

Brandt

FR MANUEL D'INSTRUCTION
EN INSTRUCTION MANUAL

Friteuse Deep fryer

FRI2500E



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 2 ans après la date de votre achat. 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	FRI2500E
Alimentation	220-240V~ 50/60Hz
Consommation	2000W
Dimensions	H260 x L340 x P290mm
Poids net	3,7 Kg

1.3. Protection de l'environnement

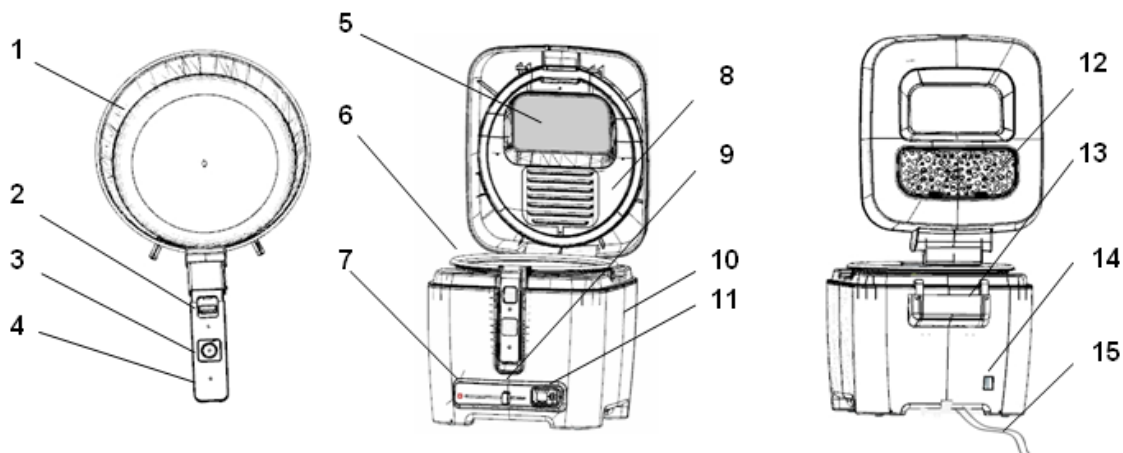


Arrivé en fin de vie, ce produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Il doit être apporté dans une déchetterie ou à votre revendeur. Cela permet d'éviter les conséquences néfastes pour l'environnement et pour la santé, découlant d'une élimination inappropriée, et de recycler les matériaux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

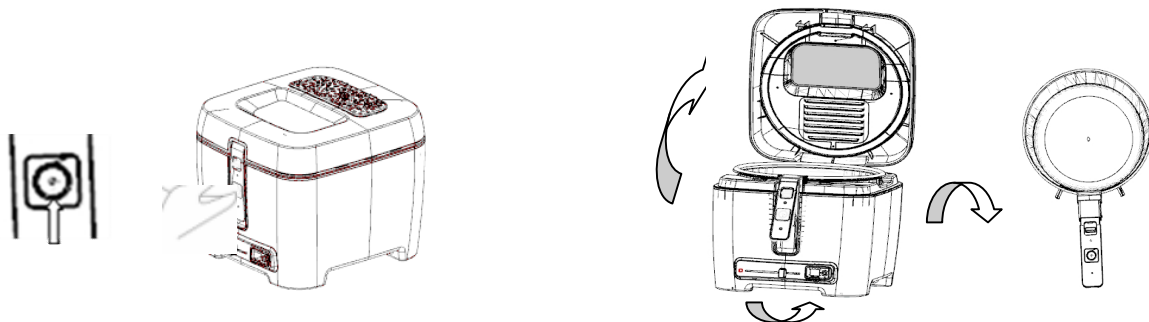
3. UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

3.1. Utilisation de la friteuse

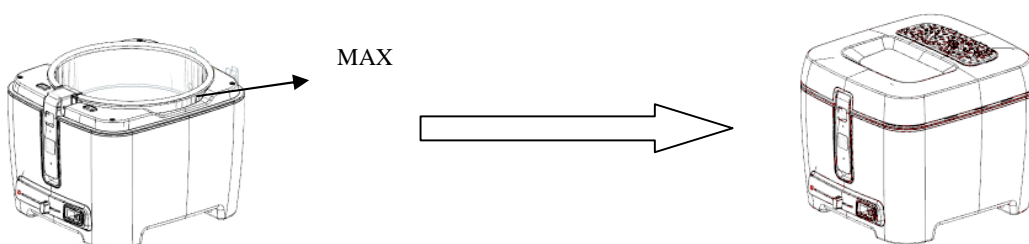
Cette friteuse vous permet de faire frire rapidement et facilement toutes sortes de plats savoureux tels que des frites, des beignets, des nems... Elle peut être utilisée en toute sécurité puisque l'extérieur de l'appareil reste froid lors de l'utilisation. De plus, vous pouvez régler la température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

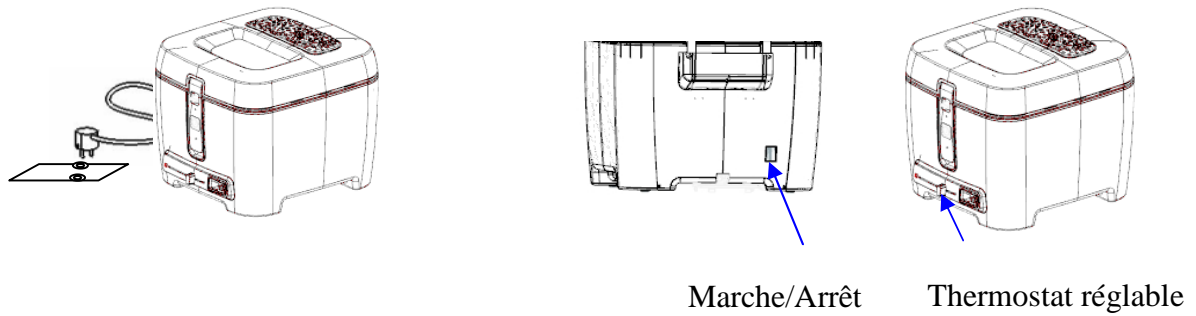
- 1) Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton de déverrouillage situé sur la poignée du panier et sortez le panier de la friteuse.



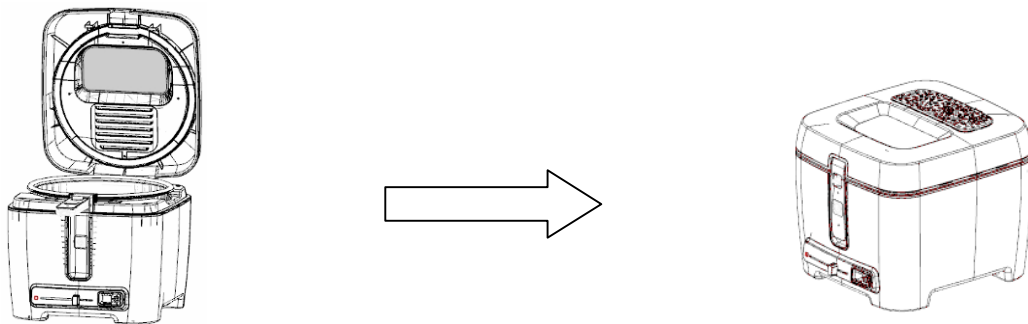
- 2) Remplissez la cuve d'huile entre le niveau « MIN » et le niveau « MAX » indiqués sur la cuve puis refermez le couvercle.



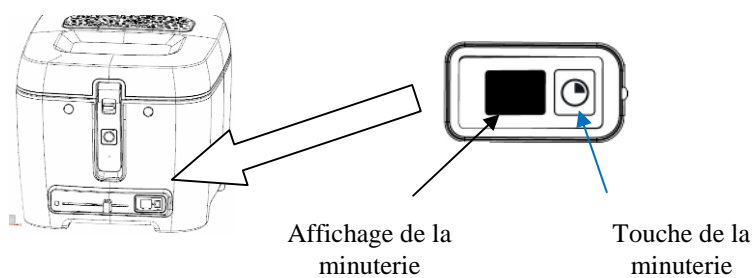
- 3) Branchez le cordon et actionnez l'interrupteur marche/arrêt à l'arrière de l'appareil. Puis, faites glisser le bouton du thermostat à la température désirée.



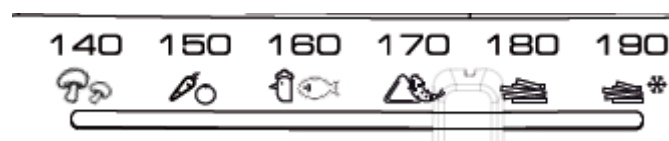
- 4) Placez les aliments dans le panier. Puis, faites-le descendre dans l'huile progressivement pour éviter les éclaboussures d'huile. Ensuite, refermez soigneusement le couvercle.









- 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.



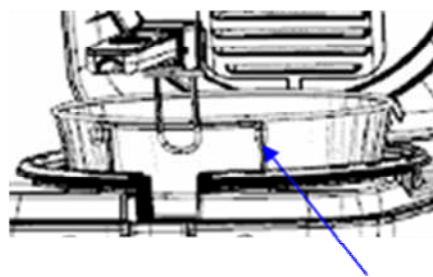
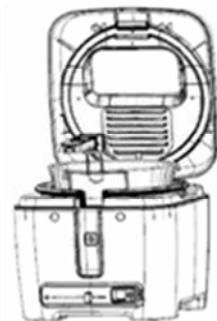
- 6) La température du thermostat est réglable de 140° à 190° C. Réglez la température de cuisson en décalant la molette vers la droite, jusqu'à la température désirée.



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

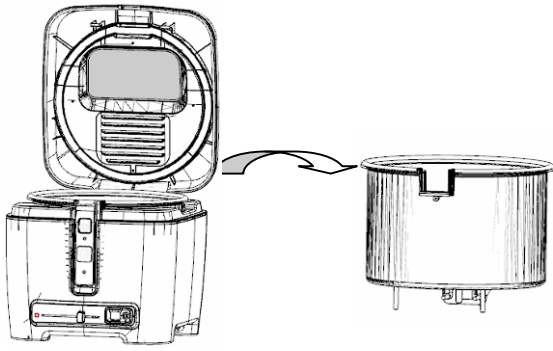
- Ne jamais immerger le bloc résistance/panneau de commande dans l'eau ou tout autre liquide.
- Il est indispensable de garder cet appareil propre étant donné qu'il est en contact direct avec la nourriture.



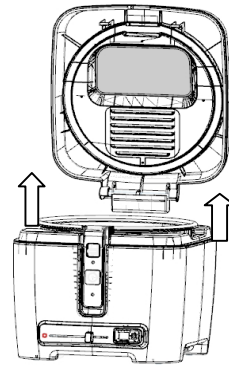
1. Avant tout nettoyage, débranchez l'appareil de la prise de courant.
2. Attendez que l'huile ait complètement refroidie avant toute manipulation. Surtout, ne tentez pas de déplacer la friteuse lorsque l'huile est encore chaude.
3. L'huile doit être filtrée après chaque utilisation
4. Retirez la cuve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

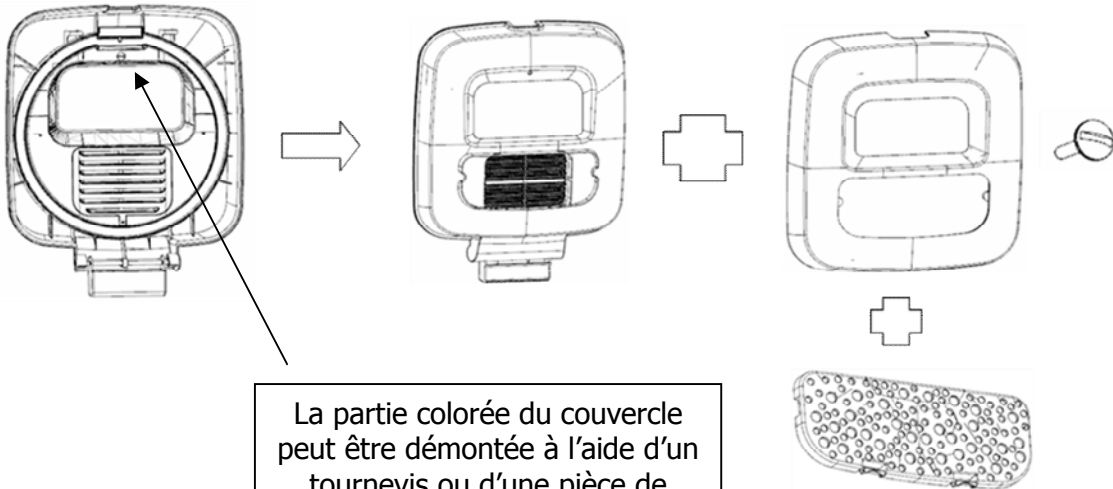
5. Nettoyez l'extérieur de la friteuse avec un chiffon humide. Ne pas utiliser une éponge abrasive ou un grattoir métallique afin d'éviter de détériorer la paroi.
6. Le panier peut être nettoyé dans de l'eau chaude savonneuse ou être mis au lave-vaisselle.
7. Afin de faciliter le nettoyage, le couvercle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



Dear Customer,

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

We have placed in this appliance all our passion and know-how in order to meet at best your need. Innovative and efficient: we designed it to be always easy to use.

In the **BRANDT** products line, you will also find a wide range of small domestic appliances that can be coordinated to your new **BRANDT** deep fryer.

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

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

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



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

www.brandt.com

TABLE OF CONTENTS

1.	INFORMATION FOR THE USER	18
1.1.	Safety recommendations	18
1.2.	Technical Data.....	22
1.3.	Protecting the environment	22
2.	APPLIANCE PRESENTATION	23
2.1.	Deep fryer description	23
2.2.	Before the first use	23
2.3.	Attentions for using	23
3.	USING YOUR APPLIANCE	24
3.1.	Use.....	24
3.2.	Attentions and tips for using	26
4.	CLEANING AND MAINTENANCE	26
4.1.	Cleaning	26
4.2.	Storage.....	28
5.	WARRANTY AND CUSTOMER RELATIONS	28
5.1.	Warranty.....	28
5.2.	Customer relations.....	28

1. INFORMATION FOR THE USER



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

1.1. Safety recommendations

Safety tips when connecting the appliance:

- This appliance is intended for household use only for frying foods immersed in a bath of oil. It can only be used in covered, closed and warmed environment such as kitchen or a room with the same specifications.
- After removing the packaging, check that the appliance is in good condition and especially that the power cord is not damaged. In doubt, contact the nearest After Sales Service.
- Before connecting the appliance, make sure that the electric power supply is compatible with the power rating and voltage indicated on the bottom of the appliance.
- The use of adaptors, multiple sockets or extension cables is not recommended. If these elements

were essential, only use adapters or extension cable that comply with the safety standards.

- This appliance is not intended to be operated by an external timer or separate remote control system.
- Place the appliance on a dry, stable and smooth surface.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children under 8 years.
- Do not allow the cord to hang over the kitchen counter where it may be grabbed by children or become entangled with the user.
- Children shall not play with the appliance.

Safety tips when using the appliance:

- This appliance should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.
- This appliance shall not be used by children from 0 to 8 years. It can be used by children aged from 8 years and above if they are continuously supervised.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- The surfaces are liable to get hot during use. Children under the age of 8 years should not use this appliance unless continuous supervision by a responsible adult is given.



- Hot surface: The temperature of the

metal surface liable to get hot when the appliance is operating. Don't touch the appliance's metal surfaces during use.

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

Cleaning and Maintenance:

- Unplug the appliance before cleaning and allow the appliance to cool down.
- The supply cord cannot be replaced. If the cord is damaged the appliance should be scrapped. This product is covered by a 2-year warranty by your retailer. For more details, please refer to the warranty conditions supplied by your distributor.
- To protect against electric shock, do not place the base unit in water or other liquid.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean your fondue.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

Improper use:

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



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

1.2. Technical Data

Model no	FRI2500E
Power supply	220-240V~ 50/60Hz
Power	2000W
Dimensions	H260 x L340 x W290mm
Net wt.	3,7 Kg

1.3. Protecting the environment

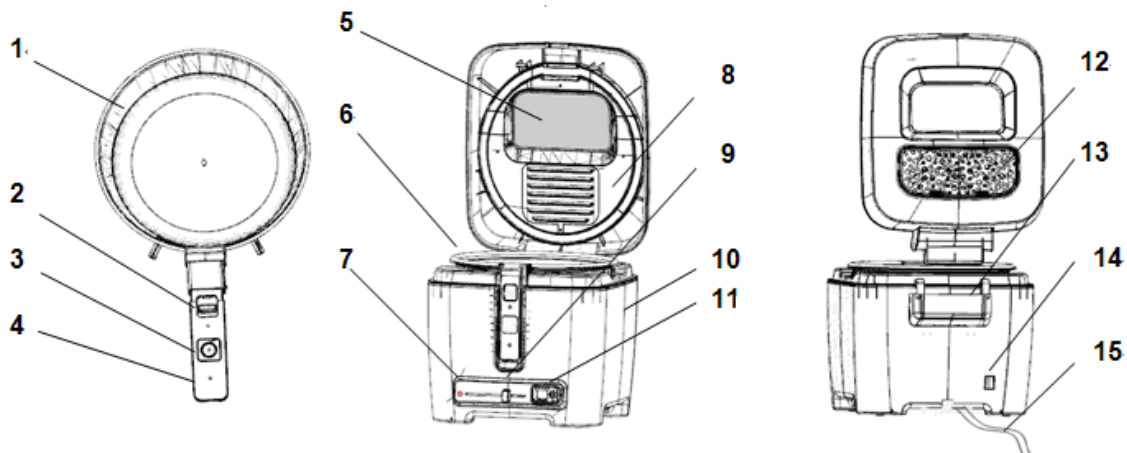


At the end of its working life, the product must not be disposed with household waste. It must be taken to a special local authority waste collection centre or to a company providing this service. Disposing household appliances separately avoids possible negative effects on the environment and health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

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

2. APPLIANCE PRESENTATION

2.1. Deep fryer description



1. Frying basket	6. Removable tank	11. Timer
2. Unlock button for handle	7. Thermostat light	12. Anti-grease filter
3. Button for opening the lid	8. Upper lid	13. Back panel
4. Handle	9. Thermostat slider	14. Power switch
5. Viewing window	10. Major Housing	15. Power cord

2.2. Before the first use

- Remove all packaging from the fryer including the items inside the fryer.
- Before you use the deep fryer for the first time, we recommend that you wipe the inner bowl, basket and outside of the deep fryer with a slightly damp cloth.
- Dry thoroughly: this will remove any residue from the manufacturing process.

2.3. Attentions for using

- Never operate the appliance without oil in it. Ensure that the oil level is always between the minimum and maximum marks inside the tank. Never overfill as this might cause burns as a result spattering oil.
- Provide proper ventilation when using the appliance.
- Never use the appliance outdoors and always place it in a dry environment.
- Position the appliance on a flat surface to prevent it from falling.
- Wait until the appliance is completely cool before moving, cleaning or storing it.
- Never cover the appliance with any kind of material.
- The deep fryer can reach high temperature when in use. Oil might catch fire if overheated. Be extremely cautious never to leave your deep fryer in use for long periods.
- Do not forget to switch off the appliance once your preparation is ready and the fryer is no longer in use.

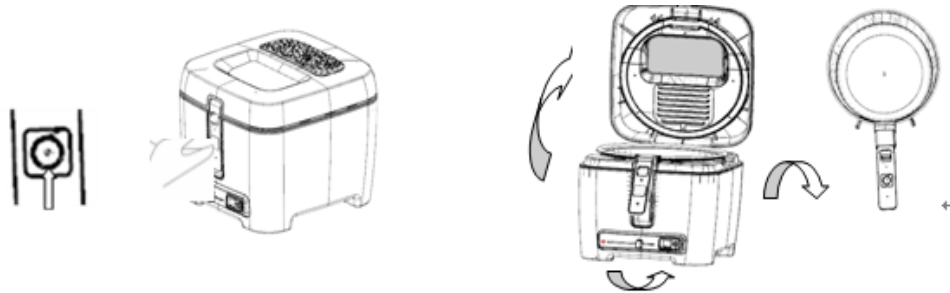
3. USING YOUR APPLIANCE

3.1. Use

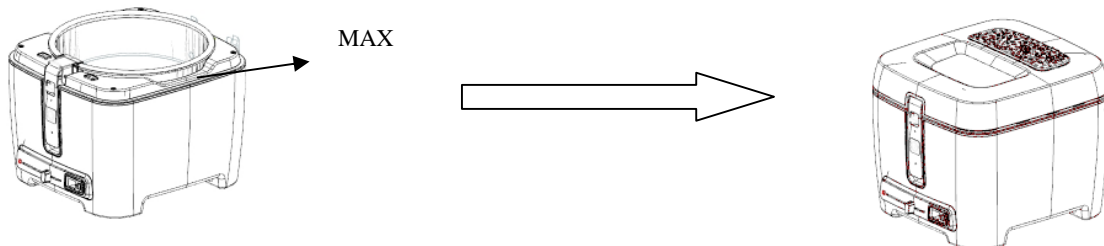
This electrical deep fryer allows you to quickly and conveniently fry all kinds of tasty frying dishes, such as French fries, meat rolls, snacks, mushrooms, poultry, shrimps etc. It is easy to operate the deep fryer in a safe way. The outside of the deep fryer remains cool when the appliance is in use. You can set the required temperature by adjusting the thermostat slider. The fryer has a fuse. In case of thermostat failure, the electrical circuit will be cut out.

Please follow the steps in order as below strictly, to avoid the risk whiled using:

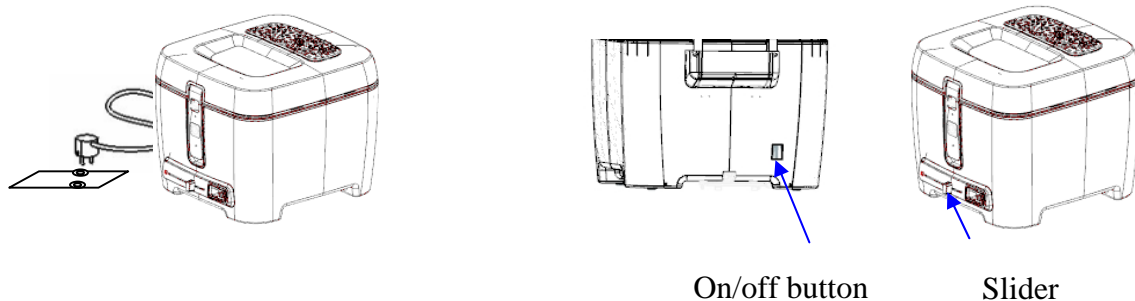
- 1) Open the upper lid by pressing the unlock button on the handle of basket, and take out the basket from the fryer.



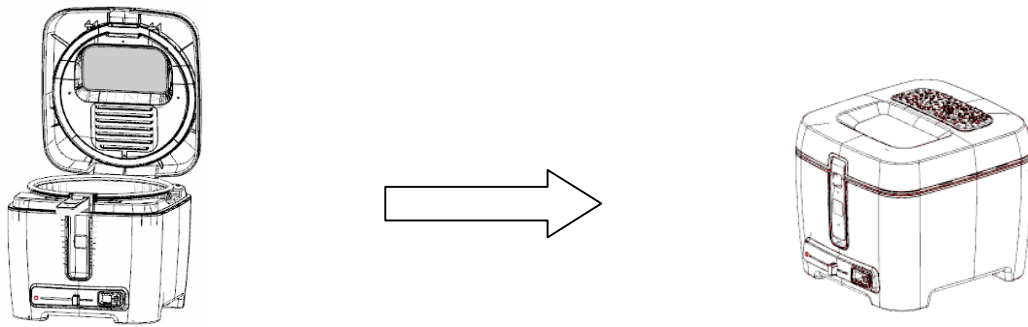
- 2) Fill the tank with oil between the minimum and the maximum level and then close the lid.



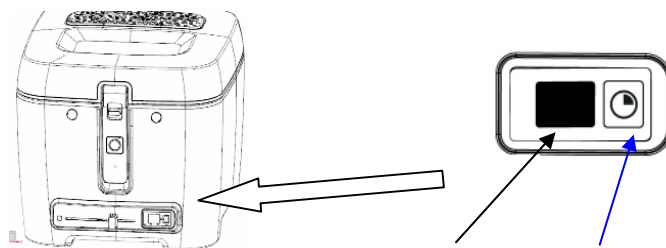
- 3) Plug in the fryer. Press the on/off button. Then, slide the thermostat button to needed temperature.



4) Lower the basket with food into the oil when the thermostat lamp light goes out. Push the handle down, back in the housing of the fryer and close the lid properly.



5) Time setting: press the Timer once to start, and continues pressing to required time



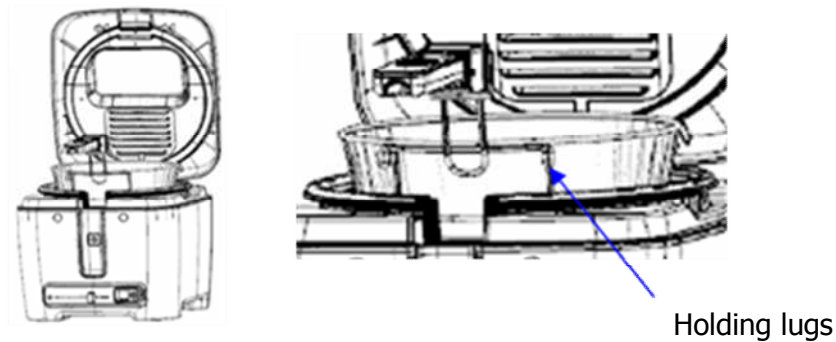
6) The thermostat is calibrated in steps marked 140° to 190°C. Adjust the cooking temperature by moving forward the button until the temperature desired.



To help you, read this cooking guide. These data are given for information purposes only. Temperatures and time must be adapted to quantity and personal taste.

	FOOD	TEMPERATURES	TIME
	Mushroom	140°C	8-10 minutes
	Vegetable	150°C	8-10 minutes
	Fish/Chicken	160°C	15-17 minutes
	Breaded shrimp	170°C	6-8 minutes
	French fries	180°C	8-10 minutes (500g)
	Frozen french fries	190°C	10-12 minutes (500g)

7) Timer will beep when time is up. Open the lid and hang the basket with the holding lugs to the edge of the tank to drain away the oil



8) After using, please switch off, then unplug the appliance.

3.2. *Attentions and tips for using*

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

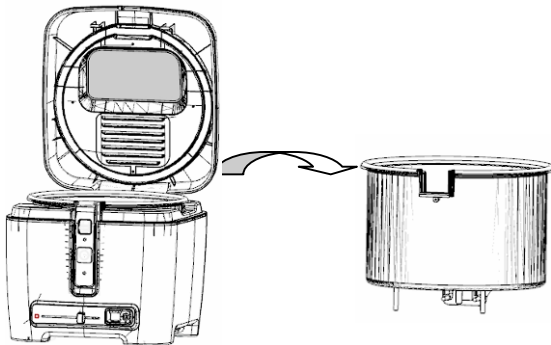
4. CLEANING AND MAINTENANCE

4.1. *Cleaning*

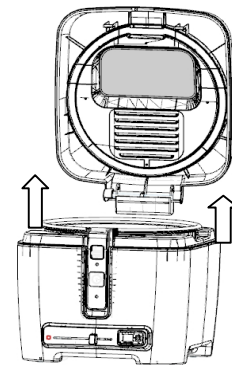
- Never immerse the appliance into water or any other liquid for any reason whatsoever.
- Never place the major unit into the dishwasher to clean up.
- It is absolutely necessary to keep this appliance clean at all times as it comes into directly contact with food.



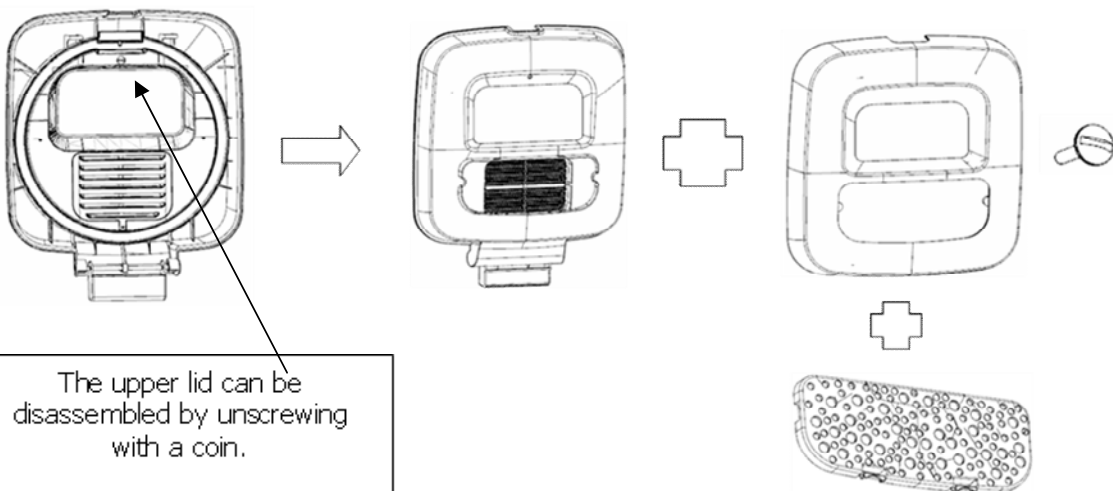
- 1) Always switch off, and then unplug the appliance before cleaning it.
- 2) Leave the fryer (and the oil within) to cool completely before move or carry the oil tank. Oil or fat retains its temperature for a long while after use. Do not attempt to clean or wash the fryer while it is still hot.
- 3) Filter the oil after each frying session.
- 4) The fryer should be wiped out with absorbent paper then with a damp cloth and a little washing up liquid and finally with a dry cloth.
- 5) The exterior can be cleaned with a damp cloth. Never use abrasives or scouring pads.
- 6) The basket can be washed in warm soapy water.
- 7) The upper lid can be disassembled by unscrewing with a coin, and it is helpful for cleaning. After cleaning, please dry it then tighten the screw with a coin.
- 8) Carefully dry the fryer and the oil tank.



Cooling the appliance, then the oil tank can be taken out for cleaning.



Make the lid vertical direction, and pull the lid upward to take out the lid.



The upper lid can be disassembled by unscrewing with a coin.

4.2. Storage

- 1) Coil the power cord
- 2) Store in a cool and dry place

5. WARRANTY AND CUSTOMER RELATIONS

5.1. Warranty

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

- Service calls

Any repairs that are made to your appliance must be handled by a qualified professional authorised to work on the brand.

When you call, mention your appliance's "Service" reference, as well as its serial number "Nr".

This information appears on the manufacturer's nameplate which can be found stuck behind the machine.

5.2. Customer relations

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

To communicate:

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

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

- Or phone us from Monday to Friday from 8:30 am to 6:00 pm :



BRANDT FRANCE - SAS with a capital of 1.000.000 Euros
89 Boulevard Franklin Roosevelt - 92500 Rueil-Malmaison