



MARQUE: BRANDT
REFERENCE: FRi2515EG
CODiC: 4152840

NOTICE
↓

Brandt

FR MANUEL D'INSTRUCTION
EN INSTRUCTION MANUAL

Friteuse Deep fryer

FRI2515EG



Brandt

Chère Cliente, Cher Client

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

Nous avons mis dans cet appareil toute notre passion, notre savoir-faire pour qu'il réponde au mieux à vos besoins. Innovant, performant, nous l'avons conçu pour qu'il soit aussi toujours facile à utiliser.

Vous trouverez également dans la gamme des produits **BRANDT**, un vaste choix de petit électroménager, que vous pourrez coordonner à votre nouvelle friteuse.

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

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

BRANDT

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



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

www.brandt.com

SOMMAIRE

1. A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR	4
1.1. Consignes de sécurité	4
1.2. Données techniques	8
1.3. Protection de l'environnement	8
2. PRESENTATION DE VOTRE APPAREIL	9
2.1. Description de la friteuse.....	9
2.2. Avant la première utilisation	9
2.3. Précautions spécifiques lors de l'utilisation	9
3. UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	10
3.1. Utilisation de la friteuse	10
3.2. Conseils d'utilisation.....	12
4. ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL	13
4.1. Nettoyage de la friteuse.....	13
4.2. Rangement.....	14
5. GARANTIE ET RELATIONS CONSOMMATEURS	14
5.1. Garantie	14
5.2. Relations consommateurs.....	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.

1.1. 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.

Lors de l'utilisation :

- 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.

Entretien et nettoyage :

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

Utilisation non conforme :

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



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

1.2. Données techniques

Modèle	FRI2515EG
Alimentation	220-240V~ 50/60Hz
Consommation	2000W
Dimensions	H260 x L340 x P290mm
Poids net	3,7 Kg

1.3. Protection de l'environnement

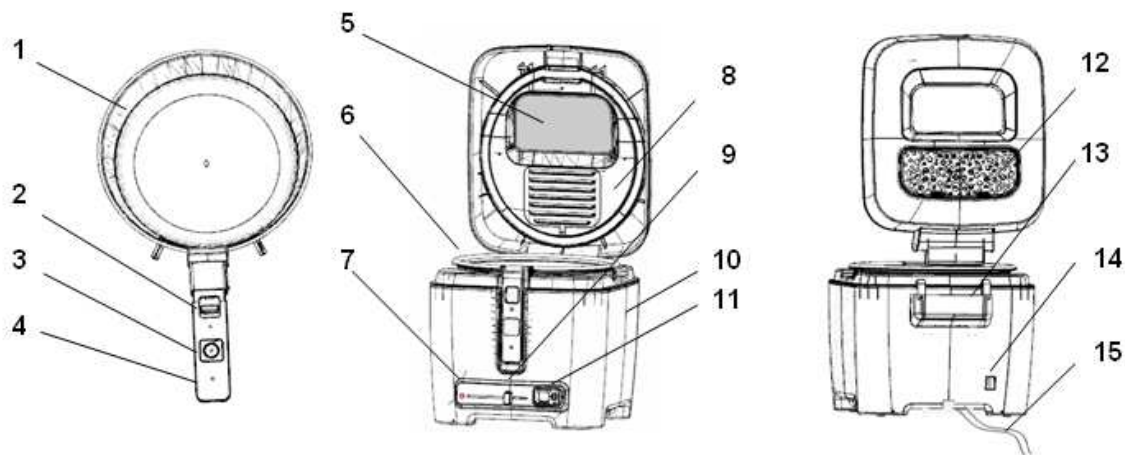


Arrivé en fin de vie, ce produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Il doit être apporté dans une déchetterie ou à votre revendeur. Cela permet d'éviter les conséquences néfastes pour l'environnement et pour la santé, découlant d'une élimination inappropriée, et de recycler les matériaux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

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

2. PRESENTATION DE VOTRE APPAREIL

2.1. Description de la friteuse



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

2.2. 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.

2.3. 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.

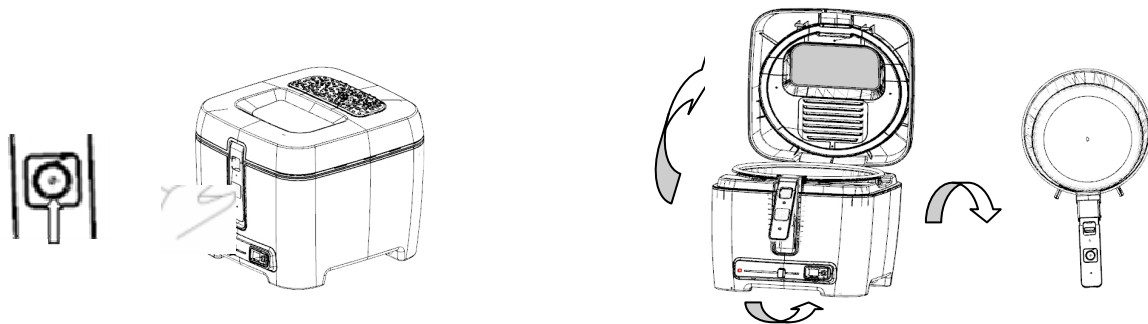
3. UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

3.1. Utilisation de la friteuse

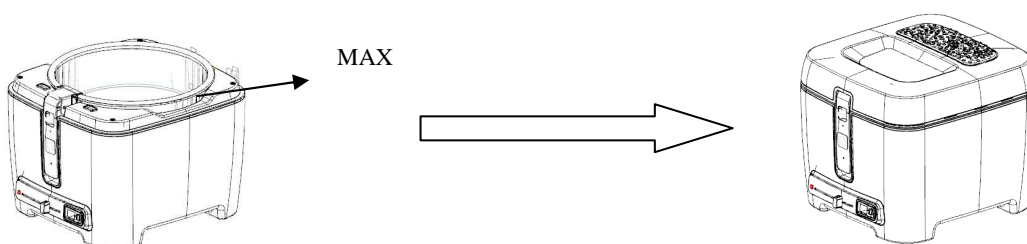
Cette friteuse vous permet de faire frire rapidement et facilement toutes sortes de plats savoureux tels que des frites, des beignets, des nems... Elle peut être utilisée en toute sécurité puisque l'extérieur de l'appareil reste froid lors de l'utilisation. De plus, vous pouvez régler la température 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).

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

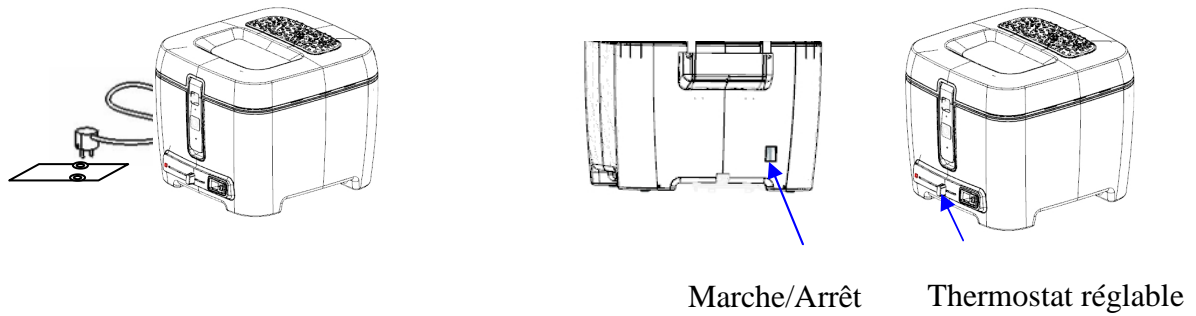
- 1) Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton de déverrouillage situé sur la poignée du panier et sortez le panier de la friteuse.



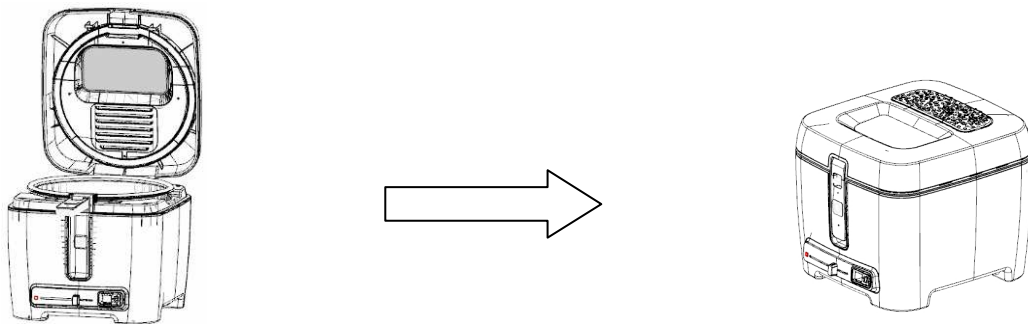
- 2) Remplissez la cuve d'huile entre le niveau « MIN » et le niveau « MAX » indiqués sur la cuve puis refermez le couvercle.



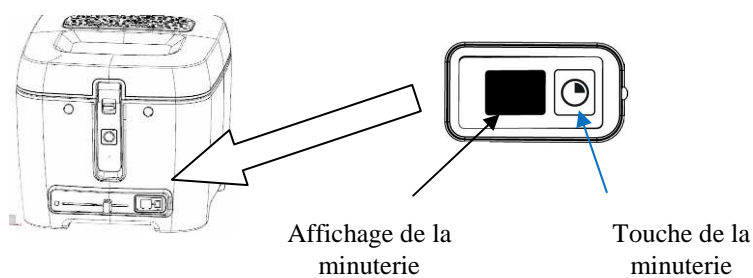
- 3) Branchez le cordon et actionnez l'interrupteur marche/arrêt à l'arrière de l'appareil. Puis, faites glisser le bouton du thermostat à la température désirée.



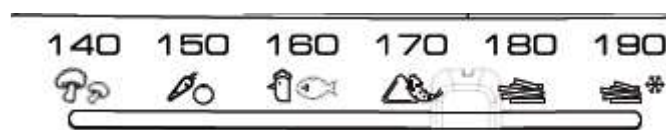
- 4) Placez les aliments dans le panier. Puis, faites-le descendre dans l'huile progressivement pour éviter les éclaboussures d'huile. Ensuite, refermez soigneusement le couvercle.









- 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.



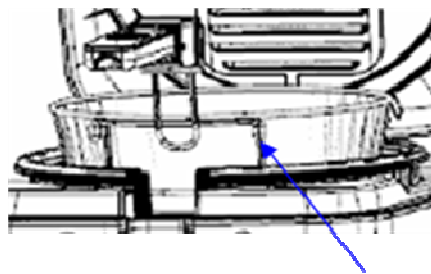
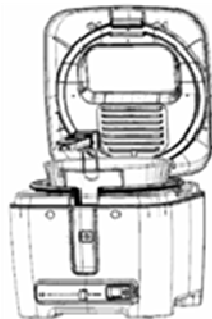
- 6) La température du thermostat est réglable de 140° à 190° C. Réglez la température de cuisson en décalant la molette vers la droite, jusqu'à la température désirée.



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, veuillez à bien éteindre votre friteuse et à la débrancher.

3.2. 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.
- Veuillez 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.

4. ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL

4.1. Nettoyage de la friteuse

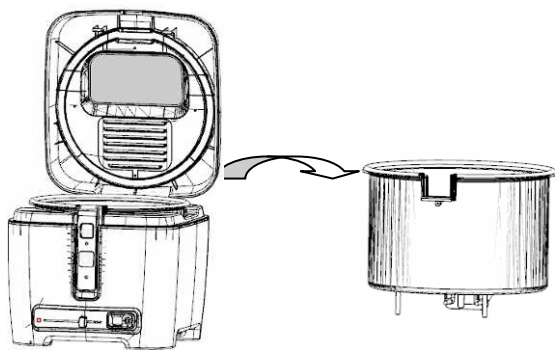
- Ne jamais immerger le bloc résistance/panneau de commande dans l'eau ou tout autre liquide.
- Il est indispensable de garder cet appareil propre étant donné qu'il est en contact direct avec la nourriture.



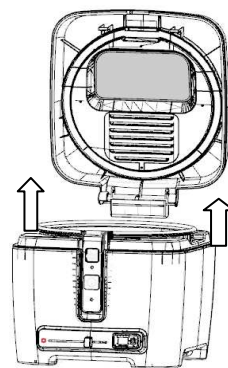
1. Avant tout nettoyage, débranchez l'appareil de la prise de courant.
2. Attendez que l'huile ait complètement refroidie avant toute manipulation. Surtout, ne tentez pas de déplacer la friteuse lorsque l'huile est encore chaude.
3. L'huile doit être filtrée après chaque utilisation
4. Retirez la cuve 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

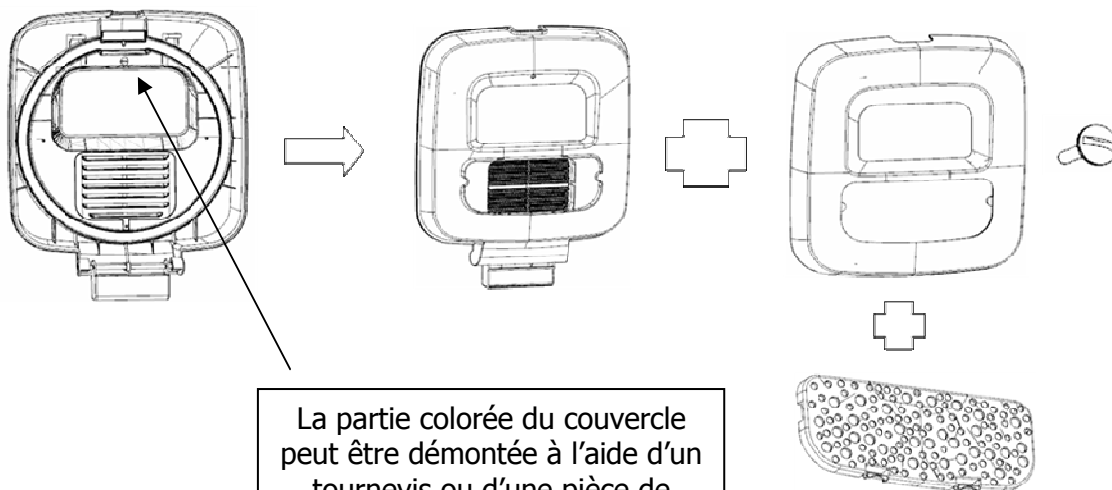
5. Nettoyez l'extérieur de la friteuse avec un chiffon humide. Ne pas utiliser une éponge abrasive ou un grattoir métallique afin d'éviter de détériorer la paroi.
6. Le panier peut être nettoyé dans de l'eau chaude savonneuse ou être mis au lave-vaisselle.
7. Afin de faciliter le nettoyage, le couvercle 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



La partie colorée du couvercle peut être démontée à l'aide d'un tournevis ou d'une pièce de monnaie.

4.2. Rangement

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

5. GARANTIE ET RELATIONS CONSOMMATEURS

5.1. Garantie

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

- Interventions

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

5.2. Relations consommateurs

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

Vous pouvez nous contacter :

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

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

- Par téléphone du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au

