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

FRI2500E

Chère Cliente, Cher Client,

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

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

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

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

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

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

SOMMAIRE

1) A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR....4
a) Consignes de sécurité....4
b) Données Techniques....8
c) Protection de l'environnement....8
2) PREPARATION DE VOTRE APPAREIL....9
a) Description de la friteuse....9
b) Avant la première utilisation....9
c) Précautions spécifiques lors de l'utilisation....9
3) UTILISATION DE VOTRE APPAREIL....10
a) Utilisation de la friteuse....10
b) Conseils d'utilisation....12
4) ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL....12
a) Nettoyage de la friteuse....12
b) Rangement....14

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	FRI2500E
Alimentation	220-240V~ 50/60Hz
Consommation	2000W
Dimensions	H260 x L340 x P290mm
Poids net	3,7 Kg

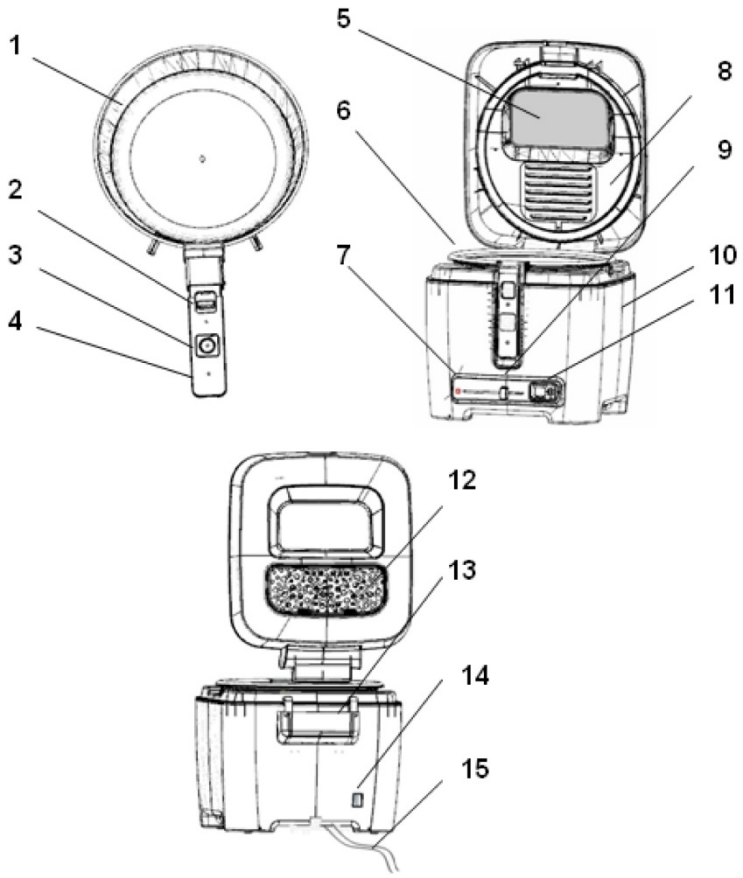
c) Protection de l'environnement

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. Panier
2. Bouton de déverrouillage de la poignée
3. Bouton d'ouverture du couvercle
4. Poignée du panier
5. Hublot de contrôle
6. Cuve amovible
7. Voyant du thermostat
8. Couvercle amovible
9. Thermostat réglable
10. Parois froides
11. Minuteur
12. Filtre anti-graisse
13. Panneau arrière
14. Bouton marche/arrêt
15. Cordon d'alimentation

b) Avant la première utilisation

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

c) Précautions spécifiques lors de l'utilisation

- Ne faites jamais fonctionner votre friteuse sans huile 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. Ne pas dépasser le niveau maximum, des projections d'huile ou de graisse pourraient vous brûler.
- Veillez à ventiler la pièce lors de l'utilisation de l'appareil.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur et placez-le toujours dans un environnement sec.

- Placez l'appareil sur une surface plane pour l'empêcher de tomber.
- La friteuse peut atteindre des températures élevées lors de son utilisation. L'huile peut s'enflammer en cas de surchauffe. Ainsi, soyez extrêmement prudent et ne la laissez pas sans surveillance trop longtemps.

3) UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

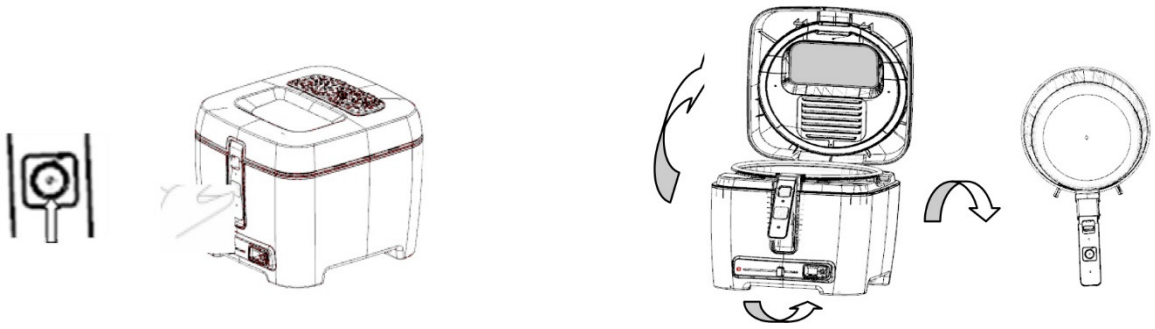
a) Utilisation de la friteuse

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

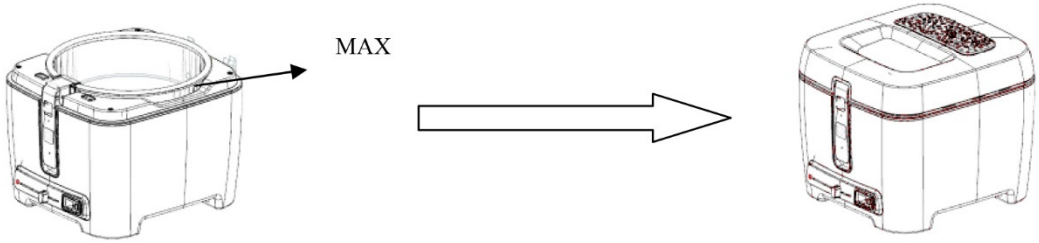
Elle peut être utilisée en toute sécurité puisque l'extérieur de l'appareil reste froid lors de l'utilisation. De plus, vous pouvez régler la température de la préparation à tout moment grâce au sélecteur de température. Enfin, votre friteuse est munie d'un système de sécurité qui arrête l'appareil s'il surchauffe accidentellement (par exemple en cas de dysfonctionnement du thermostat).

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

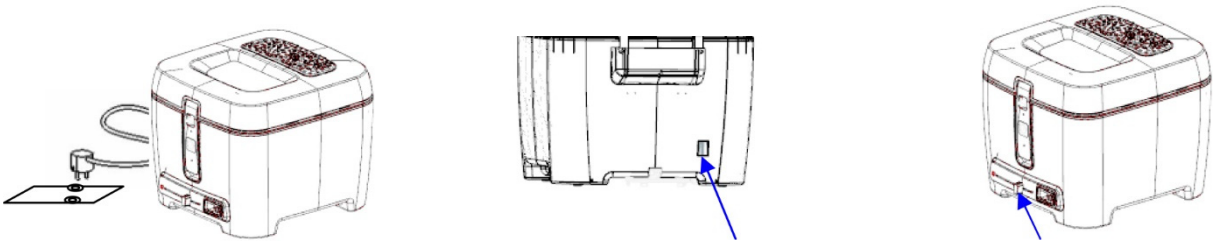
1) Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton de déverrouillage situé sur la poignée du panier et sortir le panier de la friteuse.



2) Remplissez la cuve d'huile entre le niveau « MIN » et le niveau « MAX » indiqués sur la cuve puis refermez le couvercle.

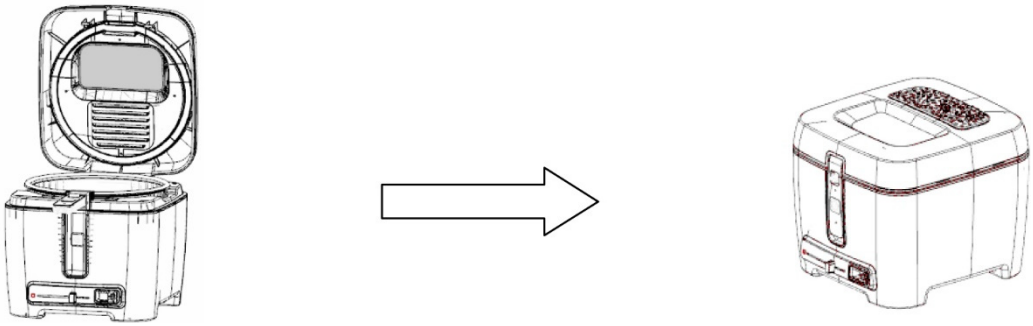


3) Branchez le cordon et actionnez l'interrupteur marche/arrêt à l'arrière de l'appareil. Puis, faites glisser le bouton du thermostat à la température désirée.

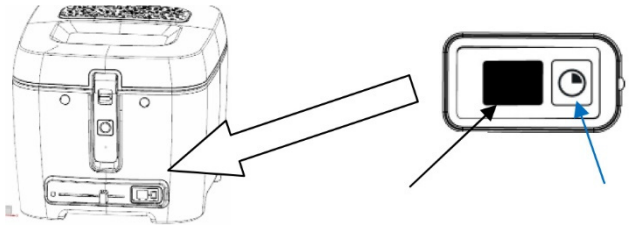


Marche / Arrêt Thermostat réglable

4) Placez les aliments dans le panier. Puis, faites-le descendre dans l'huile progressivement pour éviter les éclaboussures d'huile. Ensuite, refermez soigneusement le couvercle.

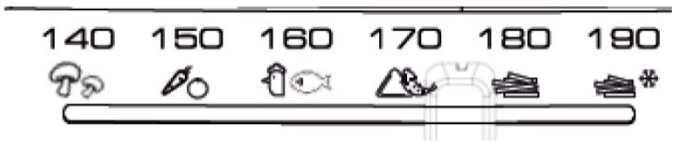


5) Réglage du temps de cuisson : appuyez sur la minuterie une fois pour commencer et continuez à appuyer jusqu'à ce que le temps désiré soit affiché.



Affichage de la minuterie Touche de la minuterie

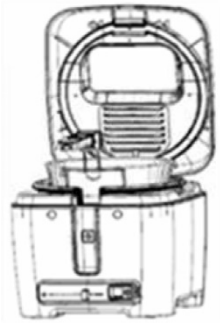
6) La température du thermostat est réglable de 140° à 190° C. Réglez la température de cuisson en décalant la molette vers la droite, jusqu'à la température désirée.

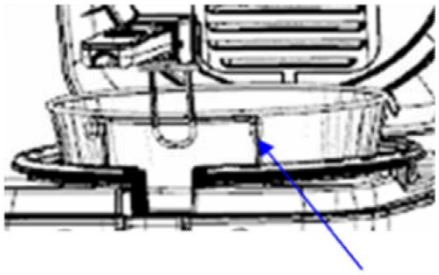


Pour vous aider, veuillez vous référer au guide de cuisson ci-dessous. Ces informations sont données à titre indicatif. Les adapter aux quantités cuites et à vos goûts.

	ALIMENTS	**TEMPERATURE**	**TEMPS**
	Champignons	140°C	8-10 minutes
	Légumes	150°C	8-10 minutes
	Poulet/poisson	160°C	15-17 minutes
	Beignets	170°C	6-8 minutes
	Frites fraîches	180°C	8-10 minutes (500g)
	Frites surgelées	190°C	10-12 minutes (500g)

7) Un signal sonore retentira lorsque le temps sera écoulé. Ouvrez le couvercle et fixez le panier au bord du réservoir afin de faire écouler l'huile.





Crochet de maintien

8) Après utilisation, veillez à bien éteindre votre friteuse et à la débrancher.

b) Conseils d'utilisation

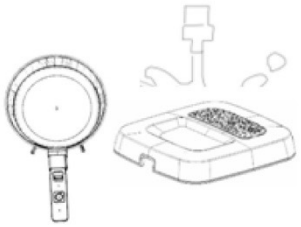
- Pour la friture, utilisez seulement une huile végétale de bonne qualité. N'utilisez pas de beurre, margarine ou huile d'olive.
- Ne jamais ajouter d'eau ou d'aliments humides dans l'huile. Des aliments trop humides peuvent faire bouillonner l'huile et éventuellement la faire déborder.
- Ne surchargez pas le panier. Veuillez respecter les quantités limites de sécurité (maximum 1,2Kg). Remarque : pour des frites plus croustillantes, il est recommandé de placer une quantité de frite maximum de 1Kg dans le panier.
- 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. Évitez de toucher les surfaces chaudes.
- Dans l'huile chaude, utilisez uniquement des ustensiles en métal avec poignées isolées.

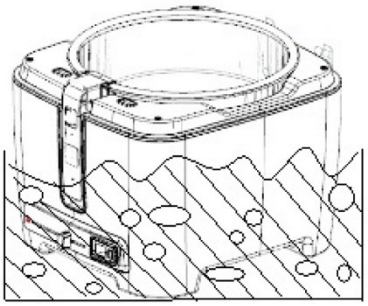
4) ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL

a) Nettoyage de la friteuse

- Ne jamais immerger le bloc résistance/panneau de commande dans l'eau ou tout autre liquide.

- Il est indispensable de garder cet appareil propre étant donné qu'il est en contact direct avec la nourriture.

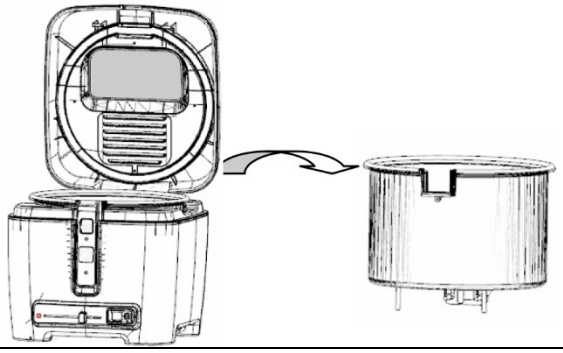




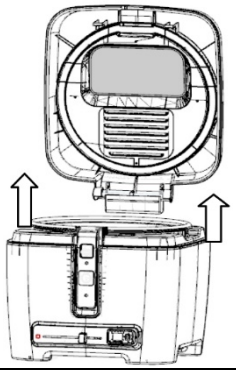
1. Avant tout nettoyage, débranchez l'appareil de la prise de courant.
2. Attendez que l'huile ait complètement refroidie avant toute manipulation. Surtout, ne tentez pas de déplacer la friteuse lorsque l'huile est encore chaude.
3. L'huile doit être filtrée après chaque utilisation
4. Retirez la cuve amovible et videz l'huile. Lavez la cuve avec une éponge non abrasive et de l'eau chaude savonneuse. Puis, rincez-la et séchez-la soigneusement.

Remarque : tous les éléments amovibles peuvent être lavés au lave-vaisselle

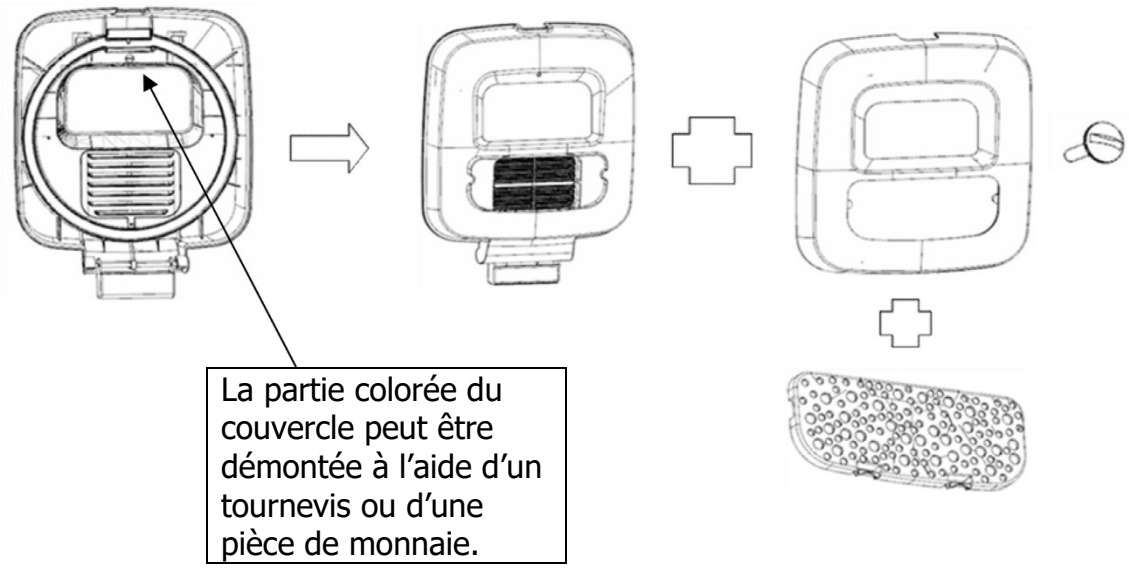
5. Nettoyez l'extérieur de la friteuse avec un chiffon humide. Ne pas utiliser une éponge abrasive ou un grattoir métallique afin d'éviter de détériorer la paroi.
6. Le panier peut être nettoyé dans de l'eau chaude savonneuse ou être mis au lave-vaisselle.
7. Afin de faciliter le nettoyage, le couvercle peut être démonté en le dévissant à l'aide d'un tournevis ou d'une pièce de monnaie.
8. Veillez à bien sécher les éléments après le nettoyage.



Une fois l'appareil et l'huile refroidis, retirez la cuve pour le nettoyage.



Retirez le couvercle de la friteuse en le tirant vers le haut



b) Rangement

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

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 17
a) Safety Instructions 17
b) Technical Data 20
c) Environmental Protection 21
2) INTRODUCTION TO YOUR MACHINE 21
a) Description of the Deep Fryer 21
b) Before Using for the First Time 21
c) Specific Precautions during Use 22
3) USING YOUR MACHINE 22
a) Using the Deep Fryer 22
b) Recommendations for Use 24
4) LOOKING AFTER AND CLEANING YOUR MACHINE 25
a) Cleaning the Deep Fryer 25
b) Storage 26

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 should 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 dirty or 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	FRI2500E
Power supply	220-240 V~50/60 Hz
Consumption	2000 W
Dimensions	H260 x W340 x D290 mm
Net weight	3.7 Kg

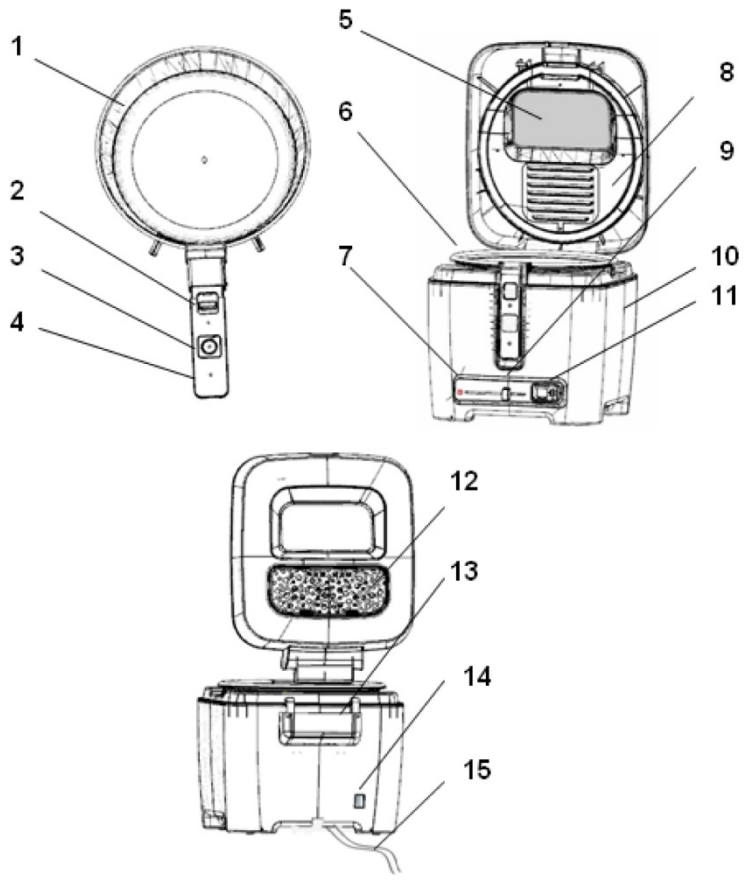
c) Environmental Protection

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) INTRODUCTION TO YOUR MACHINE

a) Description of the Deep Fryer



1. Basket
2. Button for unlocking the handle
3. Button for opening the lid
4. Basket handle
5. Viewing window
6. Detachable pot
7. Thermostat indicator light
8. Detachable lid
9. Adjustable thermostat
10. Cold walls
11. Timer
12. Grease filter
13. Rear basket
14. Stop/start button
15. Power supply lead

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.
- Before using the fryer for the first time we recommend you wipe the inside of the pot, the basket and the outside of the fryer with a slightly damp cloth. Then dry it carefully. This makes it possible to remove possible residues from manufacture.

c) Specific Precautions during Use

- 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. Do not exceed the maximum level. Splashes of oil or fat could burn you.
- Ensure the room is ventilated when the machine is in use.
- Never use the machine outside and always place it in a dry environment.
- Place the machine on a flat surface to prevent it from falling.
- The fryer can reach high temperatures when in use. The oil may catch fire if it overheats. So be very careful and do not leave it for very long without surveillance.

3) USING YOUR MACHINE

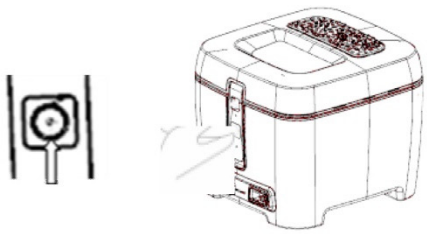
a) Using the Deep Fryer

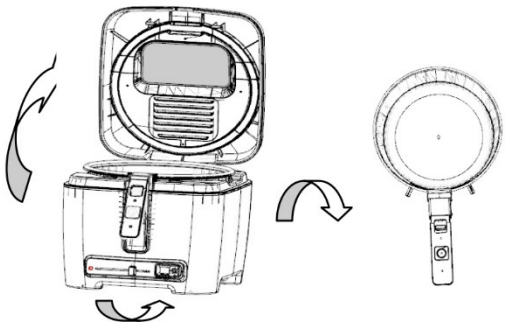
This deep fryer enables you to fry all sorts of tasty dishes, such as chips, doughnuts, spring rolls, etc., quickly and easily.

It can be used completely safely because the outside of the machine remains cold during use. In addition, you can adjust the temperature of the preparation at any time using the temperature selector. Finally, your fryer is fitted with a safety system which stops the machine if it accidentally overheats (e.g. if the thermostat malfunctions).

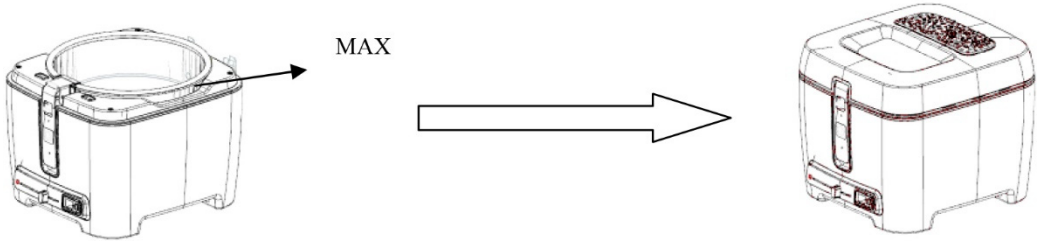
Please follow the instructions listed below one by one to avoid any risk during use:

1) Open the lid by pressing the unlocking button located on the basket handle and take the basket out of the fryer.

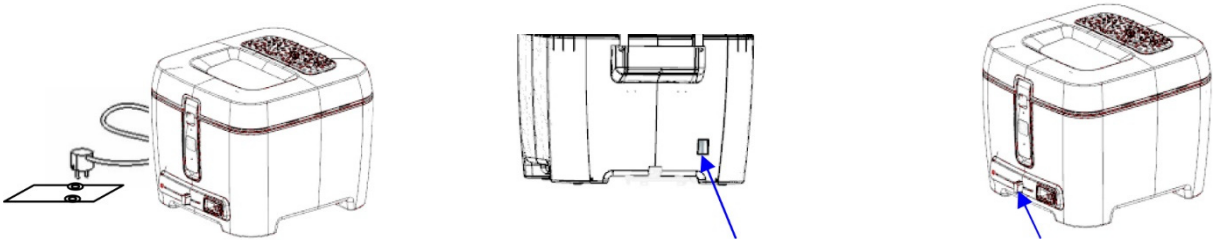




2) Fill the pot with oil to between the "MIN" and "MAX" levels indicated on the pot and then close the lid again.

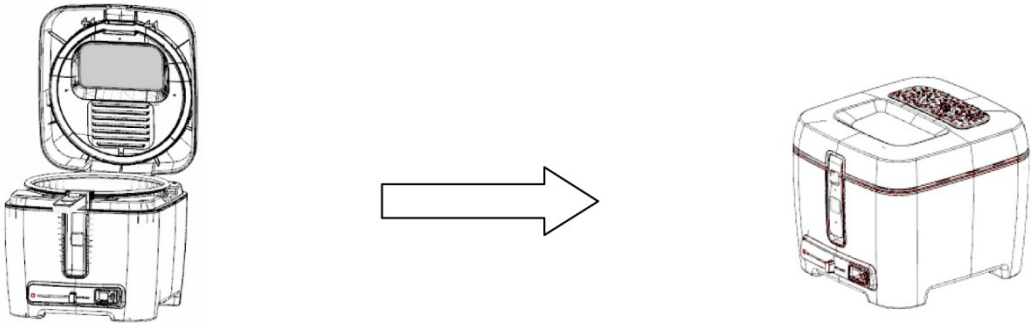


3) Plug in the lead and use the Start/Stop switch at the back of the machine. Then slide the thermostat button to the required temperature.

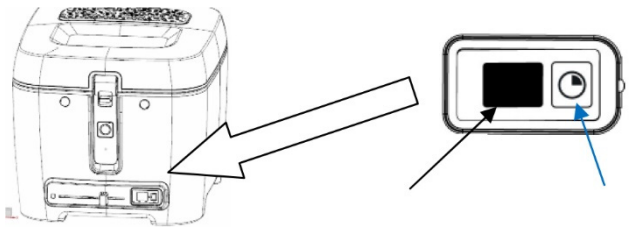


Start/Stop Adjustable thermostat

4) Place the food in the basket Then lower it gently into the oil to avoid splashes of oil. Then close the lid carefully.

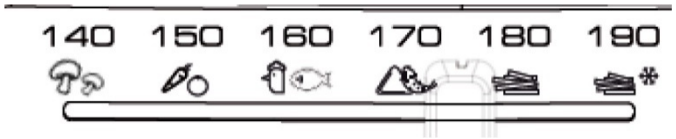


5) Adjusting the cooking time: press the timer once to start and continue to press until the required time is displayed.



Timer display Timer key

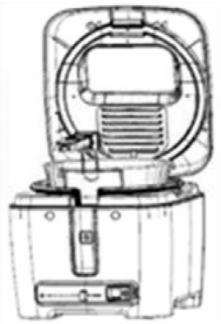
6) The thermostat temperature is adjustable from 140° to 190°C. Adjust the cooking temperature by moving the thumb wheel to the right to the required temperature.

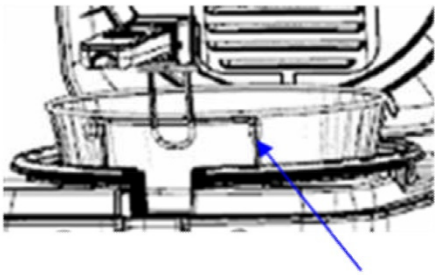


To help you please refer to the cooking guide below. This information is just an example. Adapt it to the quantities cooked and your tastes.

	FOOD	TEMPERATURE	TIME
	Mushrooms	140°C	8-10 minutes
	Vegetables	150°C	8-10 minutes
	Chicken/fish	160°C	15-17 minutes
	Doughnuts	170°C	6-8 minutes
	Fresh chips	180°C	8-10 minutes (500 g)
	Frozen chips	190°C	10-12 minutes (500 g)

7) An alarm will sound when the time has elapsed. Open the lid and fix the basket on the side of the tank to allow the oil to run off.





Support hook

8) After use, ensure your fryer is turned off and unplug it.

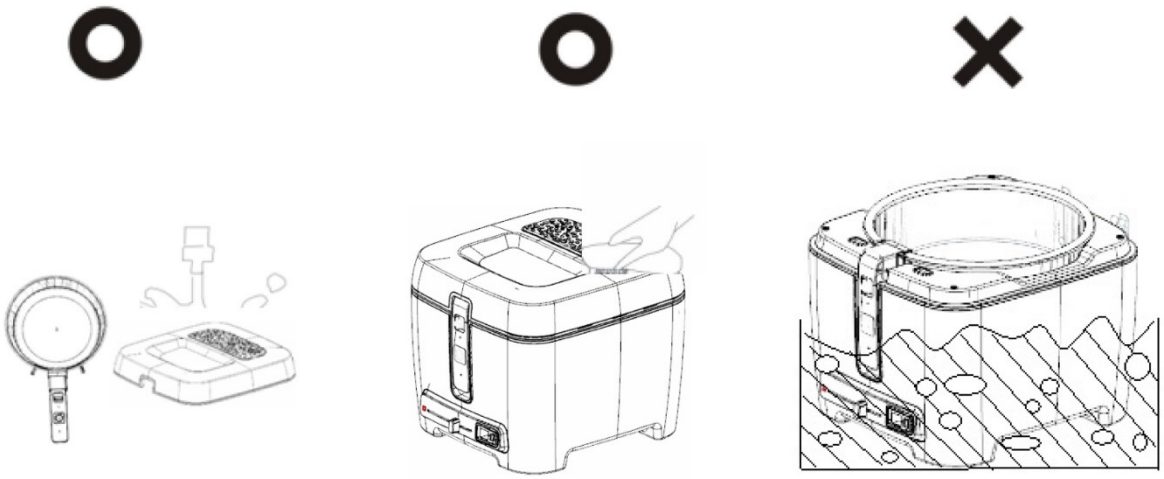
b) Recommendations for Use

- 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 (maximum 1.2 kg). Note: For crunchier chips a maximum quantity of 1 kg of chips should be placed in the basket.
- 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.

4) LOOKING AFTER AND CLEANING YOUR MACHINE

a) Cleaning the Deep Fryer

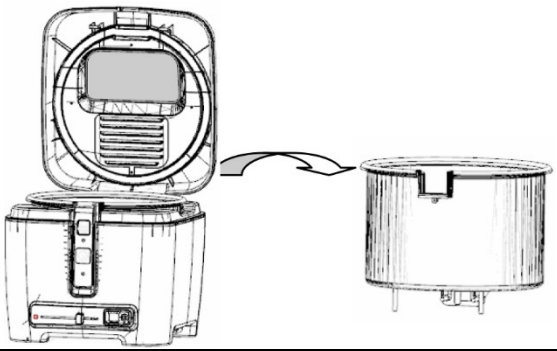
- Never immerse the resistance/control panel unit in water or any other liquid.
- It is essential to keep this machine clean given that it is in direct contact with food.



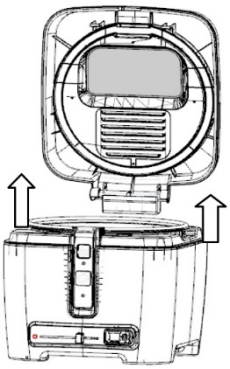
1. Before cleaning unplug the machine from the electric socket.
2. Wait until the oil has cooled completely before any manipulations. In particular do not try to move the fryer when the oil is still hot.
3. The oil must be filtered after use each time.
4. Remove the detachable pot and empty the oil. Wash the pot with a non-abrasive sponge and hot soapy water. Then rinse and dry it carefully.

Note: All the detachable parts are dishwasher proof.

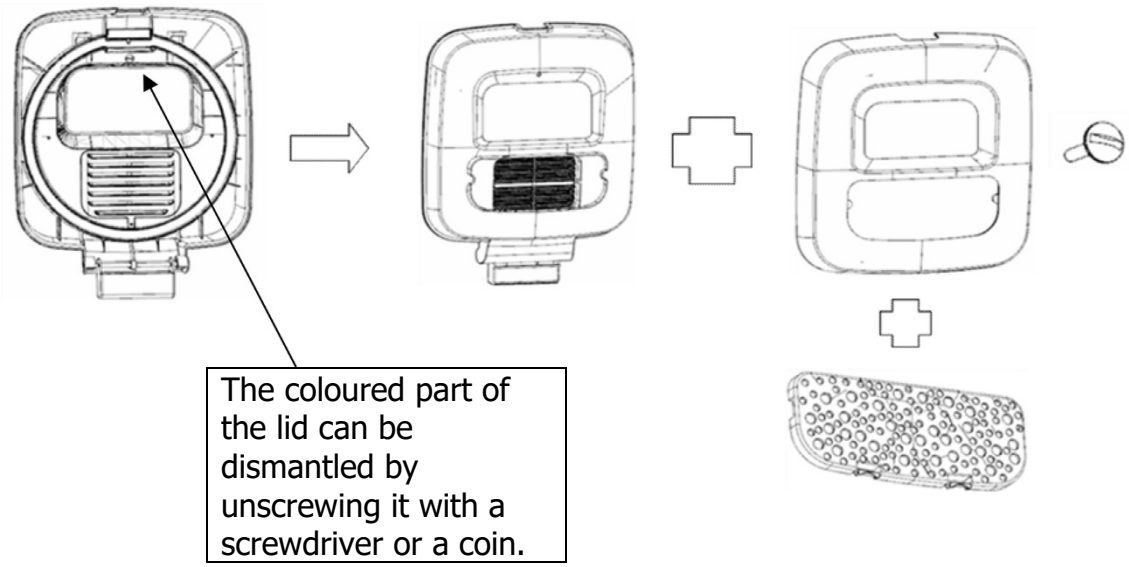
5. Clean the outside of the fryer with a damp cloth. Do not use an abrasive sponge or a metal scraper to avoid damaging the wall.
6. The basket can be cleaned in hot soapy water or put in the dishwasher.
7. To aid cleaning the lid can be dismantled by unscrewing it with a screwdriver or a coin.
8. Dry all the parts carefully after cleaning.



Once the machine and the oil have cooled remove the pot for cleaning.



Remove the fryer lid by pulling it upwards.



b) Storage

1) Roll up the power cable.
2) Keep the machine in a cool, dry place.

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 29
a) Instrucciones de seguridad 29
b) Datos técnicos 32
c) Conservación del medio ambiente 33
2) DESCRIPCIÓN DE SU APARATO 33
a) Descripción de la freidora 33
b) Antes de usarlo por primera vez 33
c) Precauciones específicas de uso 34
3) UTILIZACIÓN DE SU APARATO 34
a) Utilización de la freidora 34
b) Recomendaciones de uso 36
4) CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO DE SU APARATO 36
a) Limpieza de la freidora 36
b) Almacenamiento 38

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, tal 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, emplee siempre adaptadores y alargadores que cumplan 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 deben jugar con este aparato.

<u>Durante su funcionamiento:</u>

- 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>Almacenamiento 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, deje 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.

<u>Utilización inadecuada:</u>

- 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	FRI2500E
Corriente eléctrica	220-240 V ~ 50 / 60 Hz
Consumo	2000 W
Dimensiones	Al. 260 x L. 340 x P. 290 mm 290 mm
Peso neto	3,7 Kg

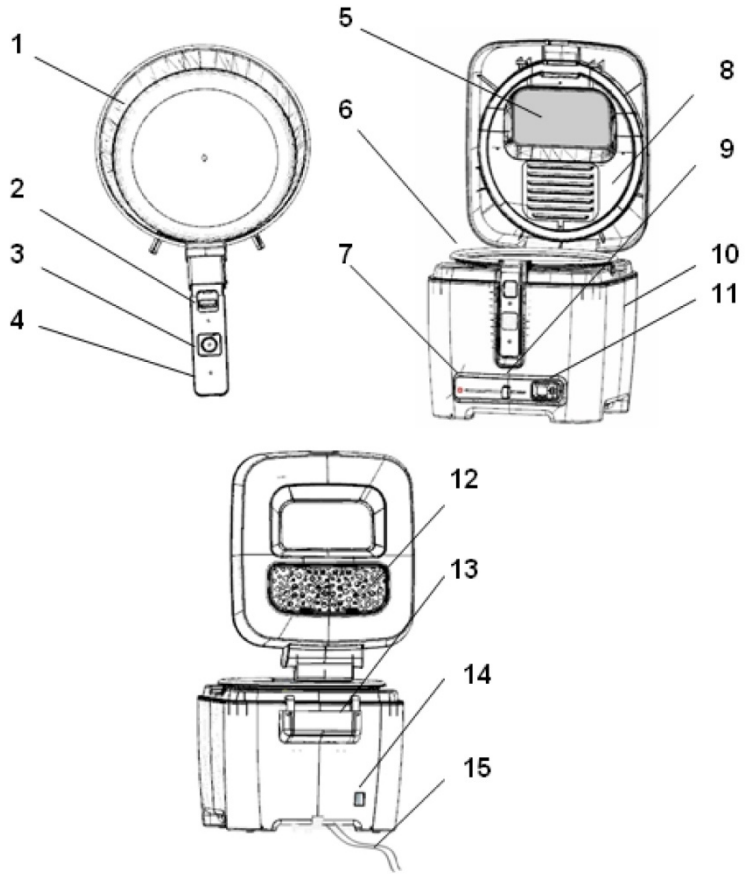
c) Conservación del medio ambiente

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) DESCRIPCIÓN DE SU APARATO

a) Descripción de la freidora



1. Cestillo
2. Botón de desbloqueo del mango
3. Botón para levantar la tapa
4. Mango de la cesta
5. Ventanilla de control
6. Cubeta extraíble
7. Indicador del termostato
8. Tapa extraíble
9. Termostato regulable
10. Paredes frías
11. Temporizador
12. Filtro antigrasa
13. Panel posterior
14. Botón de encendido/apagado
15. Cable eléctrico

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.

- Antes de utilizar la freidora por primera vez le recomendamos que limpie el interior de la cubeta, el cestillo y el exterior de la freidora con un paño ligeramente humedecido. A continuación séquela minuciosamente. Esta operación permite retirar los eventuales residuos de fabricación.

c) Precauciones específicas de uso

- 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. No supere el nivel máximo, ya que podrían producirse salpicaduras de aceite o grasa que provocan quemaduras.
- Ventile la habitación mientras usa el aparato.
- No utilice el aparato en el exterior y sitúelo siempre en un entorno seco.
- Sitúe el aparato sobre una superficie plana evitar que se caiga.
- La freidora puede alcanzar temperaturas elevadas durante su uso. El aceite puede empezar a arder en caso de sobrecalentamiento. Extreme las precauciones y no deje la freidora sin supervisión durante períodos prolongados.

3) UTILIZACIÓN DE SU APARATO

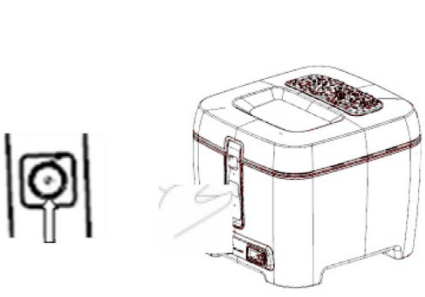
a) Utilización de la freidora

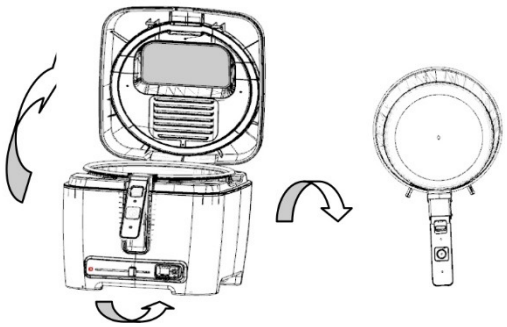
Esta freidora permite freír rápida y fácilmente todo tipo de deliciosos platos, como patatas fritas, buñuelos, nems...

Puede ser utilizada con toda seguridad porque el exterior del aparato se mantiene frío durante su uso. Además, gracias al selector de temperatura puede regular la temperatura de la preparación en todo momento. Por último, su freidora cuenta con un sistema de seguridad que detiene al aparato si se sobrecalienta accidentalmente (por ejemplo en caso de avería del termostato).

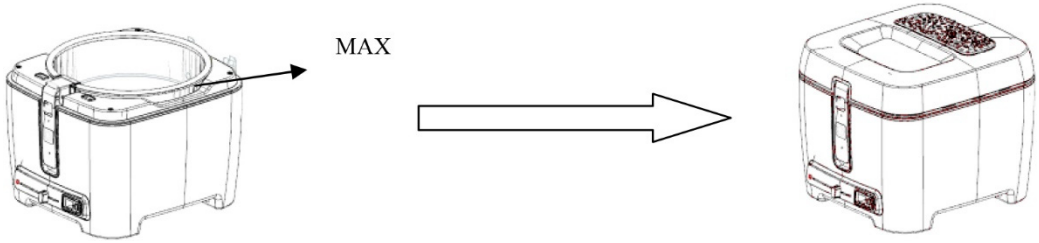
Siga una a una las instrucciones que encontrará a continuación para evitar riesgos durante su uso:

1) Abra la tapa pulsando el botón de desbloqueo situado sobre el mando del cestillo y extraiga el cestillo de la freidora.

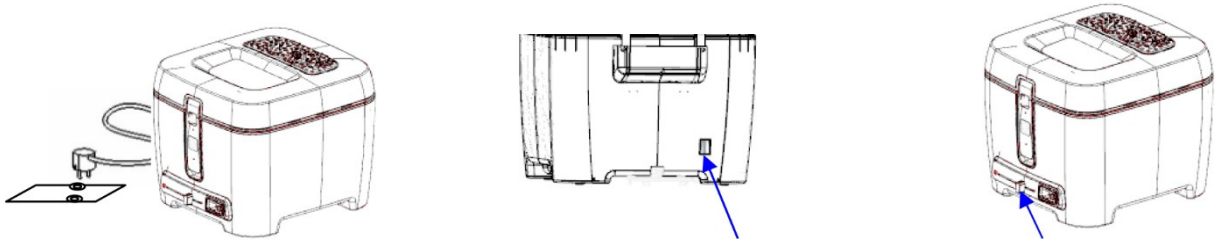




2) Llene la cubeta de aceite entre el nivel «MIN» y el nivel «MAX» marcados en el interior de la cubeta. A continuación vuelva a cerrar la tapa.

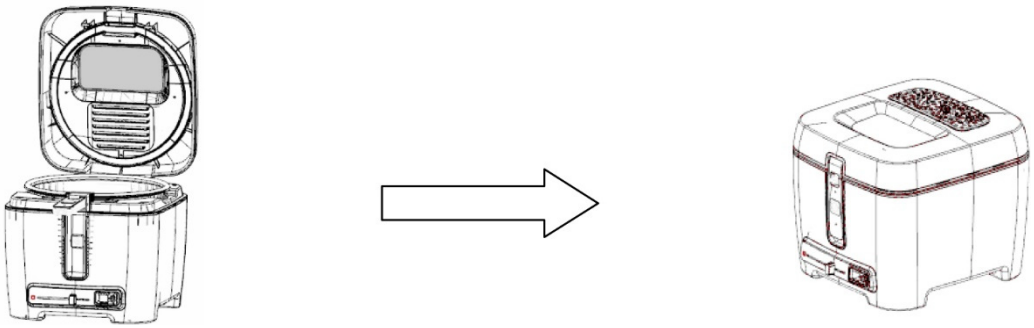


3) Enchufe el cable y accione el interruptor de encendido/apagado situado en la parte posterior del aparato. Sitúe el botón del termostato en la temperatura que desee.

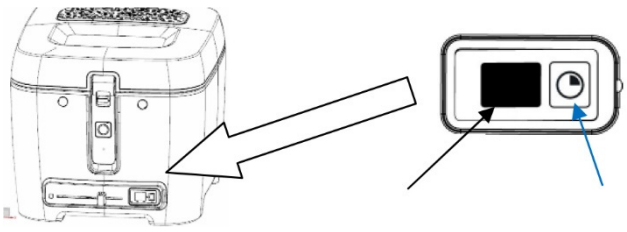


Encendido/Apagado Termostato regulable

4) Coloque los alimentos en el cestillo. A continuación introdúzcalo en el aceite progresivamente para evitar salpicaduras. Cierre la tapa con cuidado.

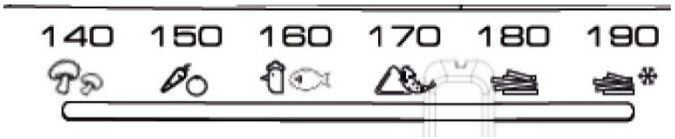


5) Ajuste del tiempo de cocción: pulse el temporizador una vez para empezar y mantenga pulsado hasta que aparezca el tiempo que desee.



Pantalla del temporizador Tecla del temporizador

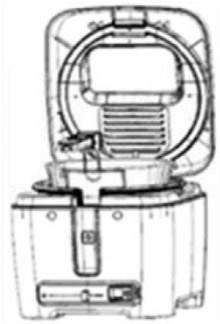
6) La temperatura del termostato es regulable de 140 ºC a 190 ºC. Ajuste la temperatura de cocinado girando la rueda hacia la derecha hasta alcanzar la temperatura deseada.

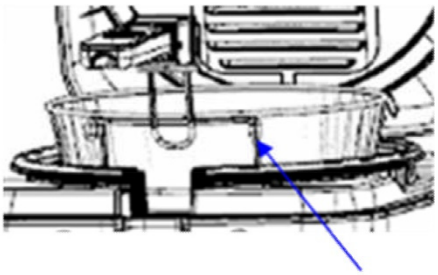


Puede consultar la guía de cocción que aparece a continuación. Las recomendaciones son indicativas. Debe adaptarlas a la cantidad de alimento y a sus gustos.

	ALIMENTOS	TEMPERATURA	TIEMPO
	Setas	140 °C	8-10 minutos
	Verduras	150 °C	8-10 minutos
	Pollo/pescado	160 °C	15-17 minutos
	Buñuelos	170 °C	6-8 minutos
	Patatas frescas	180 °C	8-10 minutos (500 g)
*	Patatas congeladas	190 °C	10-12 minutos (500 g)

7) Cuando haya transcurrido el tiempo sonará una señal sonora. Abra la tapa y sujete el cestillo en el borde del depósito para escurrir el aceite.





Gancho de sujeción

8) Cuando termine de usar la freidora apáguela y desenchúfela.

b) Recomendaciones de uso

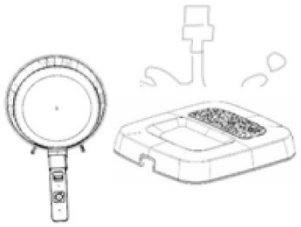
- Utilice solamente aceite vegetal de buena calidad para freír. No utilice mantequilla, margarina ni aceite de oliva.
- No añada nunca agua o alimentos húmedos al aceite. Los alimentos demasiado húmedos pueden hacer que el aceite borbotee y se desborde.
- No sobrecargue el cestillo. Respete las cantidades límite de seguridad (máximo 1,2 kg). Nota: para que las patatas fritas queden más crujientes se recomienda no echar más de 1 kg de patatas en el cestillo.
- 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.

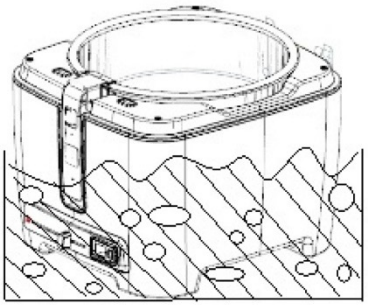
4) CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO DE SU APARATO

a) Limpieza de la freidora

- No sumerja nunca el bloque de la resistencia ni el panel de mando en agua ni en ningún otro líquido.

- Es indispensable mantener el aparato limpio dado que está en contacto directo con alimentos.

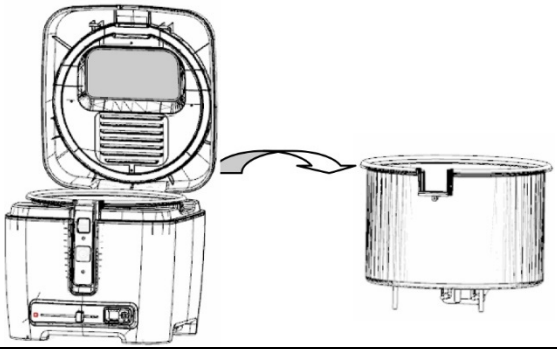




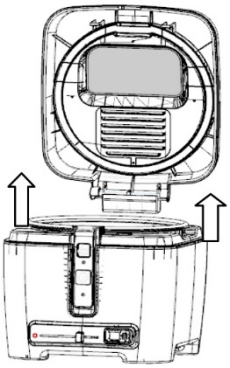
1. Desconecte la freidora de la toma de corriente antes de limpiarla.
2. Antes de realizar cualquier manipulación espere a que el aceite se enfríe por completo. Sobre todo no trate de mover la freidora con el aceite aún caliente.
3. Deberá filtrar el aceite después de cada uso.
4. Retire la cubeta extraíble y vacíe el aceite. Lave la cubeta con un estropajo no abrasivo y agua caliente con jabón. A continuación aclárela y séquela bien.

Nota: todos los elementos extraíbles pueden lavarse en el lavavajillas.

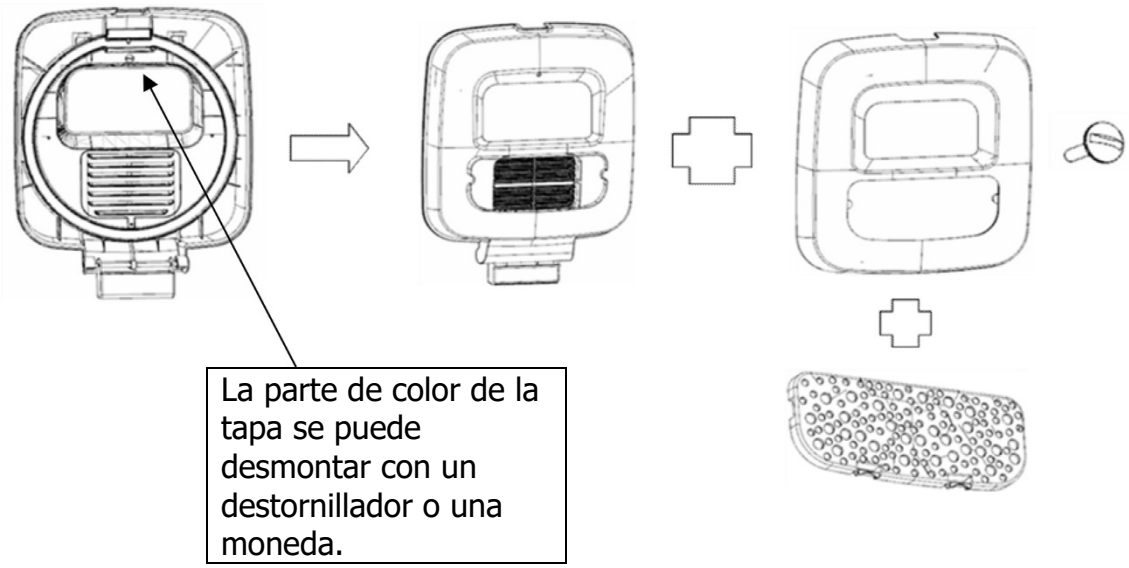
5. Limpie el exterior de la freidora con un paño humedecido. No utilice un estropajo abrasivo ni un rascador metálico para no deteriorar las paredes.
6. El cestillo se puede lavar con agua caliente y jabón o en el lavavajillas.
7. Para facilitar la limpieza se puede desmontar la tapa desatornillándola con un destornillador o una moneda.
8. Seque bien los elementos después de lavarlos.



Cuando se hayan enfriado el aparato y el aceite, retire el cestillo para limpiarlo.



Retire la tapa de la freidora tirando hacia arriba.



b) Almacenamiento

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

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 41
a) Veiligheidsvoorschriften 41
b) Technische gegevens 45
c) Milieubescherming 45
2) VOORSTELLING VAN UW APPARAAT 46
a) Beschrijving van de frituurpan 46
b) Voor het eerste gebruik 46
c) Specifieke voorzorgen bij het gebruik 46
3) GEBRUIK VAN UW APPARAAT 47
a) Gebruik van de frituurpan 47
b) Richtlijnen 49
4) ONDERHOUD EN SCHOONMAKEN VAN UW APPARAAT 49
a) Schoonmaken van de frituurpan 49
b) Opbergen 50

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 dezelfde 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 –snoer 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 tijdens de werking.
- 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 microgolfoven enz.
- Zorg ervoor dat de warme oppervlakken van het apparaat niet in contact komen met gemakkelijk ontvlambare materialen zoals gordijnen of 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 de 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	FRI2500E
Voeding	220-240 V ~ 50/60 Hz
Verbruik	2000 W
Afmetingen	H260 x B340 x D290 mm
Netto gewicht	3,7 Kg

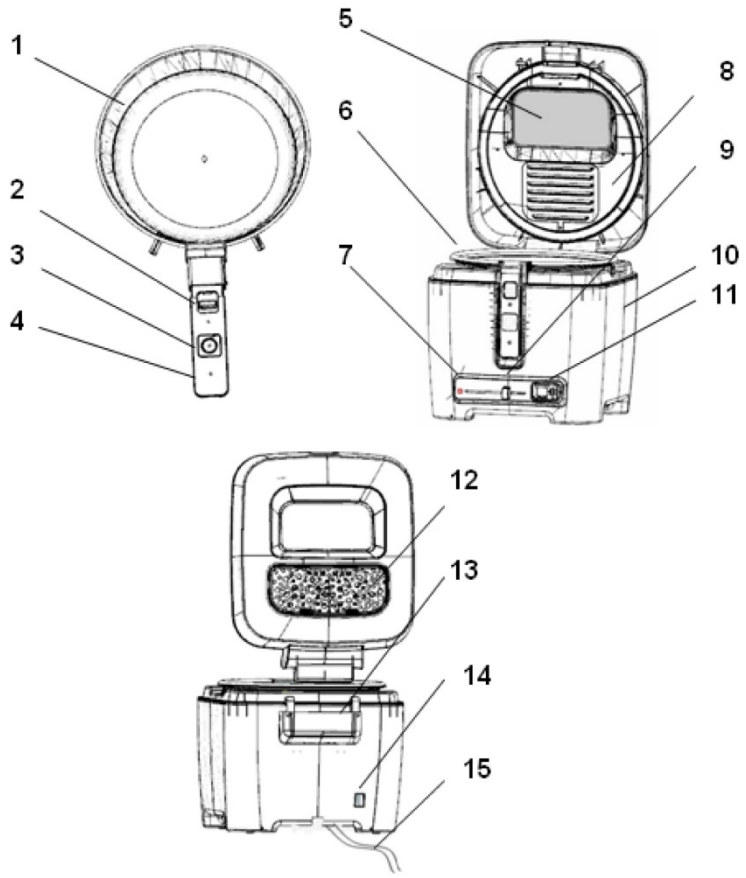
c) Milieubescherming

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) VOORSTELLING VAN UW APPARAAT

a) Beschrijving van de frituurpan



1. Mand
2. Ontgrendelingsknop van het handvat
3. Openingsknop van het deksel
4. Handvat van de mand
5. Controlevenster
6. Afneembare container
7. Indicatielampje van de thermostaat
8. Afneembaar deksel
9. Regelbare thermostaat
10. Koude wanden
11. Timer
12. Antivetfilter
13. Achterpaneel
14. Aan / Uit knop
15. Voedingssnoer

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.
- Vooraleer u de frituurpan voor de eerste keer gebruikt, raden wij u aan de binnenkant van de container, de mand en de buitenkant van de frituurpan met een enigszins vochtige vod schoon te maken. Droog deze vervolgens zorgvuldig af. Hierdoor worden eventuele fabricatieresten verwijderd.

c) Specifieke voorzorgen bij het gebruik

- 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. Overschrijd het maximumniveau niet, projecties van olie of vet zouden u kunnen branden.
- Ventileer de ruimte tijdens het gebruik van het apparaat.
- Gebruik het apparaat nooit buiten en plaats het steeds in een droge omgeving.

- Plaats het apparaat op een glad oppervlak om te voorkomen dat het valt.
- De frituurpan kan tijdens het gebruik zeer warm worden. De olie kan in geval van oververhitting beginnen branden. Wees dus voorzichtig en laat het apparaat nooit langdurig zonder toezicht.

3) GEBRUIK VAN UW APPARAAT

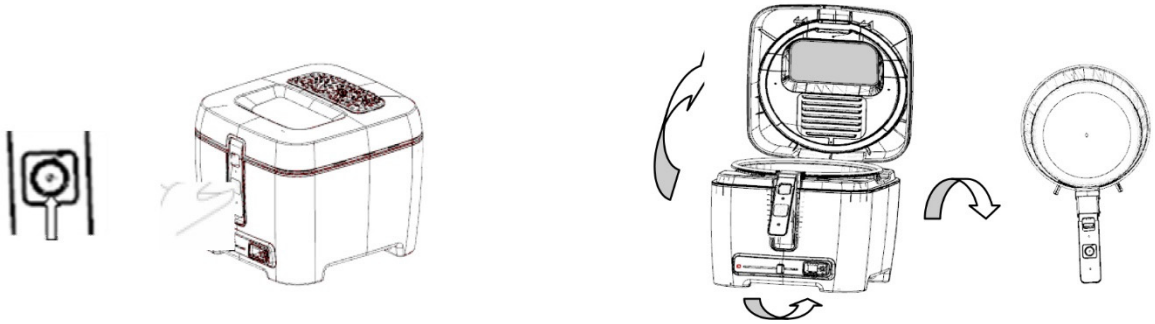
a) Gebruik van de frituurpan

Met deze frituurpan kan u snel en gemakkelijk allerlei heerlijke gerechten maken zoals frieten, beignets, nems...

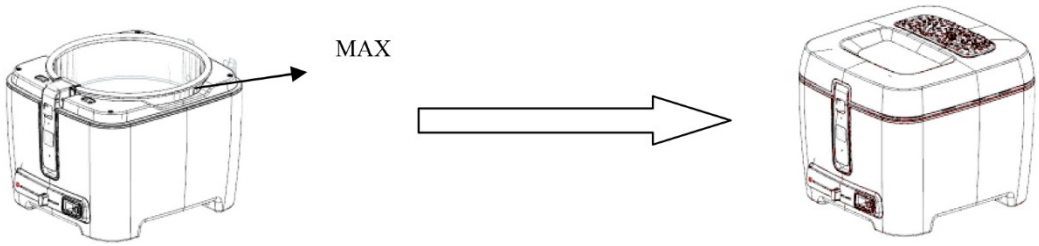
Het apparaat kan in alle veiligheid worden gebruikt aangezien de buitenkant van het apparaat tijdens het gebruik koud blijft. Bovendien kan u de temperatuur van de bereiding op elk moment regelen met behulp van de temperatuurregelaar. Tot slot is u frituurpan uitgerust met een veiligheidssysteem dat het apparaat stillegt bij accidentele oververhitting (bijvoorbeeld in geval van storing van de thermostaat).

Gelieve een voor een de onderstaande instructies te volgen om elk risico tijdens het gebruik te voorkomen:

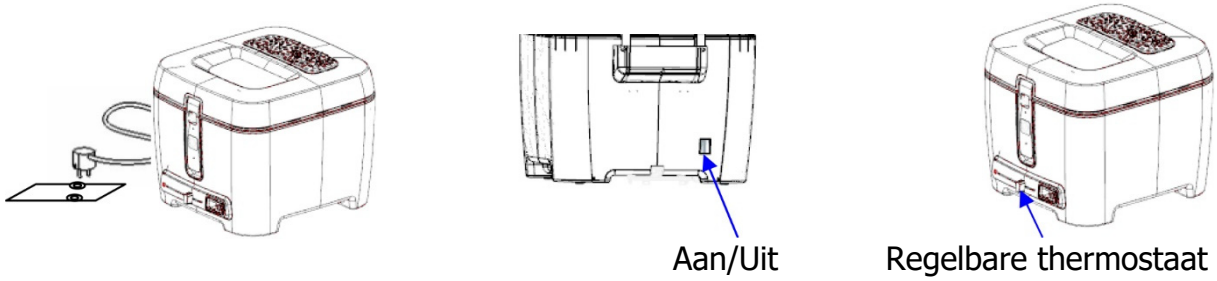
1) Open het deksel door op de ontgrendelingsknop op het handvat van de mand te drukken en haal de mand uit de frituurpan.



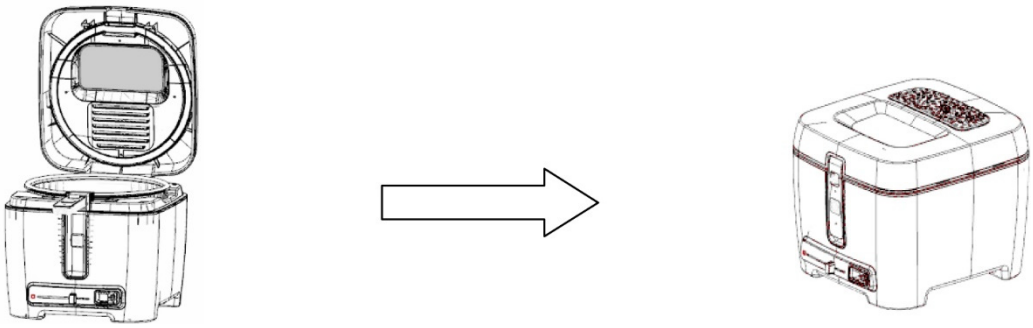
2) Vul de oliecontainer het aangeduide "MIN" en "MAX" niveau, zoals aangeduid op de container en sluit het deksel opnieuw.



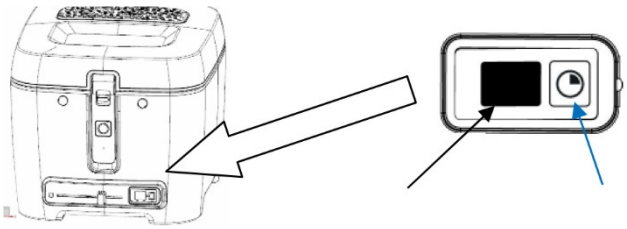
3) Sluit het snoer aan en druk op de aan/uit-knop aan de achterkant van het apparaat. Schuif vervolgens de thermostaatknop op de gewenste temperatuur.



4) Plaats de voedingsmiddelen in de mand. Laat de mand vervolgens geleidelijk zakken om oliespatten te voorkomen. Sluit het deksel tot slot voorzichtig.

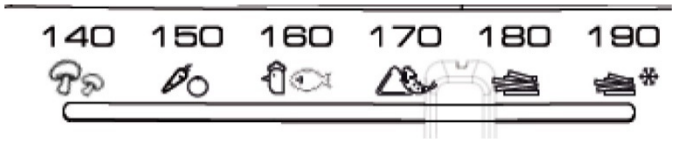


5) Regelen van de baktijd: druk een keer op de timer om te beginnen en blijf duwen tot de gewenste tijd verschijnt.



Display van de timer Toets van de timer

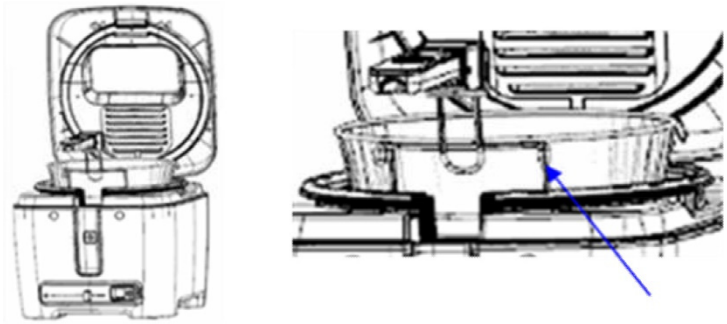
6) De temperatuur van de thermostaat kan geregeld worden van 140° tot 190°C. Regel de baktemperatuur door het wieltje naar rechts te draaien tot de gewenste temperatuur.



Om u hierbij te helpen, kan u gebruik maken van de onderstaande bakgids. Deze informatie is louter indicatief. Pas de gebakken hoeveelheden naar uw smaak aan.

	VOEDINGSMIDDELEN	**TEMPERATUUR**	**TIJD**
	Champignons	140°C	8-10 minuten
	Groenten	150°C	8-10 minuten
	Kip/vis	160°C	15-17 minuten
	Beignets	170°C	6-8 minuten
	Verse frieten	180°C	8-10 minuten (500g)
	Bevroren frieten	190°C	10-12 minuten (500g)

7) Wanneer de tijd voorbij is zal er een geluidssignaal weerklinken. Open het deksel en bevestig de mand op de rand van de container om de olie te laten wegstromen.



Bevestigingshaak

8) Na gebruik schakelt u uw frituurpan uit en verwijdert u de stekker uit het stopcontact.

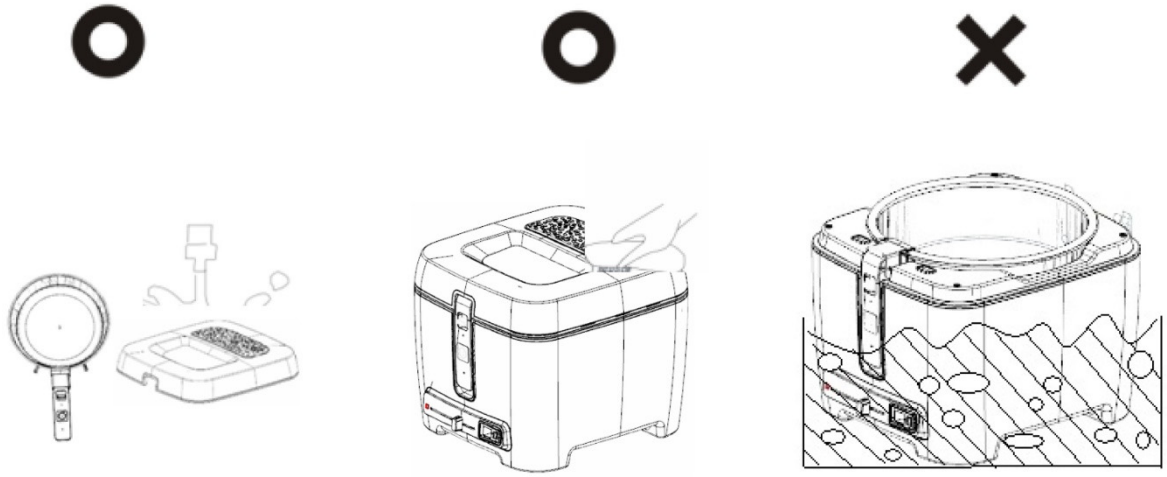
b) Richtlijnen

- 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 de olie eventueel laten overlopen.
- Vul de mand niet te veel. Gelieve de uiterste hoeveelheden te respecteren. (maximum 1,2Kg). Opmerking: voor knapperige frieten raden wij aan een maximale hoeveelheid van 1Kg in de mand te plaatsen.
- 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.

4) ONDERHOUD EN SCHOONMAKEN VAN UW APPARAAT

a) Schoonmaken van de frituurpan

- Dompel het weerstandsblok/bedieningspaneel nooit in water of elke andere vloeistof.
- Het is uiterst belangrijk om dit apparaat schoon te houden aangezien het in rechtstreeks contact komt met voedsel.

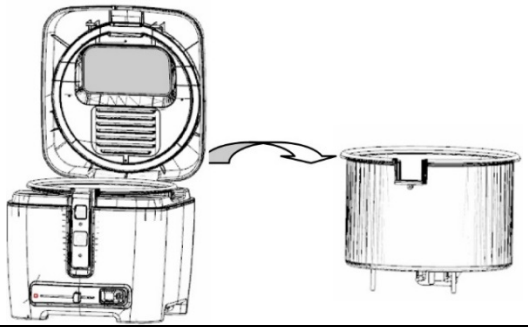


1. Voor het schoonmaken verwijdert u de stekker uit het stopcontact.
2. Wacht tot de olie volledig afgekoeld is alvorens het apparaat te verplaatsen. Probeer de frituurpan vooral niet te verplaatsen wanneer de olie nog warm is.
3. De olie moet na elk gebruik gefilterd worden.

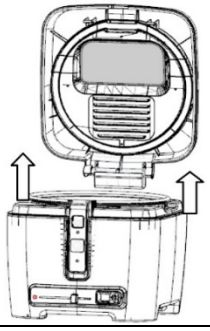
4. Haal de verwijderbare container eruit en verwijder de olie. Was de container af met een schuurspons en warm zeepwater. Spoel en droog het vervolgens zorgvuldig af.

<u>Opmerking:</u> alle afneembare onderdelen zijn vaatwasbestendig

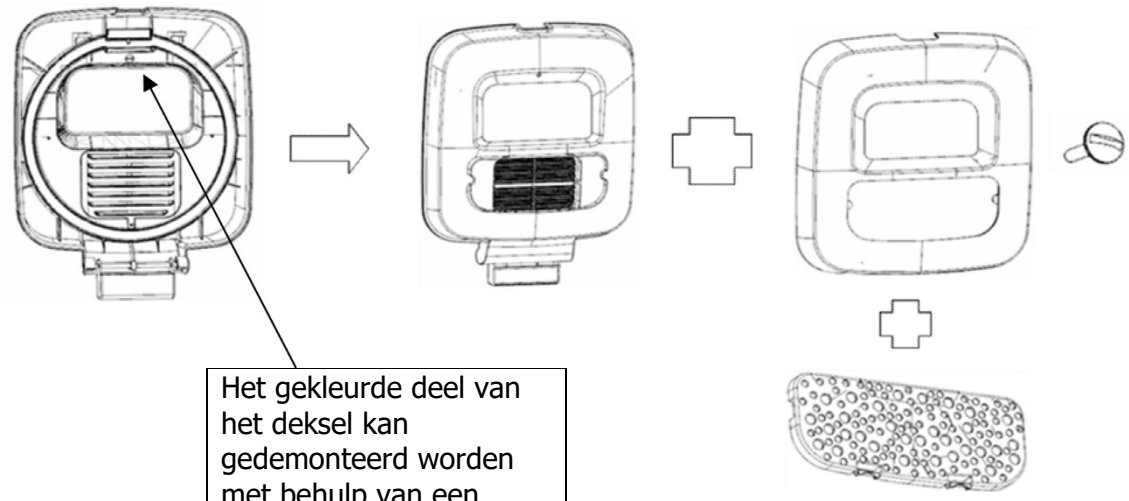
5. Maak de buitenkant van de frituurpan schoon met een vochtige doek. Gebruik geen schuurspons of een metalen schraper om beschadiging van de wand te voorkomen.
6. De mand kan in warm zeepwater of in de vaatwasmachine schoongemaakt worden.
7. Om de reiniging te vergemakkelijken, kan het deksel gedemonteerd worden en kan het met behulp van een schroevendraaier of een muntstuk losgeschroefd worden.
8. Droog de onderdelen goed af na het schoonmaken.



Nadat het apparaat en de olie afgekoeld zijn, verwijdert u de container om deze schoon te maken.



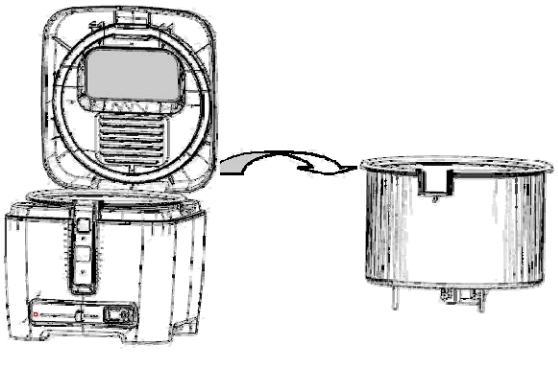
Verwijder het deksel en de frituurpan door deze naar boven te trekken.



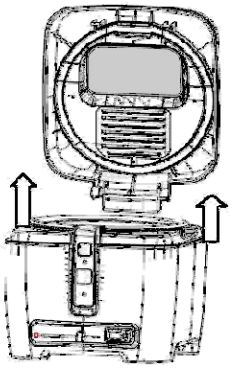
Het gekleurde deel van het deksel kan gedemonteerd worden met behulp van een schroevendraaier of een muntstuk.

b) Opbergen

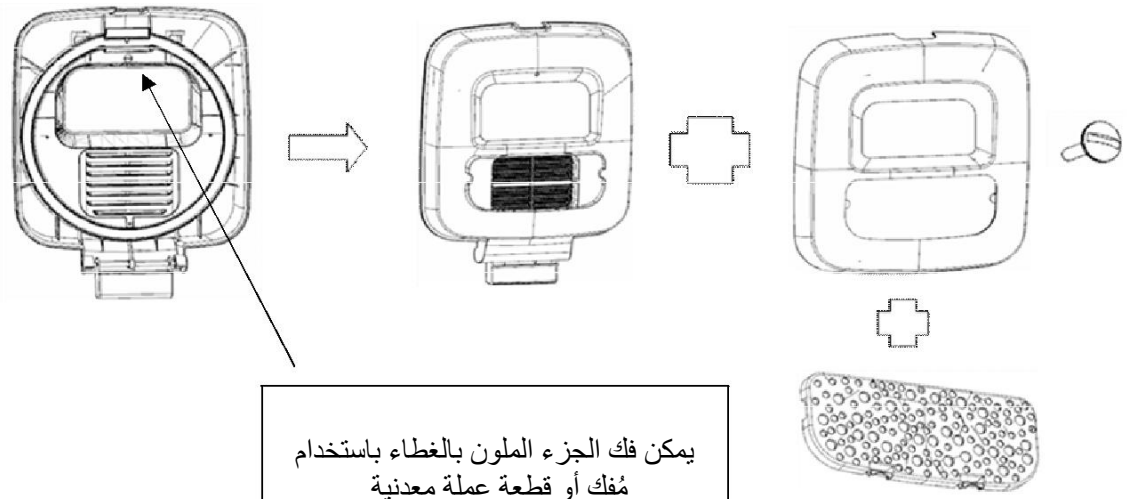
1) Ontrol het voedingssnoer
2) Bewaar het apparaat op een koele en droge plaats.



بعد برود الآلة والحوض، يتم سحب الحوض لتنظيفه



يتم سحب غطاء القلاية برفعه لأعلى



يمكن فك الجزء الملون بالغطاء باستخدام مُفك أو قطعة عملة معدنية

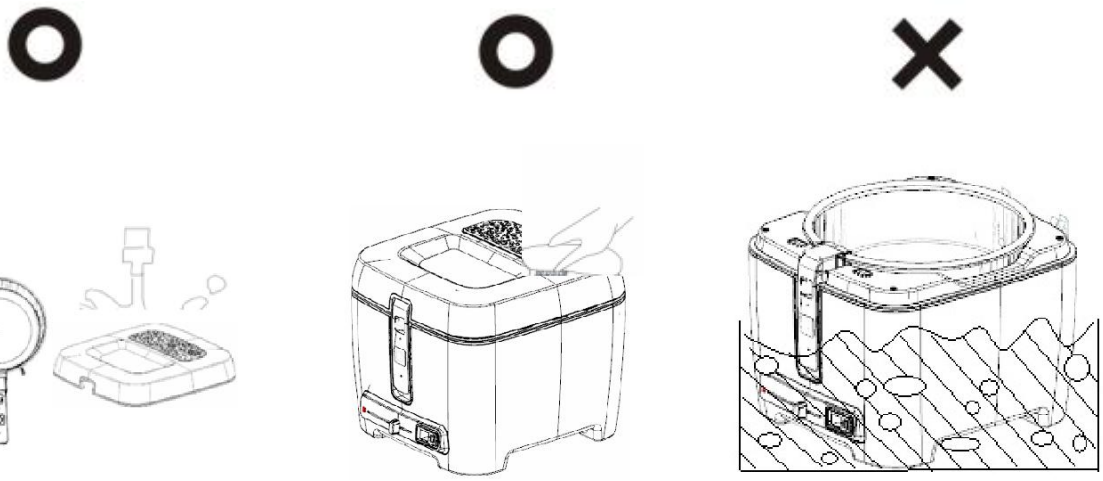
4.2 حفظ وتخزين الآلة

1) يتم لف سلك الكهرباء
2) يتم تخزين الآلة في مكان بارد وجاف.

4. التنظيف والاعتناء بالآلة

4.1 تنظيف القلاية

- لا يجب أبداً غمر مجموعة المقاومة/ لوحة التحكم في الماء أو في أي سائل آخر.
- يستلزم الحفاظ على هذه الآلة نظيفة كونها على احتكاك مباشر بالغذاء.



1. قبل البدء في التنظيف، يجب فصل الآلة عن مقبس التيار الكهربائي
2. يتم الانتظار حتى يبرُد الزيت تماماً قبل البدء، ولا يتم محاولة نقل أو تحريك القلاية قبل أن يبرُد الزيت.
3. يجب تصفية الزيت بعد كل استخدام.
4. يتم سحب الحوض القابل للإزالة وإفراغ الزيت، ثم يتم غسله باستخدام أسفنجة غير كاشطة وبالماء والصابون. يتم شطفه وتجفيفه بعناية.

ملحوظة: جميع الأجزاء القابلة للإزالة يمكن غسلها في غسالة الصحون.

5. يتم تنظيف الآلة من الخارج بواسطة قطعة قماش رطبة. عدم استخدام أسفنجة كاشطة أو مكشطة معدنية لعدم إتلاف السطح الخارجي للآلة.
6. يمكن تنظيف السلة بالماء الساخن والصابون أو في غسالة الصحون أيضاً.
7. لتكون عملية التنظيف أسهل، يمكن فك الغطاء باستخدام مُفك أو قطعة عملة معدنية.
8. الحرص على تجفيف جميع عناصر وأجزاء الآلة بعناية بعد التنظيف.

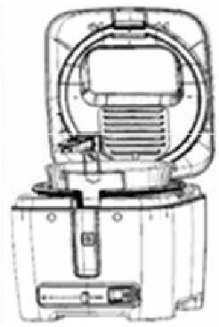
كوسيلة للمساعدة، يرجى الرجوع إلى دليل الطهي المذكور أدناه. هذه معلومات إرشادية ويمكن مطابقتها على الكميات

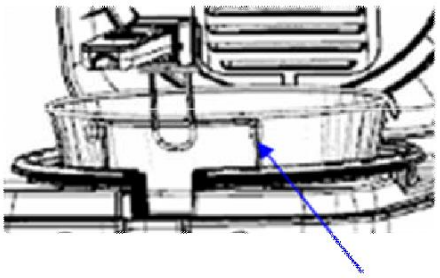
	الأغذية	درجة الحرارة	مدة الطهي
	الفطر	140°م	8-10 دقائق
	خضار	150°م	8-10 دقائق
	دجاج / سمك	160°م	15-17 دقيقة
	فطائر	170°م	6-8 دقائق
	أصابع البطاطس الطازجة	180°م	8-10 دقائق (500غ)
	أصابع البطاطس مجمدة	190°م	10-12 دقيقة (500غ)

والأذواق المطلوبة.

:

7) عند انقضاء مدة الطهي، سوف يصدر تنبيه صوتي. يتم فتح الغطاء وتثبيت السلة على حافة الحوض من أجل تنقيط الزيت.





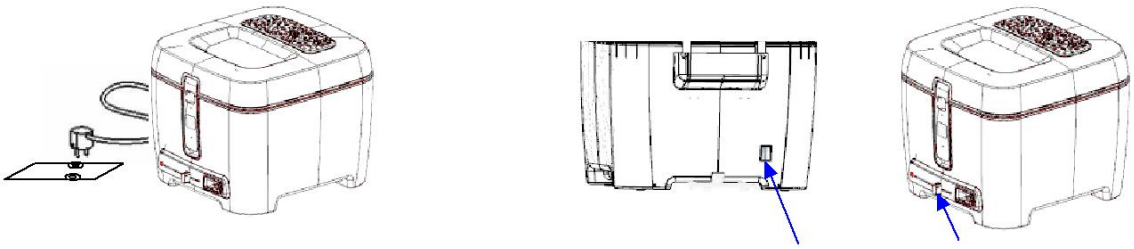
مشبك التثبيت

8) بعد الانتهاء من الاستخدام، يجب الحرص على أن يتم إطفاء القلاية وفصلها عن التيار الكهربائي.

3.2 نصائح عند الاستخدام

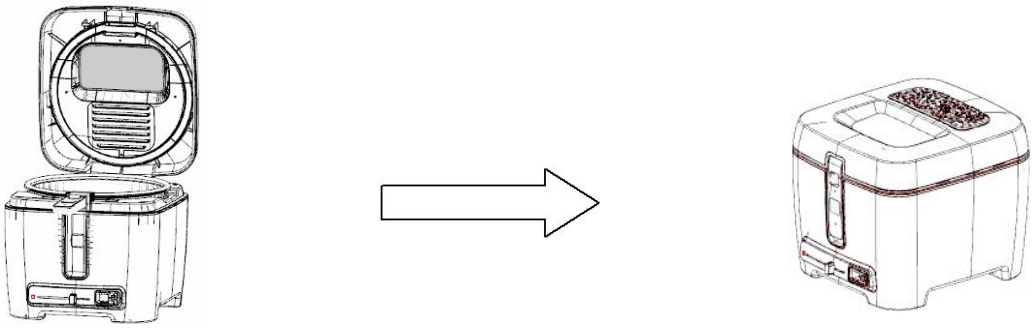
- يُستخدم الزيت النباتي عالي الجودة للقلي. لا يتم استخدام الزبدة أو المرغرين أو زيت الزيتون.
- عدم إضافة الماء أو أغذية مُبللة في الزيت. الأغذية المُبللة جداً قد تجعل الزيت يغلي وبالتالي يفيض.
- لا يجب الإفراط في ملء السلة. يرجى الالتزام بالقدر المُحدد للأمان (الكمية القصوى 1,2 كغ). ملحوظة: للحصول على أصابع بطاطس هشة، يوصى بوضع كمية لا تتجاوز 1 كغ في السلة.
- الحرص على أن تكون أحجام الأغذية الموضوعة بالسلة متساوية ليتم طهيها بشكل متجانس.
- يجب تجفيف الأغذية جيداً قبل قليها.
- قد ترتفع درجة حرارة القلاية أثناء الاستخدام، لذا يجب تجنب لمس الأسطح الساخنة.
- تُستخدم مع الزيت الساخن أدوات طبخ معدنية ذات مقابض عازلة فقط.

3) يتم توصيل سلك الكهرباء بالتيار الكهربائي وتشغيل مفتاح التشغيل/الإيقاف الموجود بالجانب الخلفي للآلة، ثم يتم تحريك زر المُنظم الحراري من أجل ضبط درجة الحرارة المطلوبة.

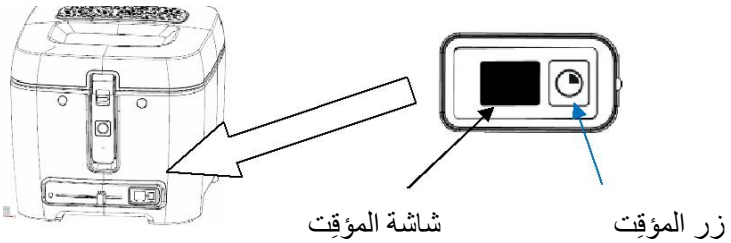


مُنظم حراري قابل للضبط التشغيل / الإيقاف

4) يتم وضع مكونات الطعام في السلة، ثم يتم إنزال السلة تدريجياً في الزيت لتجنب تناثر الزيت ويتم إغلاق الغطاء بعناية.



5) ضبط مدة الطهي: يتم الضغط على زر المؤقِت مرة واحدة لبدء التشغيل، ويتم مواصلة الضغط عليه إلى أن يظهر على الشاشة وقت الطهي المطلوب.



شاشة المؤقِت زر المؤقِت

6) تتراوح درجة الحرارة بالمُنظم الحراري ما بين 140°م و190°م، و يتم ضبطها عن طريق إمالة العجلة المُسننة ناحية اليمين، إلى حد درجة الحرارة المطلوبة.

- لا تستخدم الآلة في الخارج؛ يجب وضعها في مكان جاف.
- توضع الآلة فوق سطح مستوٍ لمنع سقوطها.
- قد تصل حرارة الآلة إلى درجات عالية أثناء تشغيلها، وقد يشتعل الزيت في حالة ارتفاع درجة الحرارة، لذا، يجب توخي أقصى الحذر، و لا يتم ترك القلاية دون رقابة لفترة طويلة.

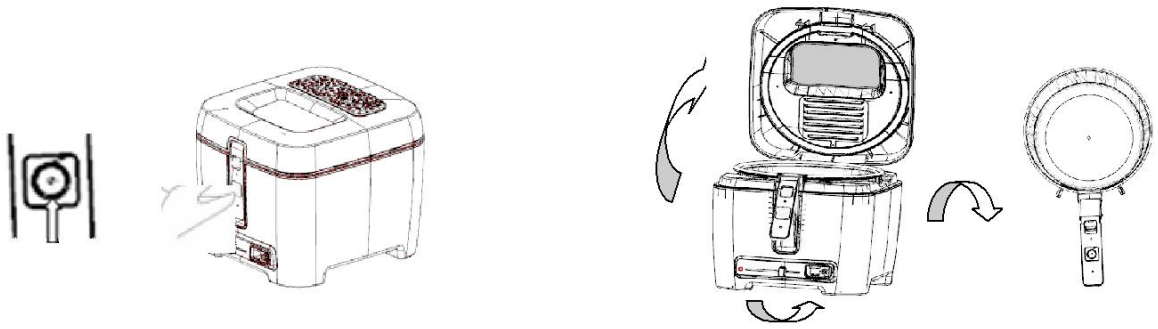
3. كيفية استخدام الآلة

3.1 استعمال القلاية

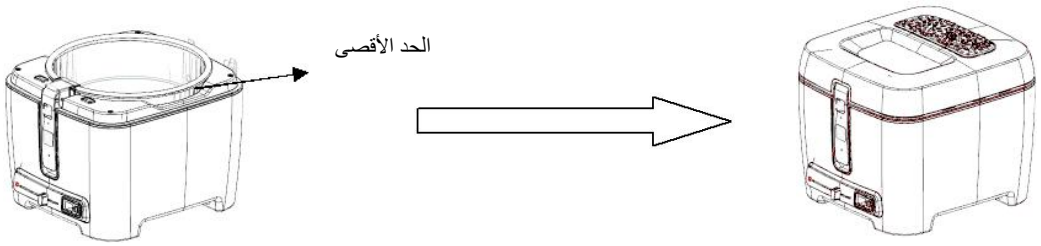
هذه القلاية تسمح بقلي أنواع مختلفة من الأكلات اللذيذة مثل البطاطس المقلية والفطائر وفطائر الأرز ... بطريقة سهلة وسريعة.
يمكن استخدامها بكل أمان، حيث أن الجزء الخارجي للآلة يبقى بارداً حتى أثناء تشغيلها. بالإضافة إلى إمكانية ضبط درجة حرارة ما يتم طهيه في أي وقت بواسطة زر اختيار درجة الحرارة. في الأخير، القلاية مزودة بنظام أمان يقوم بإيقاف تشغيل الآلة إذا ارتفعت درجة الحرارة عن طريق الخطأ (على سبيل المثال في حالة حدوث خلل بالمُنظم الحراري).

يرجى إتباع التعليمات المذكورة أدناه، واحدة تلو الأخرى، لتجنب حدوث أي مخاطر أثناء استعمال الآلة:

1) يتم فتح الغطاء بالضغط على زر فتح الإقفال الموجود بمقبض السلة وإخراج السلة من القلاية.

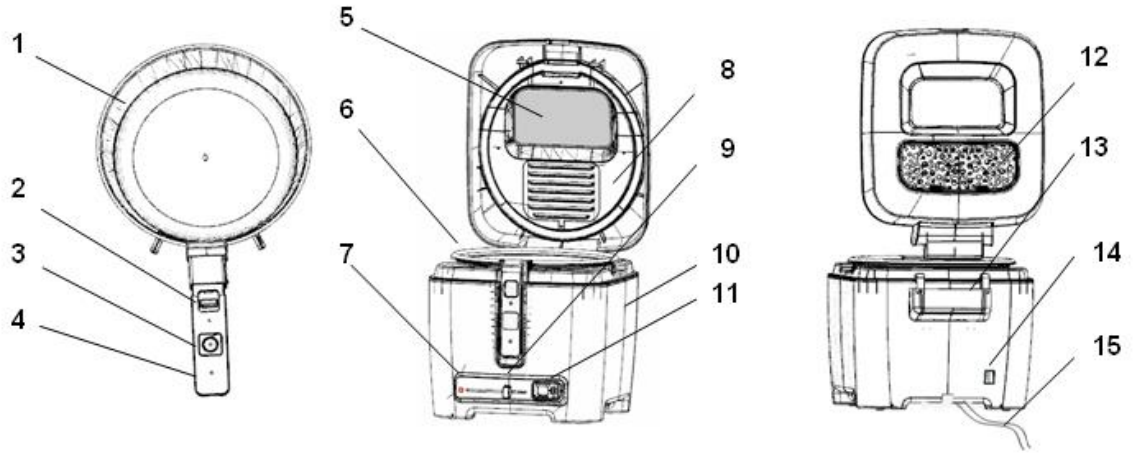


2) يتم ملء الحوض بالزيت بين الحدين MIN و MAX المشار إليهما على الحوض، ثم يتم إعادة إغلاق الغطاء.



2) التعريف بالآلة

2.1 مواصفات القلاية



1. السلة	6. حوض قابل للإزالة	11. مؤقِت
2. زر فتح الإقفال بالمقبض	7. شاشة المُنظم الحراري	12. مصفاة مضادة للدهون
3. زر فتح الغطاء	8. غطاء قابل للإزالة	13 . لوحة خلفية
4. مقبض السلة	9. مُنظم حراري قابل للضبط	14. زر التشغيل/الإيقاف
5. نافذة المراجعة والتحكم	10. جوانب باردة	15. سلك الكهرباء

2.2 ما قبل أول استخدام

- 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.
- قبل استعمال القلاية لأول مرة، يوصى بأن يتم مسح الحوض من الداخل والسلة والجزء الخارجي للقلاية باستخدام قطعة قماش رطبة قليلاً، ثم يتم تجفيفهم. هذه العملية تسمح بإزالة رواسب التصنيع التي قد تكون عالقة بالآلة.

2.3 احتياطات مُعينة عند الاستخدام

- لا يجب أبداً تشغيل القلاية دون وضع زيت أو مادة ذهنية. يجب الالتزام دائماً بأن تكون كمية الزيت ما بين العلامات MIN و MAX المشار إليهما على جانب الحوض. لا يجب تجاوز المستوى الأقصى، فقد يتسبب تناثر الزيت أو المادة الذهنية في الاصابة بالحروق.
- الحرص على تهوية الغرفة أثناء استخدام القلاية.

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

1.2 بيانات فنية

الموديل	FRI2500E
التيار الكهربائي	220-240V~ 50/60Hz
الطاقة الكهربائية	2000 واط
الأبعاد (ارتفاع×عرض×عمق)	260 × 340× 290مم
الوزن الصافي	3,7 كغ

1.3 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.

تنظيف الآلة والاعتناء 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. غير أن هذا المنتج مُقدم بضمان من الموزع. للمزيد من التفاصيل، يرجى الاطلاع على شروط الضمان الموضوعة من قبل الموزع.
- لا يجب بأي حال من الأحوال غمر قاعدة الماكينة بالماء أو بأي سائل آخر للوقاية من خطر الصدمات الكهربائية.
- لا تُستخدم أي مواد كيميائية أو الليف السلكي (الصوف الفولاذي) أوأدوات تنظيف كاشطة من أجل تنظيف الجزء الخارجي للماكينة، فهذا قد يُتلفها ويضُر بها.
- لا يجب أن يقوم الأطفال بتنظيف الآلة والاعتناء بها 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.

- لا يجب ترك القلاية وهي تعمل دون مراقبة.
- لا يتم 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.
- لا يجب لمس الآلة بأيد مُبللة أو رطبة.
- لا يجب وضع الأشياء فوق القلاية أثناء تشغيلها .
- لا يجب 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 يتم أبداً تشغيل القلاية بدون وضع زيت أو مادة دهنية. الحرص على أن يكون مستوى الزيت في القلاية ما بين العلامتين" MIN" و"MAX" المشار إليهما على جانب الحوض. لدواعي السلامة، لا يتم أبداً تجاوز الحد 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.

- 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.
- 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 ويتم 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 استعماله. كما يجب إبعاد الأطفال الصغار عن الآلة أو أن يتم مراقبتهم باستمرار 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.

1.1 إرشادات السلامة

تركيب الآلة وتوصيلها بالكهرباء:

- إن هذه الآلة مُخصصة حصراً للاستخدام المنزلي، والغرض منها قلي الأغذية. لا يتم استخدامها إلاَّ في محيط مُغطى ومُغلق ودافئ، مثل المطبخ أو أي غرفة أخرى تتصف بهذه المواصفات.
- بعد إفراغ المنتج من غلافه، يتم التأكد من أن الآلة سليمة، والتأكد بالأخص من سلامة كل من قابس الكهرباء وسلك الكهرباء. في حالة الشك، يتم الاتصال بخدمة ما بعد البيع لدى البائع.
- قبل توصيل الماكينة 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.

الفهرس

1. معلومات تهُم المُستخدم.....53
1.1 إرشادات السلامة 53
1.2 بيانات فنية 57
1.3 حماية البيئة 57
2) التعريف بالآلة 58
2.1 مواصفات قلاية البطاطس 58
2.2 ما قبل أول استخدام 58
2.3 احتياطات خاصة عند الاستخدام 58
3) كيفية استخدام الآلة 59
3.1 استخدام القلاية 59
3.2 نصائح عند الاستخدام 61
4) التنظيف والاعتناء بالآلة.....62
4.1 تنظيف القلاية 62
4.2 حفظ وتخزين الآلة 63

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.