the time just increase the time to 99 minutes (maximum). Then press once again and the timer will return to the minimum (1 minute). To do this faster hold the key down and the time will scroll more quickly.

4. Frying using the frying baskets

Note: the numbers in brackets are references to the "Description of the Deep Fryer" section.

1. After selecting your cooking mode (or programming the temperature and timer manually), press the "On" button and the screen will show the actual temperature of the oil. Then the yellow temperature rise light will come on (8). Caution: do not put your food in the oil until it is hot.
2. As the temperature is rising you can check the cooking mode by pressing the button (2). By pressing button (4) you can also check the timer. By pressing the button the timer will be displayed for 5 seconds.

To stop the fryer during operation press the "On" button. This will stop the cooking process. The fryer will then go back to the "PRG" menu.

3. Once the fryer reaches the pre-selected temperature the fryer will stop heating the oil. A beep will then sound and the yellow temperature rise light (8) will go out. Conversely the red "OK" light (9) will light and show that you can fry your food.
4. As soon as the oil reaches the pre-selected temperature the beep will sound for 1 minute. Then immerse your food in the oil before the beep stops. Press the "On/Off"button again to start the timer. The red indicator light (9) will turn on.

   If you do not press the "On/Off" button the fryer will pause.

   The use of dry food is recommended. If your food is wet there is a risk of splashing on contact with the oil.
5. Once you have finished using the fryer unplug it (the two indicator lights will go out).
6. Put the lid back on and leave the oil in the fryer to cool completely before moving or cleaning the machine. Always use the handles to move the machine. Never try to move the deep fryer holding it by its lid or the pot.

We recommend removing the oil from the fryer once it has cooled completely and cleaning the machine before putting it away.

b) Cooking Guide

The table below provides guidelines for cooking food that is normally fried. All the food is fried with the oil at MAX level.

The maximum capacity of the basket is 1000 g but for excellent results we recommend that you do not exceed the weight recommended in the table below.

INGREDIENTS	Weight/Quantities	Temperatures	Approx. cooking time (minutes)	Comments
Frozen chips	800 g	190°C	8-10	Move the basket from side to side once or twice during cooking to ensure cooking is optimal
Frozen cod or battered haddock	2-4 portions approx. 100 g each and 1.5 cm thick	160°C	8-9	Thick portions may take longer to cook in the middle. Turn the fish in the oil occasionally using tongs
Breaded frozen scampi	340 g packet	180°C	3-4	The scampi will have a deep golden colour when cooked
Fresh and breaded prawns	140g packet	180°C	1-2	Follow the manufacturer's instructions
Cod fillet fingers	10 fingers (300 g per packet)	160°C	4-5	Move the fillet in the oil occasionally for optimum cooking
Frozen chicken - Breaded fillet	2 portions approx. 100 g each	160°C – 170°C	9-10	The chicken is cooked when it is no longer pink in the centre. Ensure that the food is boiling hot throughout.

It is important to take into account which food you want to fry in order to determine the appropriate temperature. Use the guideline information in the table below, the advice of the manufacturer and your own decision to guide you.

Do not overload the basket. This will reduce the oil temperature and your food will be greasier and less crunchy.

In addition, if you fill the basket the food will not cook evenly because all the oil cannot reach all the food. It is therefore preferable to cook in batches. Make sure the food is cooked in the centre. If the oil temperature is too high the food at the extremities will brown quickly whilst the centre will not be cooked.

c) Recommendations for Use

1. Frying

- Small food items will cook faster than big items. It may be necessary to cook chicken and frozen food for longer and at a lower temperature to avoid the surfaces cooking before the inside.
- Delicate food like prawns, or indeed diced vegetables, requires cooking at a higher temperature for less time.
- Before using the fryer always fill it above the minimum level. Avoid filling the basket too full.
- Do not expose face or hands to steam or contact with boiling oil.
- For even cooking stir or turn the food with suitable utensils, or move the basket gently during cooking.

2. Checking that the food is hot.

Take a knife and insert it into the food. Hold it there for several seconds before taking it out. If the knife is hot when you touch it your dish is hot in the middle.

You can also use a food thermometer. The chicken is cooked when its juice runs clear and the meat is no longer pink in the middle.

3. Utensils

- Choose your kitchen utensils with care. Do not use utensils that might melt (e.g. plastic).
- Be careful not to damage your machine when you use metal utensils.
- Use suitable gloves or utensils with insulated handles.
- Suitable utensils are those in metal or heat-resistant plastic, skimmers and tongs.
- Unsuitable utensils are those in wood, plastic that is not resistant to heat, knives or other sharp tools.

4. Oil

<u>Oils recommended for use in the fryer</u>

Sunflower
Vegetable
Peanut
Rapeseed
Corn

<u>Oils and fats that are not recommended</u>

Very oily
Olive oil (all types)

<u>Quantity of oil:</u>

Always use the quantity of oil recommended for frying. Never exceed this volume and never use the fryer without oil. Always fill the fryer with oil above the MIN before using it.

4) LOOKING AFTER AND CLEANING YOUR MACHINE

a) Dismantling the Deep Fryer before Cleaning it

- Remove the fryer lid and basket.
- Carefully remove the control unit and the element in the body. To do this hold the control unit with one hand whilst holding the body firmly with the other. Just lift the control unit upwards until it detaches from the body.
- Remove the frying pot. Grip the edge of the bowl with two hands and remove it from the body.

b) Cleaning the Deep Fryer

Always unplug your fryer and leave the oil and your fryer to empty completely before cleaning it.
Never soak the control unit, the power supply lead or the plug in water or any other liquid.

Never use abrasive cleaning products.

None of the fryer parts are dishwasher-proof. Always wash them by hand.

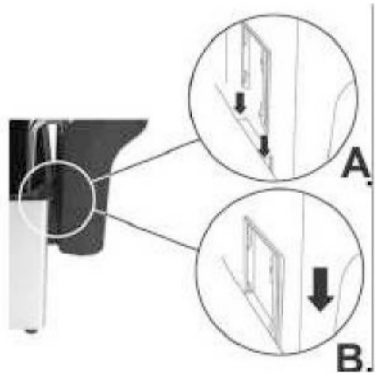
Cleaning the removable tank, frying basket and lid

Remove all the food residues from the tank and basket using kitchen towel. Wash the parts by hand in hot soapy water. Rub using a sponge. Dry the basket completely before putting it away.

Cleaning the control unit, the other parts and the body

Wipe the surplus oil off the element with kitchen towel (take care not to damage the electric wires connected to the heating element). Wipe the control unit and the body with a clean cloth, either very slightly damp or dry.

c) Reassembling after Cleaning



- Place the machine body on a stable, safe, dry, horizontal surface.
- Hold the edge of the frying tank on both sides to lower it into the fryer.
- Reconnect the control unit to the body. The control unit has two rails into which the corresponding parts should be inserted in the body of the fryer.

- Slide the setting panel downwards into the rails (Figure B) until the elements are correctly assembled and inserted into the slits.

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

- If you use the fryer, lift the frying basket handle and then put it back in the locking position. Make sure the handle is firmly fixed on the body.
- To store the fryer, replace the basket, fold back the handle and close the lid.

d) Troubleshooting

This machine is manufactured in accordance with the highest safety standards. Follow these steps if the machine does not work:

- Check that you have followed the instructions in the manual properly.
- Check that the fuse has not tripped.
- Check that the wall socket is working properly.

Estimada Clienta, estimado Cliente:

Acaba usted de adquirir un producto **BRANDT**, y le agradecemos la confianza que ha depositado en nosotros.

Hemos diseñado y fabricado este producto pensando en Usted, en su modo de vida, en sus necesidades, para satisfacer lo mejor posible sus expectativas. Hemos puesto en él nuestros conocimientos, nuestro espíritu innovador y toda la pasión que nos mueve desde hace más de 60 años.

En nuestro deseo permanente de satisfacer cada vez mejor sus exigencias, nuestro servicio de atención al consumidor está a su disposición, para escucharle y responder a todas sus dudas o sugerencias.

También puede entrar en nuestro sitio web **www.brandt.com**, donde encontrará nuestras innovaciones más recientes, además de útil información complementaria.

A **BRANDT** le encanta acompañarle en su día a día y le desea que disfrute plenamente de su compra.

Importante: Antes de poner en marcha el aparato, lea atentamente este manual de instalación y de uso para familiarizarse más rápidamente con su funcionamiento.

ÍNDICE

1) A LA ATENCIÓN DEL USUARIO 32
a) Instrucciones de seguridad 32
b) Datos técnicos 35
c) Conservación del medio ambiente 36
2) PREPARACIÓN DE SU APARATO 36
a) Descripción de la freidora 36
b) Antes de usarlo por primera vez 37
3) UTILIZACIÓN DE SU APARATO 38
a) Uso del aparato 38
b) Guía de cocción 40
c) Recomendaciones de uso 41
4) CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO DE SU APARATO 42
a) Desmontaje de la freidora antes de su limpieza 42
b) Limpieza de la freidora 42
c) Montaje tras la limpieza 43
d) Solución de problemas 43

1) A LA ATENCIÓN DEL USUARIO

⚠ Guarde este manual de uso con su aparato. Si vendiera o cediera este aparato a otra persona, entréguele este manual de uso al nuevo dueño. Le agradecemos que lea estas recomendaciones antes de instalar y utilizar este aparato. Han sido redactadas pensando en su seguridad y en la de los demás.

a) Instrucciones de seguridad

Instalación y conexión:

- Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico para freír alimentos. Debe utilizarse siempre en lugares cubiertos, cerrados y a buena temperatura, tales como las cocinas u otras habitaciones que respondan a esas características.
- Una vez sacado el producto de su caja, compruebe que el aparato está en perfecto estado, y especialmente que no hayan sufrido ningún daño el enchufe ni el cable. Si tuviera cualquier duda, diríjase al servicio posventa de su vendedor.
- Antes de conectar el aparato asegúrese de que la tensión eléctrica corresponde a la indicada en la placa del aparato.
- No se recomienda emplear adaptadores ni alargadores. Si fueran indispensables, utilice únicamente adaptadores y alargadores conformes con las normas de seguridad vigentes.
- El aparato no ha sido diseñado para funcionar respondiendo a un temporizador externo ni con un mando a distancia.
- Antes de utilizar este aparato sitúelo en una superficie seca, lisa y estable.

- Guarde el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- No deje nunca que el cable de freidora cuelgue desde la encimera o la mesa, ya que puede ser agarrado por los niños o hacer que el usuario se tropiece.
- Los niños no pueden jugar con el aparato.

Durante su funcionamiento:

- Coloque este aparato sobre una superficie estable para que no vierta el líquido caliente.
- Este aparato no ha sido diseñado para que lo usen niños, a menos que tengan más de 8 años y que estén supervisados o hayan recibido la formación necesaria para utilizar el aparato por parte de una persona que sea responsable de su seguridad.
- Las personas que tengan sus capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas solamente podrán utilizar este aparato tras haber recibido la información necesaria referente al uso del aparato, de forma que sean conscientes de los peligros que supone hacerlo.

- Las partes accesibles de este aparato están muy calientes durante su funcionamiento. No toque las partes metálicas de este aparato durante su funcionamiento. Los niños pequeños deben mantenerse lejos del aparato, a menos que estén vigilados permanentemente.
- No deje nunca la freidora encendida sin supervisión.
- No desenchufe el cable de alimentación cuando el aparato esté en marcha.
- No tire nunca del cable para desenchufar el aparato. Tire de la clavija.

- No manipule el aparato con las manos mojadas o húmedas.
- No ponga ningún objeto encima de la freidora mientras esté en marcha.
- No permita que el cable de alimentación entre en contacto con las superficies calientes y no coloque el aparato cerca de aparatos como placas de cocción, hornos calientes, hornos microondas en marcha, etc.
- Asegúrese de que las superficies calientes del aparato no entren en contacto con materiales fácilmente inflamables, como cortinas o manteles.
- No haga funcionar su freidora sin aceite o materia grasa. El nivel de aceite dentro de la freidora siempre debe estar situado entre las marcas «MIN» y «MAX» de la pared de la cubeta. Por motivos de seguridad, no supere nunca el nivel máximo.
- No sobrecargue el cestillo de la freidora.
- No introduzca utensilios ni alimentos demasiado voluminosos en la freidora.
- No añada nunca agua al aceite.
- La utilización de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar un incendio, descargas eléctricas y lesiones.

<u>Conservación y limpieza:</u>

- Antes de realizar cualquier operación de limpieza debe asegurarse de que el cable de alimentación está desconectado. Antes de limpiar el aparato, déjelo que se enfríe.
- El cable de alimentación no puede ser sustituido. Si el cable estuviera dañado, es conveniente deshacerse de todo el

aparato. Este producto cuenta con la garantía de su distribuidor. Para obtener más información, consulte las condiciones de garantía proporcionadas por el mismo.

- Para protegerse de los riesgos de descarga eléctrica, no sumerja nunca la base del aparato en agua ni otros líquidos.
- No emplee productos químicos, estropajo metálico, ni productos limpiadores abrasivos para limpiar el aparato por fuera. Podría deteriorarse.
- La limpieza y la conservación del aparato no deben ser realizadas por niños, a menos que ya tengan 8 años y que estén bajo vigilancia de un adulto.

Utilización inadecuada:

- Utilice este aparato únicamente para los fines descritos en este manual.
- El fabricante renuncia a toda responsabilidad en caso de utilizaciones no conformes.
- Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico en viviendas particulares. La utilización de este producto en locales comunitarios o profesionales, tales como oficinas o talleres, locales de campings, hoteles, etc. no es un uso adecuado de los definidos por el fabricante.

⚠ Una instalación incorrecta del aparato, un uso inadecuado o un mal mantenimiento pueden provocar quemaduras graves.

b) Datos técnicos

Modelo	FRI2102E
Corriente eléctrica	230 V 50 / 60 Hz
Consumo (W)	2000 W
Capacidad de aceite (L)	3
Dimensiones (mm)	Al. 160 x L. 410 x P. 210
Peso neto (kg)	2,8 kg

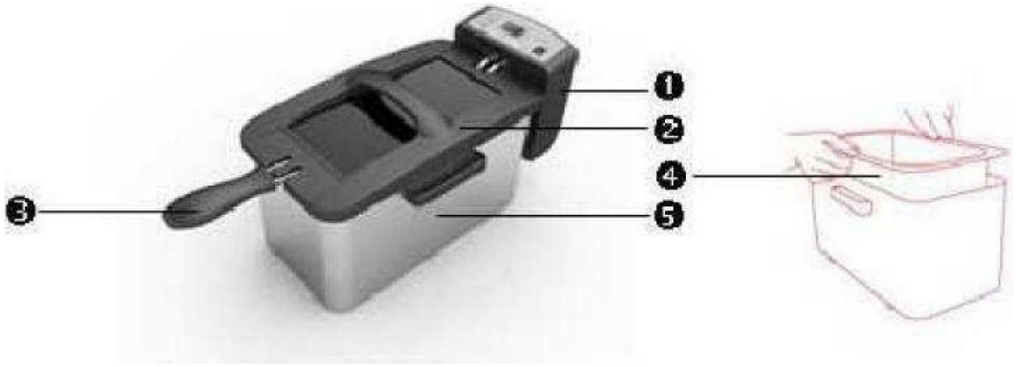
c) Conservación del medio ambiente

Al final de su vida útil, este producto no debe desecharse en la basura doméstica. Debe llevarse a un punto limpio o entréguelo a su vendedor. De esta manera evitará las consecuencias nefastas para el medio ambiente y para la salud que produciría deshacerse del mismo de manera inapropiada. Así además colaborará con el reciclaje de materiales con el consiguiente ahorro significativo energético y de recursos.

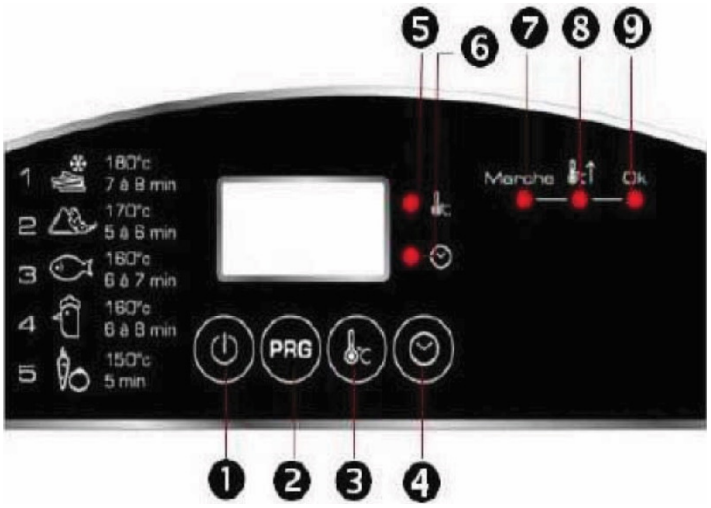
Un logotipo colocado en el producto le recuerda que no debe arrojarlo a la basura doméstica. Para obtener más información, contacte con su ayuntamiento o con la tienda donde adquirió el producto.

2) PREPARACIÓN DE SU APARATO

a) Descripción de la freidora



1. **Unidad de control:** Se compone del panel de control, un elemento calefactor y un espacio para el cable de alimentación.
2. **Tapa**
3. **Cestillo de freír extraíble:** Permite sumergir los alimentos en el aceite de la freidora de forma fácil y rápida. El cestillo cuenta con un mango plegable para facilitar su almacenamiento.
4. **Cubeta de freír extraíble:** Cuenta con indicadores MIN y MAX integrados. Separa la unidad de mando de la base para facilitar su limpieza.
5. **Base con asas de transporte:** Permite colocar la cubeta extraíble y la unidad de control y mantener la estabilidad de la freidora sobre la encimera. Las asas permiten desplazar mejor la unidad.



1. **Botón 1:** Botón de encendido/apagado.
2. **Botón 2:** Botón de selección de programas. Permite seleccionar un programa predefinido.
3. **Botón 3:** Botón de temperatura. Permite regular manualmente la temperatura del aceite.
4. **Botón 4:** Botón del temporizador. Permite regular manualmente el temporizador.
5. **Modo temperatura activado:** indica que puede modificar la temperatura
6. **Modo temporizador activado:** indica que puede modificar el temporizador
7. **El indicador luminoso MARCHE:** indica que el aparato está enchufado a la corriente.
8. **Indicador luminoso de aumento de la temperatura:** indica que la freidora está calentando el aceite.
9. **El indicador luminoso OK:** permite saber que el aceite está caliente. Se ilumina cuando se alcanza la temperatura programada.

b) Antes de usarlo por primera vez

- Desembale el aparato y retire todos los papeles y plásticos. Compruebe que no quedan restos de embalaje en el interior y el exterior del aparato.
- A continuación limpie la tapa, el cestillo de freír y el vaso con agua caliente y jabón. Limpie el aparato, la unidad de control y el cuerpo únicamente con un paño húmedo.
- Utilice siempre el aparato sobre una superficie estable, protegida, seca y horizontal.
- Deje espacio suficiente por encima y a los lados para que circule el aire.
- No permita que el aparato entre en contacto con superficies inflamables durante su uso (como cortinas o revestimientos de las paredes).
- Deberá extremar la precaución si utiliza el aparato sobre superficies que puedan deteriorarse con el calor. Se recomienda utilizar una protección aislante.

3) UTILIZACIÓN DE SU APARATO

Nota: los números entre paréntesis hacen referencia a la parte «descripción de la freidora»

a) Uso del aparato

1. Instrucciones de uso

- Utilice solamente aceite vegetal de buena calidad para freír. No utilice mantequilla, margarina ni aceite de oliva.
- No añada nunca agua o alimentos húmedos al aceite. Los alimentos demasiado húmedos pueden hacer que el aceite borbotee y se desborde.
- No sobrecargue el cestillo. Respete las cantidades límite de seguridad.
- Procure echar alimentos de tamaño similar para que se cocinen de manera uniforme.
- Seque bien todos los alimentos antes de freírlos.
- La freidora puede alcanzar temperaturas elevadas durante su funcionamiento. No toque las superficies calientes.
- Con aceite caliente utilice únicamente utensilios de metal con mango aislante.

2. Selección del modo de cocción

El botón (2) «PRG» corresponde a los diferentes programas de cocción del aparato.

Si pulsa una vez el botón (2) aparecerá en la pantalla -1-. Si vuelve a pulsar el botón verá pasar los 5 programas de cocción, como se indica a continuación.

Panel de configuración:

N.° de programa	Alimentos	Cocinado	Temperatura
1	Patatas fritas	7-8 min	180 °C
2	Buñuelos / gambas	5-6 min	170 °C
3	Pescado	6-7 min	160 °C
4	Pollo	6-8 min	160 °C
5	Verduras	5 min	150 °C

3. Programación manual de la temperatura y el tiempo de cocción.

Si no desea utilizar los modos de cocinado predeterminados, puede regular la temperatura y el temporizador manualmente.

Ajuste de la temperatura

Cuando se conecta el aparato el programa predeterminado seleccionado es el de patatas fritas congeladas.

Pulse el botón (3) para ajustar la temperatura: Un piloto luminoso confirma que está en el modo selector de temperatura (5).

La temperatura subirá de 5 en 5 °C hasta el máximo, 190 °C, y a continuación pasará al mínimo, 110 °C.

Ajuste del temporizador

El botón (4) corresponde al temporizador. Con él podrá ajustar el tiempo de cocinado de su freidora. Para ello, pulse el botón (4). Un piloto luminoso rojo confirma que está en el modo selector de tiempo (6).

Cada vez que pulse el botón 3 el tiempo aumentará 1 minuto. Para reducir el tiempo, basta con llegar hasta 99 minutos (el máximo), tras lo cual el temporizador volverá al mínimo, que es de 1 minuto. Para realizar esta operación con más rapidez deje pulsado el botón y el tiempo correrá más rápido.

4. Cómo freír con los cestillos de freír

Nota: los números entre paréntesis hacen referencia a la parte «descripción de la freidora»

1. Tras seleccionar su modo de cocción (o tras programar manualmente la temperatura y el temporizador) pulse el botón «Marche» y la pantalla mostrará la temperatura actual del aceite. En ese momento se iluminará el indicador de aumento de temperatura (8). Atención: no introduzca los alimentos en el aceite hasta que esté caliente.
2. Durante el aumento de temperatura podrá comprobar el modo de cocinado pulsando el botón (2). Si pulsa el botón (4) también podrá comprobar el temporizador. Pulsando el botón aparecerá el temporizador durante 5 segundos.

Para detener la freidora mientras está funcionando, pulse el botón «Marche» para detener el proceso de cocinado. La freidora volverá entonces al menú «PRG».

3. Cuando la freidora haya alcanzado la temperatura preseleccionada dejará de calentar el aceite. Entonces sonará una alarma y se apagará la luz amarilla de aumento de la temperatura (8). Se encenderá la luz roja (9) «ok» para indicarle que ya puede freír sus alimentos.
4. Cuando el aceite alcance la temperatura preseleccionada sonará la alarma durante 1 minuto. Introduzca los alimentos en el aceite antes de que termine de sonar la alarma y a continuación vuelva a pulsar el botón de encendido/apagado para activar el temporizador. Se encenderá el piloto luminoso (9) en rojo.

   Si no pulsa el botón de encendido/apagado la freidora se pondrá en pausa.

   Se recomienda utilizar alimentos secos. Si los alimentos están húmedos pueden producirse salpicaduras en contacto con el aceite.
5. Cuando termine de utilizar la freidora desenchúfela (se apagarán los dos indicadores luminosos).
6. Tápela con la tapadera y deje que se enfríe completamente el aceite de su interior antes de moverla o limpiarla. Use siempre las asas para mover el aparato. No trate de moverla agarrándola por la tapa ni por la cubeta.

Recomendamos retirar el aceite de la freidora cuando se haya enfriado por completo y limpiar el aparato antes de guardarlo.

b) Guía de cocción

El cuadro siguiente ofrece indicaciones para el cocinado de los alimentos que se suelen freír. Todos los alimentos se fríen con aceite al nivel MAX.

La capacidad máxima del cestillo es de 1000g, pero para obtener resultados óptimos recomendamos no superar los pesos recomendamos en el cuadro siguiente.

INGREDIENTES	**Peso / Cantidad**	**Temperatura**	**Tiempo de cocción aproximado (minutos)**	**Comentarios**
Patatas fritas congeladas	800g	190°C	8-10	Mueva el cestillo de lado a lado una o dos veces durante el cocinado para garantizar un buen cocinado.
Bacalao congelado o abadejo rebozado	2-4 porciones de aprox. 100 g cada una y 1,5 cm de anchura	160°C	8-9	Las porciones grandes pueden tardar más en cocinarse por el centro. Dé la vuelta de vez en cuando al pescado en el aceite con unas pinzas.
Cigala empanada congelada	Paquete de 340 g	180°C	3-4	Las cigalas adquieren un color dorado intenso cuando están cocinadas.
Gambas frescas y empanadas	Paquete de 140 g	180°C	1-2	Siga las instrucciones del fabricante.
Varitas de bacalao	10 varitas (300 g por paquete)	160°C	4-5	Mueva las varitas en el aceite de vez en cuando para que se frían bien
Pollo congelado - Filete empanado	2 porciones de aprox. 100 g cada una.	160°C – 170°C	9-10	El pollo está cocinado cuando deja de estar rosado por el centro. Asegúrese de que los alimentos se cocinan bien por todas partes.

Es importante definir la temperatura adecuada para el alimento que desea cocinar. Utilice las recomendaciones del cuadro anterior, las recomendaciones del fabricante y su propio criterio para elegir la temperatura.

No sobrecargue el cestillo. Si lo hace disminuirá la temperatura del aceite y los alimentos quedarán grasientos en lugar de crujientes.

Además, si llena el cestillo los alimentos no se cocinarán de forma homogénea, ya que el aceite no llegará a todas partes. Por eso es preferible cocinar de poca en poca cantidad. Asegúrese de que los alimentos se cocinen bien por dentro. Si la temperatura del aceite es demasiado elevada, los alimentos se quemarán rápidamente por los bordes y el centro quedará sin cocinar.

c) Recomendaciones de uso

1. Freír

- Los alimentos de pequeño tamaño se cocinarán antes que los grandes. Puede ser necesario cocinar el pollo y los alimentos congelados más tiempo y a temperatura más baja para evitar que se cocinen antes por la superficie que por el interior.
- Los alimentos delicados, como las gambas y las verduras cortadas tienen que cocinarse a temperatura más elevada y durante menos tiempo.
- Antes de utilizar la freidora vierta siempre aceite hasta superar el nivel mínimo. No llene demasiado el cestillo.
- No exponga el rostro ni las manos al vapor ni al contacto con el aceite hirviendo.
- Para que el cocinado sea homogéneo, remueva los alimentos con utensilios adecuados o mueva ligeramente el cestillo durante el cocinado.

2. Para comprobar que los alimentos están bien calientes.

Tome un cuchillo e insértelo en el alimento. Déjelo unos segundos así y a continuación retírelo. Si toca el cuchillo y está caliente, el alimento está caliente por dentro.

También puede utilizar un termómetro para alimentos. El pollo está hecho cuando su jugo es transparente y la carne del centro no está de color rosado.

3. Utensilios

- Elija bien los utensilios que vaya a utilizar. No utilice utensilios que puedan fundirse (p. ej. de plástico).
- Si utilice utensilios de metal tenga cuidado para no estropear el aparato.
- Utilice guantes apropiados o utensilios con mango aislante.
- Los utensilios idóneos son aquellos de metal o de plástico resistente al calor, espumaderas y pinzas.
- Los utensilios no adecuados son los utensilios de madera, los utensilios de plástico no resistente al calor, los cuchillos y el resto de útiles de corte.

4. Aceite

Aceites recomendados para la freidora:

Girasol
Otros vegetales Cacahuete
Semilla de colza
Maíz

Aceites y grasas no recomendados:

Los muy grasos
Aceite de oliva (cualquier tipo)

Cantidad de aceite:

Utilice siempre para freír la cantidad máxima de aceite recomendada. No supere el nivel máximo y no utilice jamás la freidora sin aceite. Llene siempre la freidora de aceite por encima del MIN antes de utilizarla.

4) CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO DE SU APARATO

a) Desmontaje de la freidora antes de su limpieza

- Retire la tapa y el cestillo de la freidora.
- Retire con cuidado la unidad de mando y la base. Para ello agarre la unidad de control con una mano y la base con la otra. Basta con levantar la unidad de control hasta extraerla de la base.
- Retire la cubeta. Agarre el borde de la cubeta con ambas manos y retírela de la base.

b) Limpieza de la freidora

Desenchufe siempre la freidora y deje que tanto el aparato como el aceite se enfríen por completo antes de limpiarla.

No sumerja nunca la unidad de control, el cable de alimentación ni la clavija en agua ni en ningún otro líquido.

No utilice productos limpiadores abrasivos.

Ningún elemento de la freidora se puede lavar en lavavajillas. Lave todo siempre a mano.

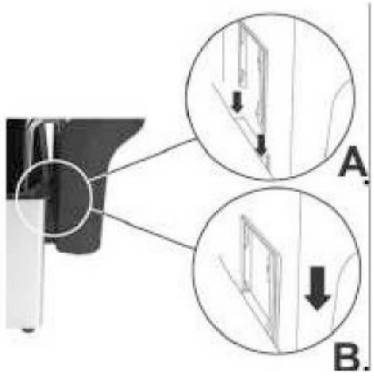
Limpie el vaso extraíble, el cestillo de freír y la tapa.

Retire todos los residuos de alimentos de la cubeta y del cestillo con papel absorbente. Lave los elementos a mano con agua caliente y jabón. Frote con un estropajo. Seque el aparato completamente antes de guardarlo.

Limpie la unidad de control, el resto de elementos y la base:

Retire el exceso de aceite del elemento con papel absorbente (con cuidado de no estropear los cables eléctricos conectados al elemento calentador). Limpie la unidad de control y la base con un paño limpio ligeramente humedecido y seco.

c) Montaje tras la limpieza



- Coloque la base del aparato sobre una superficie estable, protegida, seca y horizontal.
- Sujete el borde de la cubeta por ambos lados y a continuación introdúzcala en la freidora.
- Conecte la unidad de control a la base. La unidad de control posee dos raíles en los que se tienen que insertar las partes correspondientes en la base de la freidora.
- Deslice el panel de configuración hacia abajo en los raíles (figura B) hasta que los elementos estén bien montados e insertados en las ranuras.

Nota: La freidora no funciona si la unidad de mando no está conectada a la base.

- Si va a utilizar la freidora, levante el mango del cestillo y vuelva a situarlo en la posición de bloqueo. Asegúrese de que el mango esté bien sujeto a la base.
- Para guardar la freidora, vuelva a colocar el cestillo, baje el mango y cierre la tapa.

d) Solución de problemas

Este aparato está fabricado de conformidad con las normas más seguras. Si el aparato no funciona siga estos pasos:

- Compruebe que ha seguido correctamente las instrucciones del manual.
- Compruebe que no ha saltado el fusible.
- Compruebe que la toma eléctrica de la pared funciona.

Geachte Klant,

U heeft een product van **BRANDT** aangeschaft. Wij willen u graag bedanken voor uw vertrouwen.

Wij hebben bij het ontwerpen en tijdens de vervaardiging van dit product aan u gedacht, aan uw levenswijze, uw behoeften, opdat het zo goed mogelijk aan uw verwachten zou voldoen. We hebben tijdens het ontwerpen al onze know-how, zin voor innovatie en alle passie die ons reeds meer dan 60 jaar bezielt aangewend.

Onze klantendienst probeert voortdurend zo goed mogelijk tegemoet te komen aan de eisen die u stelt. Onze mensen staan ten dienste van onze klanten en zijn bereid uw vragen of suggesties te beantwoorden.

Kijk op onze website **www.brandt.com,** daar vindt u al onze laatste innovaties en nuttige en aanvullende informatie.

BRANDT is blij u dagelijks bij te staan en hoopt dat u ten volle kan genieten van uw aankoop.

Belangrijk: Voor installatie en gebruik van uw apparaat deze installatie- en gebruikersgids aandachtig lezen. U zult snel gewend raken aan de werking ervan.

INHOUDSOPGAVE

1) TER ATTENTIE VAN DE GEBRUIKER 46
a) Veiligheidsvoorschriften 46
b) Technische gegevens 50
c) Milieubescherming 50
2) VOORBEREIDING VAN UW APPARAAT 50
a) Beschrijving van de frituurpan 50
b) Voor het eerste gebruik 51
3) GEBRUIK VAN UW APPARAAT 52
a) Gebruik van het apparaat: 52
b) Bakgids 54
c) Richtlijnen 55
4) ONDERHOUD EN SCHOONMAKEN VAN UW APPARAAT 56
a) De frituurpan demonteren alvorens deze schoon te maken 56
b) De frituurpan schoonmaken 56
c) Hermonteren na schoonmaken 57
d) Oplossen van problemen 57

1) TER ATTENTIE VAN DE GEBRUIKER

⚠ Deze gebruikshandleiding bij het apparaat bewaren. Mocht u het apparaat verkopen of afstaan aan iemand anders, moet u ervoor zorgen dat de gebruikshandleiding aan de nieuwe eigenaar wordt bezorgd. Wij verzoeken u kennis te nemen van de handleiding voordat u het apparaat gaat installeren en gebruiken. Deze handleiding met de erin staande tips zijn opgesteld voor uw veiligheid en die van anderen.

a) Veiligheidsvoorschriften

Installatie en aansluiting

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor het frituren van voedingsmiddelen voor huishoudelijk gebruik. De frituurpan mag enkel gebruikt worden in een afgedekte, gesloten en verwarmde omgeving zoals een keuken of elke andere ruimte die aan de specificaties beantwoordt.
- Na het uitpakken van uw product, moet u controleren of het apparaat zich in perfecte staat bevindt en in het bijzonder of de voedingsstekker of –kabel niet beschadigd zijn. In geval van twijfel neemt u contact op met de dienst na verkoop van uw verkoper.
- Alvorens het apparaat aan te sluiten, dient u zich ervan te vergewissen dat de netspanning wel degelijk overeenkomt met die op het typeplaatje van het apparaat.
- Het gebruik van adapters en/of verlengsnoeren wordt afgeraden. Indien deze elementen noodzakelijk blijken, gebruikt u enkel adapters en verlengsnoeren die voldoen aan de vigerende veiligheidsnormen.

- Dit apparaat mag niet worden bediend door middel van een externe timer of een afzonderlijk aangekocht afstandsbedieningssysteem.
- Alvorens dit apparaat te gebruiken, plaatst u het op een droog, glad en stabiel oppervlak.
- Houd dit apparaat en het snoer ervan buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Laat het snoer van de frituurpan nooit hangen van een werkvlak/tafel waar het door kinderen kan worden vastgenomen of waardoor gebruiker zou kunnen struikelen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

<u>Tijdens het gebruik:</u>

- Plaats dit apparaat op een stabiel oppervlak om te voorkomen dat er warme vloeistof overloopt.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar indien ze via een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid onder toezicht staan of voorafgaand instructies kregen.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door personen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of geestelijk vermogen, op voorwaarde dat zij instructies betreffende het gebruik van dit apparaat hebben ontvangen en zich bewust zijn van de gevaren die het gebruik ervan kan inhouden

- De toegankelijke onderdelen van dit apparaat kunnen warm worden tijdens de werking. Raak de metalen onderdelen van het apparaat niet aan tijdens het gebruik. Jonge kinderen moeten op een afstand gehouden worden behalve wanneer ze onder voortdurend toezicht staan.

- Gebruik de frituurpan enkel onder toezicht.
- Ontkoppel het voedingssnoer nooit wanneer het apparaat warm is.
- Trek nooit aan het snoer, maar ontkoppel het apparaat door het stopcontact tegen te houden.
- Raak het apparaat niet aan met natte of vochtige handen.
- Leg geen enkel voorwerp op de frituurpan wanneer deze in werking is .
- Zorg ervoor dat het voedingssnoer niet in contact komt met warme oppervlakken en zorg ervoor dat het apparaat zich tijdens de werking niet in de buurt bevindt van kookplaten, een warme oven, een magnetronoven enz.
- Zorg ervoor dat de warme oppervlakken van het apparaat niet in contact komen met gemakkelijk ontvlambare materialen zoals gordijnen en tafellakens;
- Laat uw frituurpan nooit werken zonder olie OF vetstof. Het olieniveau in de frituurpan moet zich altijd tussen de "MIN" en "MAX" markeringen bevinden zoals aangegeven op de wand van de oliecontainer. Om veiligheidsredenen mag het maximumniveau nooit overschreden worden.
- Vul de mand van de frituurpan niet te veel.
- Plaats niet te veel voedsel of keukengerei in de frituurpan.
- Voeg nooit water toe aan de olie.
- Het gebruik van accessoires die niet aanbevolen worden door de fabrikant kan brand, elektrische schokken en verwondingen veroorzaken.

Onderhoud en het schoonmaken:

- Voor het schoonmaken ontkoppelt u het voedingssnoer van het apparaat. Laat het apparaat afkoelen alvorens het schoon te maken.
- Het voedingssnoer mag niet vervangen worden. Indien dit beschadigd is, dient u het apparaat te verwijderen. Dit apparaat geniet garantie van uw verdeler. Voor meer details verwijzen we naar de garantievoorwaarden die u door uw verdeler werden bezorgd.
- Om elektrocutie te voorkomen, mag u de basis van het apparaat in geen geval in water of een andere vloeistof dompelen.
- Gebruik geen chemische producten, staalwol of schuurmiddelen om de buitenkant van het apparaat schoon te maken, dit kan leiden tot beschadiging.
- Het apparaat mag niet worden schoongemaakt of onderhouden door kinderen behalve wanneer ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.

Onzorgvuldig gebruik:

- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor de in de gebruiksaanwijzing beschreven doeleinden.
- De fabrikant wijst iedere aansprakelijkheid van de hand in geval van onzorgvuldig gebruik.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik in privéwoningen. Het gebruik van dit product in gemeenschappelijke of professionele lokalen zoals koffieruimtes op kantoren of werkplaatsen, campings, hotels enz. beantwoordt niet aan een zorgvuldig gebruik zoals bepaald door de fabrikant.

⚠ Slechte installatie, onzorgvuldig gebruik of slecht onderhoud van het apparaat kan tot ernstige brandwonden leiden.

b) Technische gegevens

Model	FRI2102E
Voeding	230 V 50/60 Hz
Verbruik (W)	2000 W
Oliecapaciteit (L)	3
Afmetingen (M)	H160xB410xD210
Netto gewicht (kg)	2,8 Kg

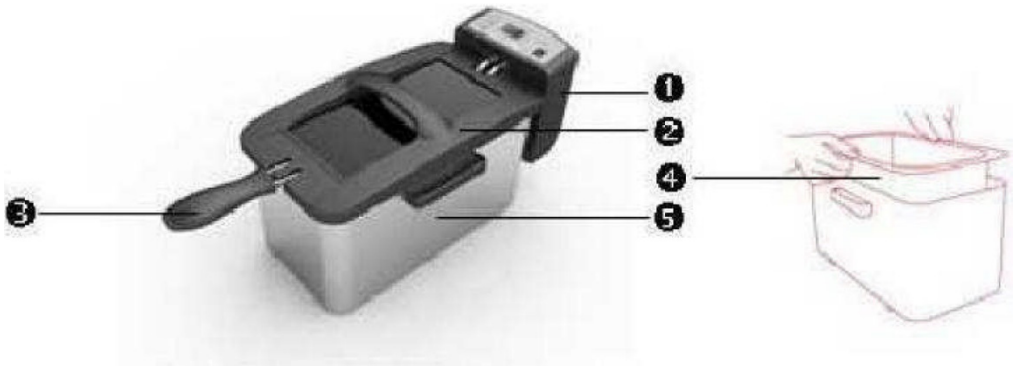
c) Milieubescherming

Aan het einde van de levensduur mag dit product niet samen met ander huishoudelijk afval weggegooid worden. Lever het in in een containerpark of bij uw verkoper. Dat maakt het mogelijk om de schadelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid te vermijden en materialen te recyclen waardoor er heel wat energie en middelen kunnen worden bespaard.

Het product bevat een logo dat u eraan herinnert dat u het product niet mag weggooien met het huishoudelijk afval. Voor meer informatie neemt u contact op met uw gemeente of de winkel waar u dit product gekocht heeft.

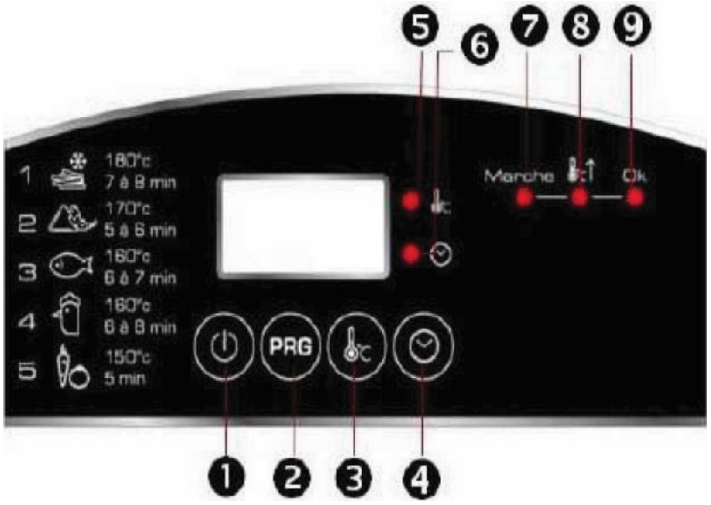
2) VOORBEREIDING VAN UW APPARAAT

a) Beschrijving van de frituurpan



1. **Controle-unit:** Deze bestaat uit een bedieningspaneel, een verwarmingselement en een opbergruimte voor het snoer.
2. **Deksel**
3. **Uitneembare frituurmand:** Hiermee kan de voeding gemakkelijk en snel in de olie van de frituurpan gedompeld worden. De mand beschikt over een plooibaar handvat voor een gemakkelijke opberging.

4. **Uitneembare frituurkom:** Deze is voorzien van een geïntegreerde MIN en MAX indicator. Deze kom scheidt het bedieningspaneel en de romp om het geheel eenvoudig schoon te maken.
5. **Romp met handgrepen:** Maakt het mogelijk om de uitneembare kom en de controle-unit op te bergen en zorgt ervoor dat de frituurpan stabiel op het werkvlak staat. Dankzij de handgrepen kan de unit gemakkelijker verplaatst worden.



1. **Knop 1:** Aan / Uit-knop
2. **Knop 2:** Knop programmaselectie. Maakt het mogelijk om een vooraf geregistreerd programma te selecteren.
3. **Knop 3:** Temperatuurknop. Maakt het mogelijk om de olietemperatuur handmatig te regelen.
4. **Knop 4:** Knop van de timer. Maakt het mogelijk om de timer handmatig te regelen.
5. **Temperatuurmodus geactiveerd:** duidt aan dat u de temperatuur kan wijzigen.
6. **Timermodus geactiveerd:** duidt aan dat u de timer kan wijzigen.
7. **Indicatorlampje AAN:** Duidt aan dat het apparaat is aangesloten op het elektriciteitsnet.
8. **Indicatorlampje temperatuurstijging:** duidt aan dat de frituurpan aan het opwarmen is
9. **Indicatorlampje OK:** Maakt het mogelijk om te weten dat de olie warm is. Dit lampje gaat branden als de geprogrammeerde temperatuur bereikt is.

b) Voor het eerste gebruik

- Pak het apparaat uit, verwijder het papier en het plastic. Ga na of er geen stukken verpakking achtergebleven zijn aan de binnen- en buitenkant van het apparaat.
- Maak vervolgens het deksel, de frituurmand en de kom schoon met warm zeepwater.
- Droog het apparaat, de controle-unit en de romp enkel af met een vochtige vaatdoek.
- Gebruik uw apparaat steeds op een stabiel, veilig, droog en horizontaal oppervlak.
- Voorzie voldoende ruimte aan de bovenkant en zijkanten voor de luchtstroming.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet in contact komen met ontvlambare oppervlakken (zoals gordijnen en muurbekleding).

- U dient aandachtig te zijn tijdens het gebruik van het apparaat op oppervlakken die door hitte kunnen worden beschadigd. Het gebruik van isolerende bescherming wordt aanbevolen.

3) GEBRUIK VAN UW APPARAAT

Opmerking: de nummers tussen haakjes verwijzen naar het hoofdstuk "beschrijving van de frituurpan"

a) Gebruik van het apparaat:

1. Gebruiksaanwijzing

- Om te frituren gebruikt u uitsluitend plantaardige olie van goede kwaliteit. Gebruik geen boter, margarine of olijfolie.
- Voeg nooit water of vochtige voedingsmiddelen toe in de olie. Te vochtige voedingsmiddelen kunnen de olie laten opborrelen en eventueel laten overlopen.
- Vul de mand niet te veel. Gelieve de uiterste hoeveelheden te respecteren.
- Plaats voedingsmiddelen van gelijke omvang in de mand, zodat ze op uniforme wijze bakken.
- Droog alle voedingsmiddelen goed af alvorens ze te frituren.
- Tijdens het gebruik kan de frituurpan heel warm worden. Raak de warme oppervlakken niet aan.
- In de warme olie gebruikt u uitsluitend metalen keukengerei met geïsoleerde handvaten.

2. Selectie van de bakwijze

De knop (2) "PRG" komt overeen met de verschillende bakprogramma's van het apparaat.

Door een keer op de knop (2) te drukken zal er -1- verschijnen op het scherm; door op dezelfde knop te drukken kan u de 5 bakprogramma's zoals hieronder aangeduid overlopen.

Het configuratiepaneel:

Nr van het programma	Voedingsmiddelen	Bakken	Temperatuur
1	Frieten	7-8 min	180° C
2	Beignets / garnalen	5-6 min	170° C
3	Vis	6-7 min	160° C
4	Kip	6-8 min	160° C
5	Groenten	5 min	150° C

3. De temperatuur en de baktijd handmatig programmeren.

Als u uw frituurpan niet wil regelen met de voorgeprogrammeerde bakmodi kan u de temperatuur en de timer handmatig afstellen.

Regelen van de temperatuur:

Wanneer het apparaat onder stroom staat wordt de afstelling standaard geactiveerd voor diepvriesfrieten

Druk op de knop (3) om de temperatuur te regelen: Een controlelampje bevestigt dat de modus temperatuurvariator opstaat (5).

De temperatuur zal vervolgens per 5 van 5°C tot 190°C, het maximum, oplopen en vervolgens zaken tot 110°C, het minimum.

Regelen van de timer:

De knop (4) komt overeen met de timer; u kan immers de baktijd van uw frituurpan aanpassen. Hiertoe drukt op de knop (4): Een rood controlelampje bevestigt u dat u zich in de timermodus bevindt (6)

Telkens u op knop 3 drukt zal de tijd met 1 minuut toenemen. Om de tijd te verminderen volstaat het de timer te verhogen tot 99 minuten (het maximum); druk nog een keer en de timer zal terugkeren tot het minimum (1 minuut). Om deze verrichting sneller uit te voeren, houdt u de toets ingedrukt en de tijd zal sneller voorbijlopen.

4. Frituren met behulp van de frituurmanden

Opmerking: de nummers tussen haakjes verwijzen naar het hoofdstuk "beschrijving van de frituurpan"

1. Nadat u uw bakmodus geselecteerd heeft (of nadat u de temperatuur en de timer handmatig geprogrammeerd heeft) drukt u op de knop "marche" en op het scherm zal de huidige olietemperatuur verschijnen. Op dat moment zal het gele lampje temperatuurtoename branden (8). Opgelet: plaats het voedsel niet in de olie zolang de olie niet warm is.
2. Tijdens de temperatuurtoename kan u de bakmodus controleren door op de knop (2) te drukken. Door op knop (4) te drukken kan u de timer eveneens controleren door op knop te drukken zal de timer gedurende 5 seconden verschijnen.

Om de frituurpan tijdens de werking stil te leggen, drukt u op de knop "Marche" waarmee u het bakproces kan stilleggen: de frituurpan zal vervolgens terugkeren naar het menu "PRG".

3. Van zodra de frituurpan de voorgeprogrammeerde temperatuur bereikt heeft, stopt de frituurpan met het verwarmen van de olie. Op dat moment zal een geluidssignaal u verwittigen en het gele lampje "temperatuurtoename" doven; het rode lampje (9) "ok" daarentegen zal branden om aan te duiden dat u uw voedingsmiddelen kan frituren.
4. Van zodra de olie de voorgeprogrammeerde temperatuur bereikt heeft, zal het geluidssignaal gedurende 1 minuut weerklinken. Dompel uw voedingsmiddelen voor het einde van dit signaal in de olie, druk vervolgens opnieuw op de knop "On/Off" (1) om de timer aan te zetten. Het controlelampje (9) zal rood zijn.

   Als u niet op de "On/Off" knop drukt, zal de frituurpan zich in pauze zetten.

   Wij raden aan om droge voedingsmiddelen te gebruiken: als de voeding te vochtig is bestaat er immers een risico op spetters wanneer de voeding in contact komt met de olie.
5. Van zodra u klaar bent met het gebruik van de frituurpan, verwijdert u de stekker van de frituurpan uit het stopcontact (De twee controlelampjes zullen doven).
6. Plaats het deksel opnieuw en laat de olie van de frituurpan volledig afkoelen alvorens deze te verplaatsen of schoon te maken. Maak steeds gebruik van de handgrepen om het apparaat te verplaatsen. Tracht de frituurpan nooit te verplaatsen door deze vast te houden aan het deksel of de oliecontainer.

Van zodra de frituurpan volledig afgekoeld is raden we aan de olie te verwijderen en het apparaat schoon te maken alvorens het op te bergen.

b) Bakgids

In de onderstaande tabel vindt u richtlijnen voor het bakken van voedingsmiddelen die gewoonlijk gefrituurd worden. Alle voedingsmiddelen worden gefrituurd met de olie op het MAX niveau.

De maximumcapaciteit van de mand bedraagt 1000g, maar voor een uitstekend resultaat raden we u aan het vermelde gewicht in de onderstaande tabel niet te overschrijden.

INGREDIENTEN	**Gewicht /Hoeveelheid**	**Temperatuur**	**Baktijd bij benadering (minuten)**	**Opmerkingen**
Bevroren Frieten	800 g	190° C	8-10	Voor een goed bakresultaat beweegt u de mand een tot twee keer van de ene kant naar de andere
Bevroren kabeljauw of schelvis in paneermeel	2-4 porties ong. 100 g elk en 1,5 cm breed	160° C	8-9	Dikke porties moeten soms langer bakken alvorens ze in het midden gaar zijn. Draai de vis regelmatig om in de olie met behulp van kleine tangen
Bevroren gepaneerde langoustine	Pak van 340 g	180° C	3-4	Wanneer ze gebakken zijn zullen de langoustines een donkere goudbruine kleur hebben
Verse en gepaneerde garnalen	Pak van 140 g	180° C	1-2	Volg de instructies van de fabrikant
Staafjes kabeljauwfilet	10 staafjes (300 g per pak)	160 °C	4-5	Voor een goed bakresultaat beweegt u de filet af en toe in de olie
Bevroren kip - Gepaneerde filet	2 porties van elk bijna 100 g	160° C – 170°C	9-10	De kip is gebakken wanneer ze in het midden niet meer roze is. Zorg ervoor dat het voedsel overal heet is

Om de geschikte temperatuur te bepalen dient u rekening te houden met de voeding die u wil frituren.

Maak hiervoor gebruik van de richtlijnen in de bovenstaande tabel, het advies van de fabrikant en uw eigen analyse.

Vul de mand niet te veel. Hierdoor zal de temperatuur van de olie zakken: de voeding zal vettiger dan krokanter zijn.

Als u de mand vult, zal de voeding niet homogeen bakken want niet alle olie zal de voeding bereiken. Het is dus beter in verschillende keren te bakken. Zorg ervoor dat de voeding doorbakken is. Als de temperatuur van de olie te hoog is, gaat de buitenkant snel bruinen en zal de binnenkant niet gebakken zijn.

c) Richtlijnen

1. Frituren

- Kleine voedingsmiddelen gaan sneller bakken dan grote. Het kan noodzakelijk zijn om kip en andere diepgevroren voeding langer te laten bakken op een lagere temperatuur om te voorkomen dat de buitenkant van de voeding sneller gebakken is dan de binnenkant.
- Delicate voedingsmiddelen zoals garnalen of fijngesneden groenten vergen een hogere temperatuur en een lagere baktijd.
- Alvorens de frituurpan te gebruiken vult u deze steeds tot boven het minimumniveau. Vul de frituurpan niet te veel.
- Stel uw gelaat en handen niet bloot aan stoom of kokende olie.
- Voor een homogeen resultaat roert en draait u de voedingsmiddelen met het gepaste kookgerei of beweegt u de mand voorzichtig tijdens het bakken.

2. Controleren of het voedsel zeer warm is.

Neem een mes en prik ermee in het voedingsmiddel. Hou het gedurende enkele seconden zo alvorens het te verwijderen. Als het mes warm is wanneer u het aanraakt, is uw gerecht in het midden warm.

U kan eveneens een voedingsthermometer gebruiken. De kip is gebakken wanneer het sap helder is en het vlees in het midden niet meer rosé is.

3. Keukengerei

- Kies uw keukengerei zorgvuldig. Gebruik geen keukengerei dat kan smelten (bijv. plastic)
- Zorg ervoor dat u uw apparaat niet beschadigt bij gebruik van metalen keukengerei.
- Gebruik geschikte handschoenen of keukengerei met isolerende handgrepen.
- Geschikt keukengerei is vervaardigd uit hittebestendig metaal of plastic, schuimspanen en tangen.
- Ongeschikt keukengerei is vervaardigd uit hout of niet hittebestendige plastic, messen of andere scherpe instrumenten.

4. Olie

Aanbevolen olie voor gebruik in de frituurpan:

Zonnebloem

Groenten

Aardnoot

Koolzaad

Maïs

Niet geschikte olie en vetten:

Zeer vet

Olijfolie (elk type)

Hoeveelheid olie:

Gebruik steeds de maximale aanbevolen hoeveelheid olie om te frituren. Overschrijd dit volume nooit, gebruik de frituurpan nooit zonder olie. Alvorens de frituurpan te gebruiken vult u de olie steeds tot boven het MIN niveau.

4) ONDERHOUD EN SCHOONMAKEN VAN UW APPARAAT

a) De frituurpan demonteren alvorens deze schoon te maken

- Verwijder het deksel en de mand van de frituurpan
- Verwijder voorzichtig het bedieningspaneel en het onderdeel van de romp. Hiertoe houdt u het bedieningspaneel vast met een hand en de romp stevig vast met het andere. Trek het bedieningspaneel naar boven tot het loskomt van de romp.
- Verwijder de kom van de frituurpan. Houd de rand van de kom vast met beide handen en verwijder de romp.

b) De frituurpan schoonmaken

Verwijder uw frituurpan steeds uit het stopcontact en laat de olie en uw frituurpan volledig leeglopen alvorens deze schoon te maken of te demonteren.

Dompel de controle-unit, de voedingskabel of de stekker nooit in water of een andere vloeistof.

Gebruik nooit schurende schoonmaakmiddelen.

Geen enkel onderdeel van de frituurpan is vaatwasbestendig. Was alles af met de hand.

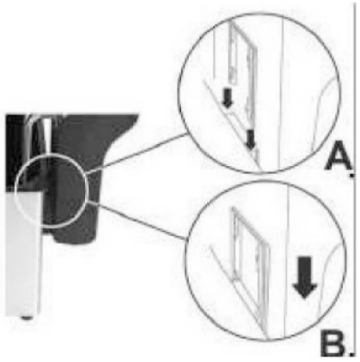
Maak de uitneembare kom, de frituurmand en het deksel schoon:

Verwijder alle voedingsresten uit de kom en de mand met behulp van absorberend papier. Was alle onderdelen met de hand in zeepwater. Schrob met een spons. Laat het apparaat volledig drogen alvorens de frituurpan op te bergen.

Maak de controle-unit, de andere onderdelen en de romp schoon:

Verwijder de overtollige olie van de onderdelen met behulp van absorberend papier (zorg ervoor dat de elektrische snoeren die verbonden zijn met het verwarmingselement niet beschadigd worden). Maak de controle-unit en de romp schoon met een propere en enigszins vochtige en droge doek.

c) Hermonteren na schoonmaken



- Plaats de romp van het apparaat op een stabiel, veilig, droog en horizontaal oppervlak.
- Houd de kant van de frituurkom langs beide kanten vast om deze in de frituurpan te laten zakken.
- Sluit de controle-unit opnieuw aan op de romp. De controle-unit beschikt over twee rails waarin de overeenkomstige onderdelen in de romp van de frituurpan moeten worden geschoven.
- Laat de onderkant van het configuratiepaneel in de rails schuiven (afbeelding B) tot de onderdelen goed in elkaar en in de gleuven zitten.

Opgelet: De frituurpan werkt niet als het bedieningspaneel niet aan de romp gekoppeld is.

- Als u de frituurpan gebruikt, brengt u het handvat van het frituurmandje naar boven en brengt u het terug naar de vergrendelingspositie.
- Zorg ervoor dat het handvat stevig op de romp bevestigd is.
- Om de frituurpan op te bergen, plaatst u het mandje opnieuw, laat u het handvat zakken en sluit u het deksel opnieuw.

d) Oplossen van problemen

Deze apparaten werden vervaardigd volgens de strengste veiligheidsnormen. Volg deze stappen als het apparaat niet werkt:

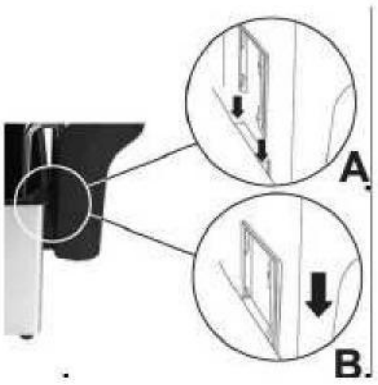
- Ga na of u de instructies van de handleiding goed gevolgd hebt:
- Ga na of de zekering niet gesprongen is.
- Ga na of het stopcontact perfect werkt.

لا يجب أبداً استخدام مواد تنظيف آكلة.
يجب غسل أجزاء القلاية باليد، فلا يمكن غسلها في غسالة الصحون .

تنظيف الوعاء قابل للفك وسلة القلي و الغطاء:
يتم إزالة جميع رواسب الطعام من الوعاء والسلة باستخدام مناشف ورقية. يتم غسلها يتم غسلها باليد بالماء الساخن والصابون ودعكها بواسطة أسفنجة. يجب تجفيف السلة جيداً قبل حفظها وتخزينها.

تنظيف وحدة التحكم وهيكل الآلة وبقية الأجزاء الأخرى:
يتم مسح الزيت الفائض فوق أجزاء الآلة بواسطة مناشف ورقية (الحرص على عدم الإضرار بالأسلاك الكهربائية الموصولة بقطعة التسخين). يتم مسح وحدة التحكم وهيكل الآلة بمنشفة نظيفة ورطبة قليلاً جداً.

ج) إعادة تركيب القلاية بعد التنظيف



- يتم وضع هيكل الآلة فوق سطح أفقي ثابت وجاف وآمن.
- الإمساك بحافة وعاء القلي من الجانبين وإنزاله بداخل القلاية
- يتم إعادة توصيل وحدة التحكم بهيكل الآلة. وحدة التحكم مُجهزة بمسارين، أين يجب إدراج الأجزاء المتوافقة معها والموجودة بهيكل القلاية
- تحريك لوحة الإعداد والتحكم إلى أسفل على المسارين (صورة B) إلى أن يتم تجميع جميع العناصر وإدراجها في الفتحات.

ملاحظة: لن تعمل القلاية إذا لم يتم ربط وحدة التحكم بهيكل الآلة بشكل سليم.

- اذا تم استخدام القلاية، يتم رفع مقبض سلة القلي ثم إرجاعه إلى وضعية الإقفال. يجب التأكد من إحكام تثبيت المقبض بهيكل الآلة.
- للقيام بحفظ وتخوين القلاية، يتم إعادة السلة إلى موضعها وخفض المقبض وإغلاق الغطاء.

د) تحديد الخلل و إصلاحه

تم تصنيع هذه الآلات وفقاً لمعايير الأمان القصوى، فيجب إتباع الخطوات التالية إذا كانت الآلة لا تعمل:

- التأكد من أنه تم إتباع تعليمات الدليل بطريقة صحيحة.
- التحقق من سلامة المُصهر
- التحقق من أن مأخذ التيار الكهربائي الحائطي يعمل جيداً.

- الأغذية الهشة مثل الجمبري أو قطع الخضروات المقطعة قطعاً رفيعة تستوجب الطهي في درجة حرارة أعلى و لمدة طهي أقل.
- قبل تشغيل القلاية، يجب أن يتم ملؤها فوق المستوى الأدنى دائماً. في المقابل، يجب تجنب الإفراط في ملء سلة القلي
- لا يجب تعريض اليدين و الوجه للبخار أو ملامسة الزيت المُلتهب.
- للحصول على طهي متجانس، يتم تقليب الأغذية بواسطة أدوات مطبخ مناسبة، أو يتم تحريك السلة برفق أثناء الطهي.

2. التأكد من سخونة الطعام

يتم غرز سكين في قطعة الطعام الذي يتم طهيها لبضع ثوان ثم يتم سحب السكين. إذا وجد أن السكين ساخن أثناء لمسه، فذلك يشير إلى أن الوجبة ساخنة بالداخل.
يمكن أيضاً استخدام جهاز قياس الحرارة الخاص بالأغذية. يصبح الدجاج ناضج عندما يكون لون العصير الناتج عنه فاتح و يكون اللحم ناضج عندما لا تكون قطعة اللحم وردية اللون من الداخل.

3. أدوات الطهي

- يجب اختيار أدوات الطبخ بعناية. لا يجب استعمال أدوات قابلة للذوبان (مثل: الأدوات البلاستيكية)
- يجب توخي الحذر عند استخدام أدوات معدنية حتى لا تُلحق أي ضرر أو تلف بالآلة.
- يتم استخدام قفازات ملائمة أو أدوات طبخ ذات مقابض عازلة.
- إن أدوات الطهي الملائمة هي الأدوات المعدنية أو البلاستيكية المقاومة للحرارة والمغرفة المُثقبة والملاقِط.
- الأدوات الغير مُلائمة هي الأدوات الخشبية والمصنوعة من البلاستيك الغير مقاوم للحرارة والسكاكين أو أي أدوات قاطعة.

4. الزيت

نوعية الزيت الموصى باستخدامه في قلاية البطاطس :

زيت عباد الشمس
زيت الخضار
زيت الفستق
زيت اللفت
زيت الذرة

الزيوت و المواد الدهنية الموصى بعدم استخدامها :

الزيوت الدسمة جداً
زيت الزيتون (بجميع أنواعه)

كمية الزيت

يجب استخدام الكمية القصوى المطلوبة للقلي دائماً. عدم تجاوز تلك الكمية وعدم استخدام القلاية بدون زيت.
يجب دائماً ملء القلاية بكمية زيت تتجاوز الحد الأدنى MIN قبل استخدامها.

4) التنظيف والاعتناء بالآلة

أ) تفكيك القلاية قبل تنظيفها

- إزالة الغطاء والسلة من القلاية.
- يتم فك وحدة التحكم والهيكل بعناية. للقيام بذلك، يتم الإمساك بوحدة التحكم بإحدى اليدين، وبالأخرى يتم الإمساك بهيكل الآلة بإحكام. ثم يكفي محاولة رفع وحدة التحكم لأعلى حتى تنفصل عن هيكل الآلة.
- فك وعاء القلي، حيث يجب الإمساك بحافة الوعاء بكلتا اليدين وإزالته من هيكل الآلة.

ب) تنظيف القلاية

قبل تنظيف أو فك القلاية، يجب دائماً فصلها عن التيار الكهربائي وتركها حتى تفرغ من الزيت تماماً.
لا يتم أبداً غمر وحدة التحكم أو سلك الكهرباء أو مقبس الكهرباء في الماء أو في أي سائل آخر.

ب) دليل الطهي

يُقدم الجدول أدناه مبادئ توجيهية لطهي أغذية يتم عادة قليها. جميع الأغذية يتم قليها في زيت تصل كميته إلى المستوى MAX

السعة القصوى للسلة هي 1000غ، لكن للحصول على نتائج جيدة، يوصى بعدم تجاوز الأوزان التي يُنصح بها في الجدول أدناه.

الأغذية	الوزن/الكمية	درجة الحرارة	مدة الطهي التقريبية (بالدقائق)	تعليقات
أصابع البطاطس المجمدة	800 غ	190°م	10 - 8	تحريك السلة من جهة لأخرى مرة أو مرتين خلال الطهي لضمان تسوية الطعام بشكل جيد
عجينة سمك القد المجمد و سمك الغادس الأسمر	4-2 قطع. كل قطعة عرضها 1,5 سم و تزن 100غ تقريباً	160°م	9 – 8	قد يستغرق طهي القطع السميكة مدة أطول في الوسط. من آن لأخر، يتم تقليب السمك في الزيت باستخدام مِلقط
سمك كركند مُجمد و مُغطي بمسحوق الخبز	علبة 340 غ	180°م	4-3	سوف يكتسب سمك الكركند لون ذهبي داكن عند اكتمال طهيها
جمبري طازج و مُغطى بمسحوق الخبز	علبة 140 غ	180°م	2 - 1	إتباع تعليمات المُصنع
أصابع فيليه سمك القد	10 أصابع (علبة 300غ)	160°م	5 - 4	يتم تقليب قطع الفيليه في الزيت من حين لآخر لضمان تسوية جيدة
دجاج مُجمد – فيليه مُغطى بالخبز	قطعتين كل قطعة تزن تقريباً 100غ	160°م-170°م	10-9	يكتمل نضج الدجاج عندما لا يكون لونه وردي بالداخل. يجب التأكد من أن الطعام بأكمله سخن مُلتهب

من المهم معرفة نوعية الأغذية المراد قليها لتحديد درجة الحرارة المناسبة لها. ويتم الاعتماد على البيانات الإرشادية المذكورة بالجدول وعلى نصائح المُصنع وعلى التقدير الشخصي .
لا يجب الإفراط في ملء السلة، فذلك يُقلل من درجة حرارة الزيت، مما سيجعل الطعام مُشبع بالزيوت وغير هش.
بالإضافة إلى أنه لن يتم طهي الأغذية بشكل مُتجانس لأن الزيت لن يصل إلى كل القطع الموجودة. بالتالي يُفضل الطهي على مراحل. يجب التأكد من نضج الأغذية من الداخل. إذا كانت حرارة الزيت مرتفعة، فسوف تصبح أطراف القطع لونها أسمر بينما لن تكون ناضجة من الداخل.

ج) نصائح عند الاستخدام

1. القلي

- تنضج الأغذية صغيرة الحجم بسرعة مقارنة بالأغذية كبيرة الحجم. قد يكون من الضروري أن تكون مدة طهي الدجاج والأغذية المجمدة أطول وفي درجة حرارة أقل لتجنب نضج السطح الخارجي لتلك المكونات بينما لا تنضج من الداخل.

في تلك اللحظة يُضيء مؤشر تصاعد درجة الحرارة الأصفر(8). تنبيه: لا يجب وضع الأغذية في الزيت قبل تسخينه جيداً.

2. في انتظار تصاعد درجة الحرارة، يمكن تفقد نمط الطهي و ضبطه عن طريق الضغط على الزر (2). وبالضغط على الزر (4) يمكن أيضاً تفقد المؤقِت، حيث سيتم عرض التوقيت لمدة 5 دقائق.

لإيقاف تشغيل القلاية أثناء القلي، يتم الضغط على زر التشغيل "Marche" ، فيتم إيقاف عملية الطهي: بذلك تعود القلاية إلى وضعية "PRG".

3. بمجرد وصول حرارة القلاية إلى الدرجة المُختارة مُسبقاً، تتوقف القلاية عن تسخين الزيت. يصدر تنبيه صوتي في تلك اللحظة وينطفئ المؤشر الضوئي الأصفر الخاص بتصاعد درجة الحرارة(8). في المقابل، يضيء المؤشر الضوئي الأحمر (9) "OK" مشيراً إلى إمكانية بدء قلي الأغذية.

4. بمجرد وصول حرارة الزيت إلى الدرجة المختارة مُسبقاً، سيصدر تنبيه صوتي لمدة دقيقة واحدة. يتم إذن غمر الأغذية في الزيت قبل توقف التنبيه الصوتي، ثم يُعاد الضغط على زر التشغيل "ON/OFF" (1) لبدء المؤقِت، فيضيء المؤشر الضوئي الأحمر (9).
إذا لم يتم الضغط على زر "ON/OFF"، سيتم تحويل القلاية إلى وضع الانتظار.
يُنصح بأن يتم استعمال أغذية جافة؛ فعند ملامسة الأغذية المُبللة للزيت تتسبب في إحداث فوران و تناثر للزيت.

5. بمجرد الانتهاء من استخدام القلاية، يتم فصلها عن التيار الكهربائي (سوف ينطفئ المؤشرين الضوئيين).

6. يُعاد الغطاء إلى موضعه ويُترك زيت القلاية حتى يبرُد تماماً قبل نقل القلاية أو تنظيفها. يجب دائماً استخدام المقابض من أجل تحريك الآلة. ممنوع محاولة نقل القلاية عن طريق الإمساك بغطاء القلاية أو الحوض.

يوصى بإفراغ الزيت من القلاية بعد أن يبرد الزيت والقلاية تماماً، ثم القيام بتنظيف الآلة قبل حفظها و تخزينها.

3) كيفية استخدام الآلة

ملاحظة : الأرقام المذكورة بين قوسين ترجع إلى فقرة " مواصفات القلاية"

أ) استعمال الآلة

1. تعليمات الاستخدام

- لا يُستخدم للقلي إلاَّ الزيت النباتي عالي الجودة . لا يتم استخدام الزبدة أو المرغرين أو زيت الزيتون.
- عدم إضافة الماء أو أغذية مُبللة في الزيت. الأغذية المُبللة كثيراً قد تجعل الزيت يغلي وبالتالي يفيض.
- لا يجب الإفراط في ملء السلة. يرجى الالتزام بالقدر المُحدد للأمان.
- الحرص على أن تكون أحجام قطع الأغذية الموضوعة بالسلة متساوية ليتم طهيها بشكل متجانس.
- يتم تجفيف الأغذية جيداً قبل قليها.
- قد ترتفع درجة حرارة القلاية أثناء الاستخدام، فيجب تجنب لمس الأسطح الساخنة.
- تُستخدم مع الزيت الساخن أدوات طبخ معدنية ذات مقابض عازلة فقط.

2. اختيار نمط الطهي

يُستخدم الزر (2) "PRG" لاختيار مختلف برامج الطهي المتاحة في الآلة.
يتم الضغط مرة واحدة على الزر(2)، سوف يظهر على الشاشة العلامة -1-؛ وبالضغط على هذا الزر يمكن عرض 5 برامج طهي مشار إليها في الجدول أدناه:

لوحة الإعداد:

رقم البرنامج	الأغذية	مدة الطهي	درجة الحرارة
1	أصابع البطاطس المقلية	7-8 دقيقة	180°م
2	فطائر / جمبري	5-6 دقائق	170°م
3	السمك	6-7 دقائق	160°م
4	الدجاج	6-8 دقائق	160°م
5	الخضار	5 دقائق	150°م

3. ضبط درجة الحرارة ومدة الطهي يدوياً .

في حالة عدم الرغبة في اختيار أحد برامج الطهي المُسجلة مُسبقاً بالآلة، فهناك إمكانية ضبط درجة الحرارة و مدة الطهي يدوياً.

ضبط درجة الحرارة

عندما تكون القلاية موصولة بالتيار الكهربائي، يتم تنشيط الضبط الافتراضي لأصابع البطاطس المُجمدة.
يتم الضبط على الزر(3) لضبط درجة الحرارة: يضيء مؤشر ضوئي للتأكيد أن نمط ضبط الحرارة (5) قيد التشغيل.
سوف يتم عرض درجة الحرارة من 5°م حتى أقصى درجة حرارة 190°م، ثم تعود إلى أدنى درجة حرارة 110°م.

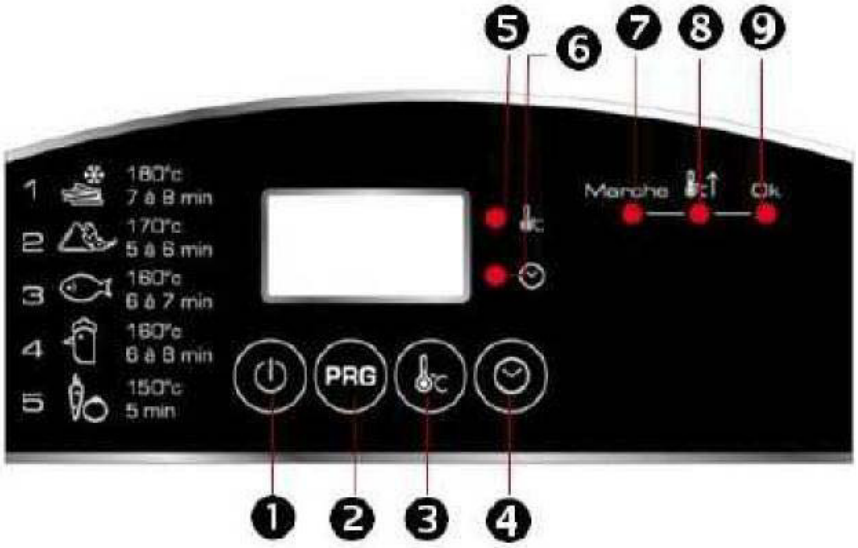
ضبط المؤقِت

الزر(4) مُخصص لضبط التوقيت، وبالتالي يُمكن ضبط مدة الطهي في القلاية. من أجل القيام بذلك، يتم الضغط على الزر (4): سوف يُضيء مؤشر ضوئي أحمر للتأكيد بأن نمط ضبط المؤقِت (6) قيد التشغيل.
في كل مرة يتم الضغط على الزر 3، يزيد الوقت بدقيقة واحدة. لتقليل الوقت، يتم زيادة الوقت حتى 99 دقيقة (الأقصى)، ثم يتم الضغط مرة أخرى فيعود المؤقِت إلى البداية (1 دقيقة). لإجراء هذه العملية بشكل سريع، يجب مواصلة الضغط على الزر، فيمر الوقت بشكل أسرع.

4. القلي باستخدام سلات القلي

ملاحظة : الأرقام المذكورة بين قوسين ترجع إلى فقرة " مواصفات القلاية"

1. بعد اختيار نمط الطهي (أو بعد ضبط درجة الحرارة والمؤقِت يدوياً)، يتم الضغط على زر التشغيل "marche". سوف يظهر على الشاشة درجة حرارة الزيت الفعلية.



1. زر التشغيل / الإيقاف
2. زر اختيار البرنامج. يسمح باختيار برنامج سبق تسجيله.
3. زر درجة الحرارة. يسمح بضبط درجة حرارة الزيت يدوياً.
4. زر المؤقِت. يسمح بضبط مدة الطهي يدوياً.
5. **نمط الحرارة قيد التفعيل:** يشير إلى إمكانية تعديل درجة الحرارة
6. **نمط المؤقِت قيد التفعيل**: يشير إلى إمكانية تعديل المؤقت
7. **المؤشر الضوئي MARCHE(التشغيل)**: يشير إلى أن الآلة موصولة بالتيار الكهربائي
8. **المؤشر الضوئي لتصاعد درجة الحرارة:** يشير إلى أن القلاية تقوم بتسخين الزيت
9. **المؤشر الضوئي OK(موافق):** يسمح بمعرفة أن الزيت ساخن. و ينطفئ عندما تبلغ الحرارة الدرجة المطلوبة.

ب) ما قبل الاستخدام الأول

- يتم إفراغ الآلة من غلافها وإزالة جميع الأوراق والأكياس البلاستيك. يجب التحقق من عدم بقاء أي أجزاء من مواد التغليف بداخل الآلة وغير مُلتصقة بها من الخارج.
- بعد ذلك، يتم تنظيف الغطاء وسلة القلي والوعاء بالماء الساخن والصابون.
- يتم مسح الآلة و وحدة التحكم وهيكل الآلة بمنشفة رطبة فقط.
- يجب استخدام الآلة فوق سطح أفقي ثابت وجاف وآمن.
- توفير مساحة كافية أعلى الآلة و من جميع الجوانب من أجل التهوية.
- لا يجب أن تلامس الآلة مستلزمات قابلة للاشتعال أثناء استعمالها (مثل الستائر وسواتر الحائط).
- يجب توخي الحذر عند استعمال الآلة فوق أسطح قد تتضرر بفعل الحرارة. لذا يوصى باستخدام عازل للوقاية.

ب) بيانات فنية

الموديل	FRI2102E
التيار الكهربائي	230V 50/60Hz
الطاقة الكهربائية	2000 واط
السعة من الزيت (لتر)	3
الأبعاد (ارتفاع×عرض×عمق)	210×410×160 مم
الوزن الصافي	2,8 كغ

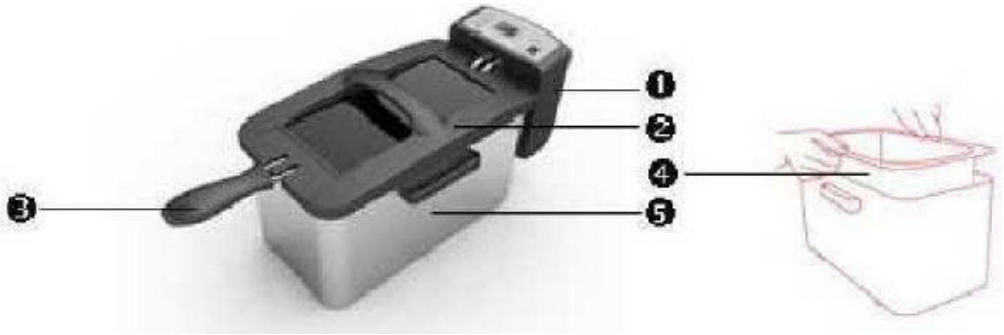
ج) حماية البيئة

لا يجب رمي هذا المنتج مع النفايات المنزلية عند انتهاء العمر الافتراضي؛ حيث يجب أخذه إلى إحدى مراكز إعادة التدوير أو إلى بائع الأشياء المستعملة لديكم. فهذا يسمح بتجنب العواقب الضارة على البيئة وعلى الصحة الناتجة عن سوء التخلص من ذلك المنتج؛ وبالتالي إعادة تدوير المواد بغرض توفير الطاقة والموارد المهمة.

توجد على المنتج علامة للتذكير بعدم رمي الجهاز مع بقية النفايات المنزلية. للمزيد من المعلومات، يرجى الاتصال بالبلدية التابعين لها، أو بالمحل الذي تم شراء المنتج منه.

2) كيفية إعداد الآلة

أ) مواصفات القلاية



1. **وحدة التحكم :** مكونة من لوحة التحكم وعنصر تسخين و موضع لتخزين سلك الكهرباء
2. **الغطاء**
3. **سلة قلي قابلة للإزالة:** تسمح بغمر الأغذية في الزيت داخل القلاية بسهولة و بسرعة. السلة بها مقبض قابل للطي ليكون من السهل تخزينها.
4. **وعاء قلي قابل للإزالة:** به علامتي MAX و MIN. يفصل ما بين وحدة التحكم وهيكل الآلة، مما يُسهل عملية التنظيف.
5. **هيكل الآلة مزود بمقابض ناقلة:** يسمح بتخزين الوعاء القابل للفك وكذلك وحدة التحكم، و يسمح بإبقاء القلاية ثابتة فوق سطح العمل. و تسمح المقابض بنقل الوحدة بحرية أكثر.

- لا تُستخدم أي مواد كيميائية أو الليف السلكي (الصوف الفولاذي) أوأدوات تنظيف كاشطة من أجل تنظيف الجزء الخارجي للآلة، فهذا قد يُتلفها ويضُر بها.
- لا يجب أن يقوم الأطفال بتنظيف الآلة والاعتناء به إلاَّ إذا كانت أعمارهم تزيد عن 8 سنوات وأن يكون في حضور من يُشرف عليهم.

استخدام غير مُطابق للآلة:

- تُستخدم الآلة حصراً للاستخدامات المذكورة في هذا الدليل.
- لا تقع على المُصنع أدنى مسؤولية في حالة استخدام الآلة استخداماً غير مُطابق.
- هذه الآلة مُخصصة حصراً للاستخدام المنزلي في المساكن الخاصة. وإن استخدامها في أماكن مُشتركة أو في مواقع العمل مثل أماكن الاستراحة بالمكاتب أو الورش أو في مواقع التخييم أو في الفنادق،...الخ، لا يتفق مع الاستخدام المُحدد من قبل المُصنع.

قد يؤدي سوء تركيب الآلة أو سوء استخدامها أو سوء الاعتناء بها إلى الإصابة بحروق بالغة.

- عدم ترك سلك الكهرباء مُلامس لأسطح ساخنة، والحرص على عدم وضع القلاية بالقرب من أجهزة مثل فرن ساخن أو موقد طهي أو فرن ميكروويف ...إلخ أثناء تشغيلها.
- الحرص على عدم ملامسة أسطح القلاية الساخنة لمستلزمات سريعة الاشتعال مثل الستائر أو أغطية المائدة.
- لا يجب أبداً تشغيل القلاية دون وضع زيت أو مادة ذهنية. الحرص على أن يكون مستوى الزيت في القلاية ما بين العلامتين" MIN" و"MAX" المشار إليهما على جانب الحوض. لدواعي السلامة، لا يجب أبداً تجاوز المستوى الأقصى.
- الحرص على عدم الإفراط في ملء سلة القلاية.
- الحرص على عدم إدخال أدوات المطبخ أو أطعمة كبيرة الحجم داخل القلاية.
- لا يجب أبداً إضافة الماء للزيت.
- إن استخدام ملحقات مختلفة عن تلك الموصى بها من قبل المُصنع قد يؤدي إلى الإصابة بالأذى وبجروح.

تنظيف الآلة و الاعتناء بها

- قبل البدء في عملية التنظيف، يجب التأكد من أنه قد تم فصل سلك الكهرباء عن التيار الكهربائي. ثم تُترك الآلة حتى تبرُد قبل تنظيفها.
- لا يمكن استبدال سلك الكهرباء. فإذا حدث تلف بسلك الكهرباء، فيستوجب التخلص من الآلة. إن هذا المنتج مُقدم بضمان من الموزع. للمزيد من التفاصيل، يرجى الاطلاع على شروط الضمان الموضوعة من قبل البائع.
- لا يجب بأي حال من الأحوال غمر قاعدة الماكينة بالماء أو بأي سائل آخر للوقاية من خطر الصدمات الكهربائية.

- يجب حفظ الآلة وسلك الكهرباء بعيداً عن متناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات.
- لا يجب ترك سلك كهرباء القلاية يتدلى من فوق سطح العمل/ طاولة المطبخ، حيث يمكن للأطفال أن يُمسكوا به أو أن يتعثر فيه المُستخدم.
- لا يجب على الأطفال اللعب والعبث بهذه الآلة.

عند الاستخدام:

- يتم وضع هذه الآلة فوق سطح ثابت لتجنب تدفق الزيت الساخن.
- هذه الآلة غير مُصممة لاستخدامها من قبل الأطفال إلاً إذا كانت أعمارهم تزيد عن 8 سنوات و يتم الإشراف عليهم، أو تم تدريبهم لاستخدام الماكينة من قبل شخص مسئول عن سلامتهم.
- يُسمح للأشخاص من ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو الذهنية المحدودة باستخدام هذه الآلة شرط أن يتم تزويدهم مُسبقاً بالمعلومات اللازمة لمعرفة كيفية استخدام الآلة، حتى يدركوا المخاطر المحتمل حدوثها.
- قد تصبح الأجزاء الخارجية للآلة ساخنة أثناء تشغيلها، فلا يجب الإمساك بالآلة أثناء استعمالها. يجب إبعاد الأطفال الصغار عن الآلة أو أن يتم مراقبتهم باستمرار أثناء تشغيلها.
- لا يجب ترك القلاية وهي تعمل دون مراقبة.
- لا يجب أبداً فصل سلك الكهرباء أثناء عملية التسخين.
- لا يجب أبداً شَدّ سلك الكهرباء بُغية فصل الآلة عن التيار الكهربائي، بل يتم الإمساك بقابس السلك وفصله.
- عدم لمس الجهاز بأيد مُبللة أو رطبة.
- عدم وضع الأشياء فوق القلاية أثناء تشغيلها .

1) معلومات تهُم المُستخدم

يجب الاحتفاظ بدليل التشغيل هذا برفقة آلتكم. في حالة إعادة بيع أو التنازل عن هذه الآلة لشخص آخر، يرجى التأكد من تسليم دليل التشغيل هذا للمالك الجديد. يرجى الاطلاع والتعرف على هذه النصائح قبل تركيب واستخدام آلتكم. لقد تم صياغة هذا الدليل من أجل سلامتكم وسلامة الآخرين.

ا) إرشادات السلامة

تركيب الآلة و توصيلها بالكهرباء:

- إن هذه الآلة مُخصص حصراً للاستخدام المنزلي، والغرض منه قلي الأغذية. لا يتم استخدامه إلاَّ في محيط مُغطى ومُغلق ودافئ، مثل المطبخ أو أي غرفة أخرى تتصف بهذه المواصفات.
- بعد إفراغ المنتج من غلافه، يتم التأكد من أن الماكينة سليمة، والتأكد بالأخص من سلامة كل من قابس الكهرباء وسلك الكهرباء. في حالة الشك، يتم الاتصال بخدمة ما بعد البيع لدى البائع.
- قبل توصيل الآلة بالتيار الكهربائي، يجب التأكد من أن الجهد الكهربائي بالدارة الكهربائية متوافق مع الجهد المذكور بلوحة العلامات والبيانات الموجودة على الآلة.
- لا يوصى باستخدام المحولات و/أو وصلات الكهرباء. وإذا كانت تلك العناصر ضرورية، فلا يتم استخدام إلاَّ المحولات و وصلات الكهرباء المطابقة لمعايير الأمن والسلامة المعمول بها.
- هذه الآلة غير مُصممة لتشغيلها بواسطة مؤقت خارجي أو بواسطة نظام تحكم عن بُعد منفصل.
- يجب وضع هذه الآلة فوق سطح جاف وأملس وثابت قبل استخدامها.

الفهرس

1) معلومات تهُم المُستخدم..... 60
أ) إرشادات السلامة 60
ب) بيانات فنية 64
ج) حماية البيئة 64
2) كيفية إعداد الآلة 64
أ) مواصفات قلاية البطاطس 64
ب) ما قبل الاستخدام الأول..... 65
3) كيفية استخدام الآلة 66
أ) استعمال القلاية 66
ب) دليل الطهي 68
ج) نصائح عند الاستخدام..... 68
4) التنظيف والاعتناء بالآلة..... 69
أ) تفكيك القلاية قبل تنظيفها 69
ب) تنظيف القلاية 69
ج) إعادة تركيب القلاية بعد التنظيف..... 70
د) تحديد الخلل وإصلاحه..... 70

Brandt

عميلتنا الكريمة، عميلنا الكريم،

نشكركم على ثقتكم في منتجات **براندت** وشرائكم إحدى منتجاتها.

لقد تم تصميم وتصنيع هذا المُنتج واضعين في الاعتبار نمط حياتكم واحتياجاتكم لجعله يُلبي ما تتطلعون إليه على أكمل وجه. وقمنا بتكريس ما نتمتع به من مهارة وروح الابتكار والشغف الذي يدفعنا لأكثر من 60 عاماً لتحقيق ذلك.

وسعياً منا دائماً إلى تلبية متطلباتكم المتعلقة بمنتجاتنا قدر المستطاع، فإن خدمة العملاء لدينا على أتم الاستعداد للرد على جميع تساؤلاتكم والاستماع إلى اقتراحاتكم.

كما بإمكانكم التواصل معناً عبر موقعنا **www.brandt.com**، حيث ستجدون أحدث ابتكاراتنا ومعلومات مفيدة وتكميلية أيضاً.

إن **براندت** سعيدة بمرافقتها إياكم في يومياتكم وتتمنى لكم حسن الاستفادة من مشترياتكم.

هام جداً: يرجى قراءة دليل الإرشادات والتشغيل المُرفق مع الجهاز بعناية قبل استخدامه، من أجل أن تتمكنوا من التعرف على المنتج وعلى كيفية تشغيله بشكل جيد و سريع.

NIF : B75108597
BRANDT ESPAGNE HOME, S.L.U
Plaza Carlos Trias Bertran, 4
28020 Madrid
Tlf. 91 418 4533
www.electro-brandt.es

Este símbolo presente en el producto o en la guía de instrucciones indica que su aparato eléctrico y electrónico no puede tratarse como un residuo doméstico. Existen sistemas de recogida previstos para el reciclaje de este tipo de aparatos en la Unión Europea.

Para más información, por favor contacte a las autoridades locales o al proveedor que le vendió el producto.