

Brandt

FR MANUEL D'INSTRUCTION
EN INSTRUCTION MANUAL

FRITEUSE DEEP FRYER

FRI2102E



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, de fours posables, de micro-ondes, de tables de cuisson, de hottes aspirantes, de cuisinières, de lave-vaisselle, de lave-linge, de sèche-linge, de réfrigérateurs et congélateurs que vous pourrez coordonner à votre nouvelle friteuse **BRANDT**.*

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

| | |
|---|----|
| 1/ A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR | 4 |
| <i>A. Consignes de sécurité</i> | 4 |
| <i>B. Données techniques</i> | 4 |
| <i>C. Protection de l'environnement</i> | 4 |
| 2/ PREPARATION DE VOTRE APPAREIL | 5 |
| <i>A. Description de la friteuse</i> | 5 |
| <i>B. Avant la première utilisation</i> | 6 |
| 3/ UTILISATION DE VOTRE APPAREIL | 6 |
| <i>A. Instructions d'utilisation</i> | 6 |
| <i>B. Guide de cuisson</i> | 9 |
| <i>C. Conseils d'utilisation</i> | 10 |
| 4/ NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE VOTRE APPAREIL | 11 |
| <i>A. Démonter avant le nettoyage</i> | 11 |
| <i>B. Nettoyer la friteuse</i> | 11 |
| <i>C. Remonter après le nettoyage</i> | 11 |
| <i>D. Résolution des problèmes</i> | 11 |
| <i>E. Garantie et service après-vente</i> | 12 |

A. Consignes de sécurité

1. Avant d'utiliser cet appareil, lire attentivement cette notice et la garder pour de futures consultations.
2. Ne jamais utiliser ce produit autrement que ce pourquoi il est prévu. Cet appareil a été créé pour un usage domestique uniquement. N'utiliser pas cet appareil à l'extérieur.
3. Toujours s'assurer que vos mains soient sèches avant de manipuler la prise ou la commutation de l'appareil.
4. Toujours utiliser l'appareil sur une surface stable, sécurisée, sèche et horizontale
5. Ne faites jamais fonctionner l'appareil au moyen d'une minuterie externe ou un système de contrôle à distance distinct de l'appareil.
6. S'assurer que l'appareil est éteint et le débrancher de la prise d'approvisionnement s'il est laissé sans surveillance, s'il n'est pas en marche ou si vous vous apprêtez à le nettoyer. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance si ce dernier est en marche.
7. Toujours laisser l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer ou de le ranger.
Le câble d'alimentation ne peut être remplacé par l'utilisateur. Toujours retourner l'appareil si le câble d'alimentation est usé afin d'éviter tout incident.
8. Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé, s'il y a la moindre pièce est défectueuse ou si vous repérez une fuite.
9. Ne tremper aucun élément de l'appareil ou bien le câble d'alimentation et la prise dans l'eau ou un autre liquide.
10. Ne jamais laisser le câble d'alimentation pendre sur le bord d'un plan de travail, ou bien être en contact avec une surface chaude.
11. Ne pas toucher les surfaces externes de l'appareil pendant que vous utilisez la friteuse car elles peuvent devenir très chaudes.
12. N'utiliser que des pièces de rechange ou des accessoires qui sont recommandés par le fabricant.

B. Données Techniques

| | |
|------------------------------|----------------|
| <i>Modèle</i> | FRI2102E |
| <i>Alimentation</i> | 220-240 V 50Hz |
| <i>Consommation (W)</i> | 2000W |
| <i>Capacité en huile (L)</i> | 3 |
| <i>Dimensions (mm)</i> | 230x398x200 |
| <i>Poids net (kg)</i> | 2.9 |

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. L'unité de contrôle

Il est composé du panneau de contrôle, d'un élément chauffant et d'un rangement pour le cordon.

2. Le couvercle

3. Panier à friture amovible

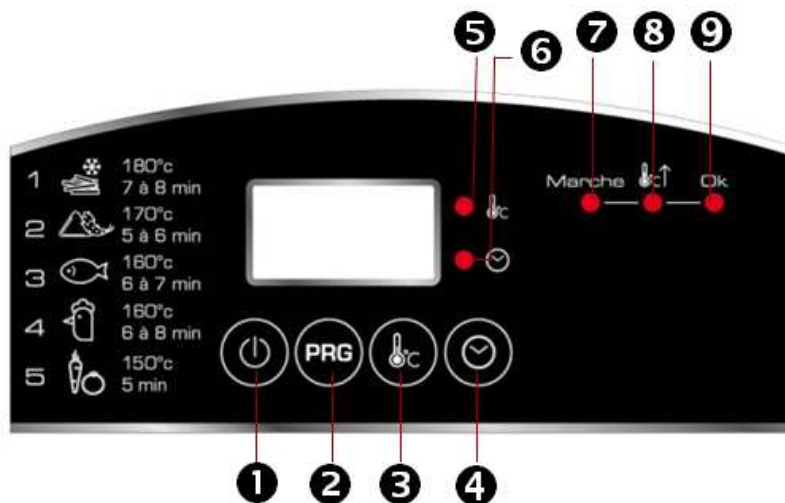
Permet aux aliments d'être plongés dans l'huile de la friteuse facilement et rapidement. Le panier possède une poignée pliante pour un rangement facile.

4. Bol à friture amovible

Est doté d'un indicateur MIN et MAX intégré. Il sépare l'unité de commande et le corps pour un nettoyage facile.

5. Corps avec poignées transportables

Permet de ranger le bol amovible ainsi que l'unité de contrôle et de maintenir la stabilité de la friteuse sur le plan de travail. Les poignées permettent un déplacement de l'unité plus maniable.



1. Bouton 1 : Bouton Marche/Arrêt

2. **Bouton 2 : Bouton sélection programme.** Permet de sélectionner un programme pré-enregistré.

3. **Bouton 3 : Bouton température.** Permet de régler la température de l'huile manuellement.

4. **Bouton 4 : Bouton de la minuterie.** Permet de régler la minuterie manuellement.

5. **Mode température activé :** indique que vous pouvez modifier la température

6. **Mode minuterie activé :** indique que vous pouvez modifier la minuterie

7. **L'indicateur lumineux MARCHE :** Indique que l'appareil est branché sur le secteur d'alimentation.

8. **Indicateur lumineux de montée en température :** indique que la friteuse est en train de chauffer l'huile.

9. **L'indicateur lumineux OK :** Permet de savoir que l'huile est chaude. Il s'allume lorsque la température programmée a été atteinte.

B. Avant la première utilisation

- Avant d'utiliser votre friteuse, débarrasser le produit et enlever tout emballage, outils promotionnels et autocollants.
- Enlever tous documents imprimés.
- Vérifier qu'il n'y ait pas d'emballage autour du bol.
- Nettoyer ensuite le couvercle, le panier à friture ainsi que le bol dans de l'eau chaude et du savon.
- Essuyer l'appareil, l'unité de contrôle et son corps avec un torchon humide uniquement.
- Toujours utiliser votre appareil sur une surface stable, sécurisée, sèche et horizontale.
- Prévoir un espace suffisant au-dessus et sur tous les côtés pour la circulation de l'air.
- Ne laisser pas l'appareil en contact avec des surfaces inflammables pendant son utilisation (telles que les rideaux et les revêtements muraux).
- Toute votre attention est requise lorsque vous utilisez l'appareil sur des surfaces qui peuvent être endommagés par la chaleur. L'utilisation d'une protection isolante est recommandée.
- Avant de connecter l'appareil à une source électrique, assurez-vous que votre tension d'alimentation soit la même que celle indiquée sur l'appareil.

3/ UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

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

A. Instructions d'utilisation

1. Préparation des aliments

Couper les aliments tels des jetons. Choisir des morceaux de poissons et de poulet de la même taille. S'assurer que la nourriture soit aussi sèche que possible avant de la frire car l'eau et l'huile ne se mélangent pas bien et l'eau provoque des éclaboussures d'huile. Utiliser du papier absorbant afin d'extraire le surplus d'eau du poisson, de la viande, des légumes et des fruits.

2. Sélection du mode de cuisson

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

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

| Panneau de configuration | | | |
|--------------------------|--------------------|-------------|-------------|
| N° de programme | Aliments | Cuisson | Température |
| 1 | Frites | 7-8 minutes | 180°C |
| 2 | Beignets/crevettes | 5-6 minutes | 170°C |
| 3 | Poissons | 6-7 minutes | 160°C |
| 4 | Poulets | 6-8 minutes | 160°C |
| 5 | Légumes | 5 minutes | 150°C |

3. Programmer la température et le temps de cuisson manuellement

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

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

Réglage de la température :

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

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

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

Réglage de la minuterie :

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

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

4. Frire en utilisant les paniers à frire

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

1. Après avoir sélectionné votre mode de cuisson (ou après avoir programmé manuellement la température et la minuterie), pressez le bouton ON/Off et l'écran montrera la température de l'huile actuelle. A ce moment là l'indicateur de montée en température jaune s'allumera (8).

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

2. Pendant la montée en température vous pouvez vérifier le mode cuisson en appuyant sur le bouton

2. En appuyant sur le bouton 4 vous pouvez également vérifier la minuterie, en appuyant sur le bouton la minuterie s'affichera pendant 5 secondes.



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

3. Une fois que la friteuse aura atteint la température présélectionnée, la friteuse arrêtera de chauffer l'huile. Un signal sonore vous prévient à ce moment là et la lumière jaune de montée en température (8) s'éteindra ; a contrario la lumière verte (9) « ok » s'allume et indique que vous pouvez faire frire vos aliments.

4. Mettez vos aliments dans le panier prévu à cet effet, replacez le délicatement dans la cuve remplie d'huile chaude. Il est conseillé d'utiliser des aliments secs ; en effet si vos aliments sont humides cela risque de créer des éclaboussures au contact de l'huile.

5. Une fois que vous avez terminé d'utiliser la friteuse, débrancher la friteuse (Les deux indicateurs lumineux s'éteindront).

6. Remettre le couvercle et laisser l'huile de la friteuse refroidir complètement avant de les bouger ou de les nettoyer. Toujours utiliser les poignées pour déplacer l'appareil. Ne jamais tenter de déplacer la friteuse en la tenant par son couvercle ou par la cuve.



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

4. Frire sans utiliser le panier à frire

Verser la nourriture directement dans le bol à frire. Toujours utiliser des ustensiles.



L'huile chaude peut provoquer des brûlures!

Ne jamais laisser tomber ou renverser la nourriture dans le bol.

Ne mettez jamais vos mains ou autres parties du corps dans l'huile chaude.

Garder toujours les mains et le visage loin de la vapeur et des éclaboussures d'huile.

1. Utiliser une écumoire pour enlever la nourriture de l'huile. Égoutter à l'aide de papier absorbant ou d'une cuvette d'égouttage.



Avant de retirer l'huile de votre friteuse toujours éteindre l'appareil, le débrancher et laisser l'huile refroidir complètement.

Vous aurez besoin d'une écumoire, d'un plateau adapté ou d'une grande assiette, de papier cuisson, d'un entonnoir ou d'un pot avec un bec verseur, de mousseline (si réutilisation de l'huile), et la bouteille d'huile d'origine que vous avez conservé plus tôt! Si vous l'avez jeté, toute bouteille de taille convenable avec un bouchon fera l'affaire.

3. A l'aide d'une écumoire, écumer les restes de nourriture flottants à la surface de l'huile. Retirer le panier de la friteuse (si vous l'avez utilisé) et le déposer sur du papier absorbant pour égoutter.

4. Tapisser le plateau d'égouttage avec du papier absorbant.

5. Ensuite, après vous être assuré que l'appareil est bien débranché, enlever l'unité de contrôle comme décrit en page ... « Démontez avant le nettoyage », et poser l'appareil sur la cuvette d'égouttage.

6. Poser ensuite la bouteille d'huile dans l'évier, retirer le bouchon et mettre à la place un entonnoir. Si vous désirez réutiliser l'huile, assembler l'entonnoir avec un morceau de mousseline ; ceci fera usage de filtre.

7. Tenir le rebord de la cuve amovible de la friteuse avec les deux mains et la soulever avec soin. Prendre la friteuse au dessus de l'évier et verser l'huile de la cuvette lentement dans la bouteille à l'aide de l'entonnoir. Autrement, verser l'huile dans un pichet avec un bec verseur et l'utiliser pour transférer l'huile dans la bouteille.

8. Lorsque toute l'huile a été versée dans la bouteille, enlever l'entonnoir (jeter la mousseline, si elle a été utilisée), et remplacer le bouchon de la bouteille. L'huile peut désormais être conservée pour réutilisation, ou jetée proprement, en toute sécurité.

9. Vous pouvez maintenant nettoyer la friteuse : voir partie « Nettoyage et entretien de votre appareil ».



Toujours se débarrasser de l'huile de manière à respecter l'environnement. Ne jamais verser l'huile dans les égouts. Contactez votre centre de recyclage pour obtenir des conseils à propos de la destruction de l'huile.

B. Guide de cuisson

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

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

| INGREDIENTS | Poids / Quantités | Temp. | Temps approx. de cuisson (minutes) | Commentaires |
|--|---|---------------|---|--|
| Frites congelées | 800g | 190°C | 8 - 10 | Bouger le panier d'un côté à l'autre une à deux fois pendant la cuisson afin d'assurer une bonne cuisson. |
| Carrelet frais enduit dans de la pâte à frire faite-maison | 2 portions approx. 100g chacune | 150°C | 2 - 3 | Frire sans le panier et utiliser une écumoire pour enlever le poisson de l'huile une fois cuit. |
| Morue congelée ou aiglefin en patte | 2-4 portions approx. 100g chacune and 1.5 cm de largeur | 160°C | 8 - 9 | Les portions épaisses peuvent mettre plus de temps à cuire au centre. Retourner occasionnellement le poisson dans l'huile à l'aide de pincettes. |
| Langoustine congelée panée | Packet de 340g | 180°C | 3 - 4 | Les langoustines auront une couleur profondément dorées quand elles seront cuites. S'assurer que la nourriture soit brûlante partout. |
| Crevettes fraîches et panée | Paquet de 140g | 180°C | 1 - 2 | Suivre les instructions du fabricant |
| Filet de morue en bâtonnet. | 10 bâtonnets (300g par paquet) | 160°C | 4 - 5 | Bouger le filet dans l'huile occasionnellement pour assurer une bonne cuisson |
| Poulet congelé – Filet pané | 2 portions approx 100g chacune | 160°C - 170°C | 9 - 10 | Le poulet est cuit quand il n'est plus du tout rosé au centre. |

S'assurer que les aliments en train de frire sont aussi secs que possible (à l'exception des aliments battus) afin d'éviter les éclaboussures.

Il est important de tenir compte de l'aliment que vous désirez frire afin de définir la température appropriée. Utiliser les données directives du tableau ci-dessus, les conseils du fabricant et votre propre analyse afin de vous guider.

Ne pas surcharger le panier. Cela diminuera la température de l'huile ; Vos aliments seront plus gras que croustillants.

De plus, si vous remplissez le panier les aliments ne cuiront pas de façon homogène puisque toute l'huile ne pourra atteindre tous les aliments. Il est donc préférable de cuisiner en plusieurs fois. Assurez-vous que les aliments aient cuit au centre. Si la température de l'huile est trop élevée, les éléments aux extrémités vont brunir rapidement, tandis qu'au centre ce ne sera pas cuit.

C. Conseils d'utilisation

1. Frire

- Les petits éléments de nourriture vont cuire plus rapidement que les gros. Il peut être nécessaire de faire cuire le poulet ainsi que les aliments surgelés plus longtemps et à plus basse température afin d'éviter que la surface des aliments cuise avant l'intérieur.
- Les aliments délicats tels que les crevettes ou bien les légumes émincés nécessitent une cuisson à plus forte température et à temps réduit.
- Utiliser un thermomètre pour aliments ou à l'épreuve brochette (voir page 17) pour s'assurer que l'aliment a été cuit au centre.
- S'assurer que les aliments sont bien cuits au centre ; Pour ce faire utiliser un thermomètre approprié. Avant d'utiliser la friteuse, toujours remplir au dessus du niveau minimum. Éviter de trop remplir le panier à friture.
- Ne pas exposer visages et mains à la vapeur ou au contact de l'huile bouillante.
- Pour une cuisson homogène, remuer ou tourner les aliments avec des ustensiles appropriés, ou déplacer le panier délicatement pendant la cuisson.

2. Pour vérifier que la nourriture est bien chaude.

Prendre un couteau et le planter dans l'aliment. Maintenir le ainsi pendant plusieurs secondes avant de le retirer. Si le couteau est chaud quand vous le touchez, votre plat est chaud au milieu.

Vous pouvez également utiliser un thermomètre pour aliments. Le poulet est cuit quand son jus devient clair et que la viande n'est plus rosée au centre.

Note : Pour préparer des frites plus croustillantes vous pouvez utiliser la friteuse sans son couvercle

3. Les ustensiles

- Choisir vos ustensiles de cuisine avec soin. Ne pas utiliser les ustensiles qui peuvent fondre (ex : le plastique).
- Attention à ne pas endommager votre appareil lorsque vous utilisez des ustensiles en métal. Les poignées peuvent également devenir très chaudes.
- Utiliser des gants appropriés ou des ustensiles avec manches isolés.
- Les ustensiles appropriés sont les ustensiles en métal ou en plastique résistant à la chaleur, les écumeuses et mes pincettes.
- Les ustensiles non appropriés sont les ustensiles en bois, en plastique non résistant à la chaleur, les couteaux ou autres outils tranchants.

4. Huile

Huiles recommandées à l'usage de la friteuse :

- Tournesol
- Légumes
- Arachide
- Graine de colza
- Maïs

Huiles et graisses non recommandés:

- Très grasse
- Huile d'olive (tout type)

Quantité d'huile:

Toujours utiliser la quantité maximum d'huile recommandée pour frire. Ne jamais dépasser ce volume, et ne jamais utiliser la friteuse sans huile. Toujours remplir la friteuse d'huile au-dessus du MIN avant de l'utiliser.

4/ NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE VOTRE APPAREIL

A. Démonter la friteuse avant de la nettoyer

Retirer le couvercle et le panier de la friteuse.

Retirer soigneusement l'unité de commande et l'élément du corps. Pour ce faire, tenir l'unité de contrôle avec une main tout en tenant fermement le corps de l'autre. Il suffit de lever l'unité de contrôle vers le haut jusqu'à ce qu'il se détache du corps.

Retirer le bol de la friture. Agripper le rebord du bol avec les deux mains et l retirer du corps.

B. Nettoyer la friteuse



Toujours débrancher votre friteuse et laisser l'huile ainsi que votre friteuse se vider complètement avant de la nettoyer.

Ne jamais tremper l'unité de contrôle, le câble d'alimentation ou la prise dans l'eau ou autre liquide.

Ne jamais utiliser de produits nettoyants abrasifs.

Aucun élément de la friteuse n'est compatible avec le lave-vaisselle. Toujours laver à la main.

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

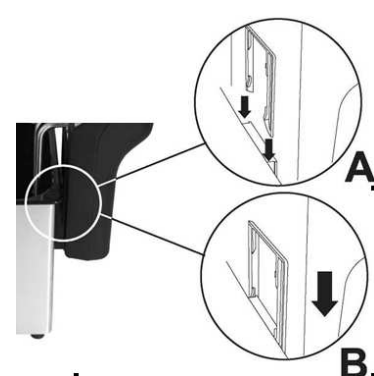
Retirer tous les résidus de nourriture du bol et du panier en utilisant du papier absorbant. Laver les éléments à la main dans de l'eau chaude et savonneuse, frotter à l'aide d'une éponge. Faire sécher l'appareil complètement avant de le ranger.

Nettoyer l'unité de contrôle, les autres éléments et le corps :

Essuyer le surplus d'huile de l'élément avec du papier absorbant (prendre soin de ne pas abimer les fils électriques connectés à l'élément chauffant). Essuyer l'unité de contrôle et le corps avec un chiffon propre, très légèrement humide et sec.

C. Remonter après le nettoyage

- Placer le corps de l'appareil sur une surface stable, sécurisée, sèche et horizontale.
- Maintenir le bord du bol à frire des deux côtés puis abaisser le bol dans la friteuse.
- Rebrancher l'unité de contrôle avec le corps. L'unité de contrôle possède deux rails dans lesquels doivent être insérés les parties correspondantes dans le corps de la friteuse.
- Faire glisser vers le bas le panneau de configuration dans les rails (figure B) jusqu'à ce que les éléments soient bien assemblés et insérés dans les fentes.



Note: La friteuse ne fonctionne pas si l'unité de commande n'est pas attachée au corps.

- Si vous utilisez la friteuse, soulever la poignée du panier à friture, puis revenir à sa position de verrouillage. S'assurer que la poignée soit solidement fixée au corps.
- Pour ranger la friteuse, replacer le panier, rabattre la poignée et refermer le couvercle.

D. Résolution des problèmes

Ces appareils sont fabriqués conformément aux normes les plus sécurisées. Suivre ces étapes si l'appareil ne fonctionne pas :

- Vérifier que vous avez correctement suivi les instructions du manuel.
- Vérifier que le fusible n'est pas sauté.
- Vérifier que la prise murale fonctionne parfaitement.

E. Garantie et service après-vente

Ce produit est garanti par votre distributeur 2 ans après la date de votre achat. Pour plus de détails, veuillez vous reporter aux conditions de garantie fournies par celui-ci.

Brandt

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 so that it best meets your needs. Innovation and performance: we designed it so that it is always easy to use.

In the line of Brandt products, you will also find a wide range of small domestic appliances, compact ovens, microwave ovens, hobs, ventilation hoods, electronic cookers, dishwashers, refrigerators and freezers that can be coordinated with your new **BRANDT** deep fryer.

Of course, in an ongoing effort to satisfy your demands with regard to our products as best as possible, our after-sales service department is at your disposal and ready to listen in order to respond to all of your questions and suggestions.

You can also log on to our web site at **www.brandt.com** where you will find all our products, as well as additional, useful information.

BRANDT

As part of our commitment to constantly improving our products, we reserve the right to make changes to their technical, functional and/or esthetical properties in line with their technological development.



Attention: 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



| | |
|---|----|
| 1/ INFORMATION FOR THE USER | 15 |
| <i>A. Safety recommendations</i> | 15 |
| <i>B. Technical data</i> | 15 |
| <i>C. Protecting the environment</i> | 15 |
| 2/ PREPARING YOUR APPLIANCE | 16 |
| <i>A. Description of the deep fryer</i> | 16 |
| <i>B. Before using your deep fryer</i> | 17 |
| 3/ USING YOUR APPLIANCE | 17 |
| <i>A. Operating instructions</i> | 17 |
| <i>B. Cooking guide</i> | 20 |
| <i>C. Tips for use</i> | 21 |
| 4/ CLEANING & MAINTENANCE | 22 |
| <i>A. Disassembling before cleaning</i> | 22 |
| <i>B. Cleaning your fryer</i> | 22 |
| <i>C. Reassembling after cleaning</i> | 22 |
| <i>D. Trouble shooting guide</i> | 23 |
| <i>E. Warranty and after-sale service</i> | 23 |

1/ INFORMATION FOR THE USER

A. Safety recommendations

Please read these instructions before operating the appliance and retain them for future use.

1. This product is not suitable for use by children, and may not be suitable for persons requiring supervision unless they receive instruction by a competent person on how to safely use the product. Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
2. Never use this appliance for anything other than its intended use. This appliance is for household use only. Do not use this appliance outdoors.
3. Always ensure that hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.
4. Always use the appliance on a stable, secure, dry and level surface.
5. Never operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
6. Ensure the appliance is switched off and unplugged from the supply socket if it is left unattended, when it is not in use or before cleaning. Never leave the appliance unattended when it is in use.
7. Always allow the appliance to fully cool down before cleaning or storing.
8. The power cord is not replaceable by the user. Always return the appliance if the power cord is damaged to avoid any hazard.
9. Do not use the appliance if it has been dropped, if there are any visible signs of damage or if it is leaking.
10. Never immerse any part of the appliance or power cord and plug in water or any other liquid.
11. Never let the power cord hang over the edge of a worktop, touch hot surfaces or become knotted, trapped or pinched.
12. Do not touch the external surfaces of the appliance during use as they may become very hot.
13. Only use spares or accessories that are recommended by the manufacturer.

B. Technical data

| | |
|-------------------------------|----------------|
| <i>Model no.</i> | FRI2102E |
| <i>Power supply</i> | 220-240 V 50Hz |
| <i>Energy consumption (W)</i> | 2000W |
| <i>Oil Capacity (L)</i> | 3 |
| <i>Dimensions (mm)</i> | 230x398x200 |
| <i>Net wt. (kg)</i> | 2.9 |

C. Protecting the environment



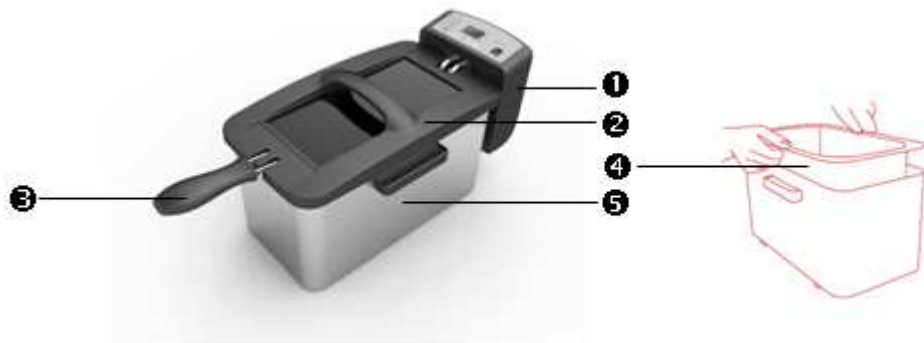
At the end of its working life, the product must not be disposed with household waste. It must be taken to a special local authority waste collection centre or to a company providing this service. Disposing household appliances separately avoids possible negative effects on the environment and health 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/ PREPARING YOUR APPLIANCE

A. Description of the deep fryer



1 Control Unit

This comprises of the control panel, heating element and handy cord storage.

2 Lid

3 Removable Frying Basket

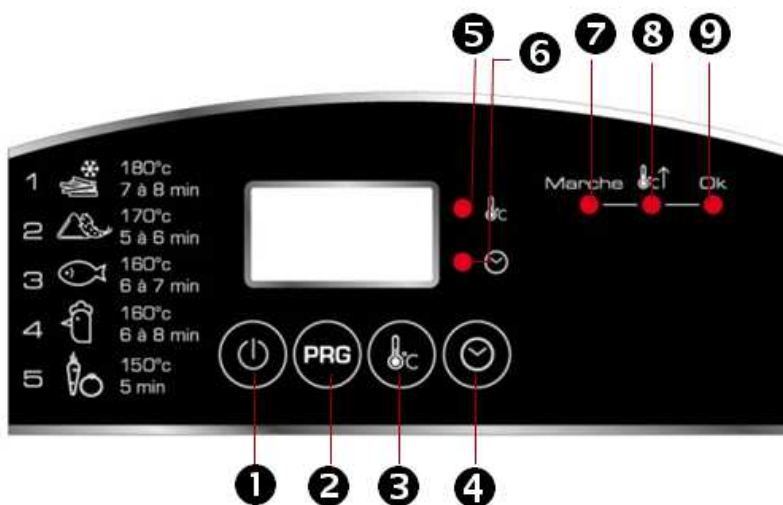
Allows food to be lowered and removed from the fryer easily and quickly. Has a collapsible handle for easy storage.

4 Removable Frying Bowl

Has an integrated MIN and MAX mark. It separates the control unit and body for easy cleaning.

5 Body with Carry Handles

Houses the frying bowl and control unit and keeps the fryer stable on the work surface. The carry handles allow the unit to be moved easily.



1. Button 1: On/off button

2. Button 2: Select preset menus.

3. Button 3: Select temperature: Used to adjust manually the oil/fat temperature setting.

4. Button 4: Select cooking time: Used to adjust the timer.

5. Temperature mode activated: denote that you can modify the temperature

6. Timer mode activated: denote that you can modify the cooking time

7. Power indicator light: It warns you that the unit is plugged into the mains supply.

8. Heating indicator light: It warns you that the deep frying is heating the oil.

9. Ok indicator light: Lets you know the oil is heating up. It switches on when the set temperature has been reached: you can add your food in the deep fryer.

B. Before using your deep fryer

Before using your Fryer unpack the appliance and remove all packaging, promotional materials and stickers. Remove all printed documents. Check that there is no packing around the bowl.

Next wash the lid, frying basket and fryer bowl in hot soapy water. Wipe the element, control unit and body with a damp cloth only. (See page 21 for cleaning instructions).

Always use your fryer on a stable, secure, dry and level surface.

Allow adequate space above and on all sides for air circulation.

Do not allow the appliance to touch any flammable material during use (such as curtains or wall coverings).

Care is required when using the appliance on surfaces that may be damaged by heat. The use of an insulated pad is recommended. Before connecting to a power source, make sure your supply voltage is the same as the one indicated on the appliance.

3/ USING YOUR APPLIANCE

A. Operating instructions

1. Preparing food

Cut food items such as chips to the same size and choose similar sized pieces of fish and chicken.

Make sure food is as dry as possible (except battered food) before frying. Water and oil do not mix well, water causes hot oil to spit. Use kitchen paper to absorb excess water from fish, meat, vegetables and fruit.

2. Using the Preset Cooking Menus

Press the button n°2 one time, you will see -1- on the display, when the push the button 3 (+) and 4 (-) you will see the 4 preset menu pass as you can see below.

| Panneau de configuration | | | |
|--------------------------|----------------|-------------|-------------|
| Menu n° | Food | Cooking | Temperature |
| 1 | Frozen Chips | 7-8 minutes | 180°C |
| 2 | Fritter/shrimp | 5-6 minutes | 170°C |
| 3 | Fish | 6-7 minutes | 160°C |
| 4 | Chicken | 6-8 minutes | 160°C |
| 5 | Vegetables | 5 minutes | 150°C |

3. To set the temperature and cooking time manually

Note: Numbers in brackets refers to the part "description of the fryer".

If you don't want program your deep fryer thanks to the cooking reset menus, you can program manually the temperature and the cooking time manually.

Setting the temperature:

When the unit is first turned on the default setting is enabled for frozen chips. Press button 3 to adjust the temperature: An indicator confirms that you are on the temperature mode(5).

The temperature then scroll 5 by 5 °C to 190 °C (maximum), and then return to 110 °C (minimum).

Setting the timer:

4 correspond to the button the timer in effect you can adjust the cooking time of your fryer. To do this, press the button 4: A red LED confirms that you are on timer mode controller (6).

Each time you press the button 3, the time increase by 1 minute. To decrease the time, just increase the timer to 99 minutes (maximum), press again and the timer will return to the minimum (1 minute). To do this quickly press and hold the button for scroll the time faster.


4. To fry using the frying basket

Note: Numbers in brackets refers to the part "description of the fryer".

1. After selecting your preset cooking menu (or after manually programmed temperature and timer), press the ON / OFF button and the display will show the current oil/fat temperature. At this time the temperature increase and the yellow light indicator (8) will turn on.

Caution: Do not put your food in oil before the oil be hot.

2. During the heating time you can check the preset cooking mode by pressing button 2. By pressing the button 3 you can also check the temperature. By pressing the button 4 you can check the timer.

 To stop the fryer during operation, press the On / off button which will stop the cooking process: the fryer will then return to the menu "PRG".

3. Once the fryer has reached the preset temperature, the deep fryer will stop to heat oil. An audible signal warns you at this time and the yellow light of temperature turn (8) off; conversely green light (9) "ok" turn on and indicate that you can fry your food.

4. Put your food in the basket provided, move it gently in the frying bowl filled with hot oil. It is recommended to use dry food, in fact if your food is wet it may create splashes in contact with the oil.

5. Once you have finished using the fryer, unplug the fryer (Both indicator lights will turn off).

6. Replace the lid and let the oil in the fryer to cool completely before moving or cleaning. Always use the handles to move the camera. Never attempt to move the fryer by holding the lid or the frying bowl..

We recommend removing the oil from the fryer once it has completely cooled and clean the appliance before storing.

5. To fry without the frying basket:

Carefully lower or slide the food directly into the frying bowl. Always use utensils to do this.



Hot oil can cause scalding!

Never drop or tip food into the bowl.

Never put your hand or other body parts into the hot oil.

Always keep hands and face away from rising steam or spitting oil.

Use a slotted spoon or a slotted fish slice to remove the food from the oil. Drain on kitchen paper or on a drip tray.



Before removing oil from your fryer always switch off, unplug and allow the oil to cool completely.

You will need a slotted spoon, a suitable tray or large plate, kitchen paper, a funnel or jug with a pouring lip, muslin (if reusing the oil), and the original oil bottle you saved earlier!

If you've thrown it away, any suitable sized bottle with a lid will do.

- Using a slotted spoon, skim off any food scraps floating on the surface of the oil.
- Remove the basket from the fryer (if used) and place on kitchen paper to drain.

Line the drip tray with kitchen paper.

- Then, carefully, and with the appliance unplugged, remove the control unit as described on the part 'To Disassemble Before Cleaning', and place the element on the drip tray.

- Next, place the oil bottle in the sink, remove its cap and place the funnel in the top. If you wish to reuse the oil, line the funnel with a piece of muslin to act as a filter.

- With the rounded edge of the fryer facing away from you, grip the rim of the removable frying bowl with both hands and carefully lift it out and clear of the body. Take it over to the sink and pour the oil from the rounded end of the bowl slowly into the bottle through the funnel. Alternatively, pour the oil into a jug with a pouring lip and use this to transfer the oil into the bottle.

- When all the oil has been poured into the bottle, remove the funnel (discard the muslin, if used), and replace the bottle cap. The oil can now either be stored for reuse, or discarded safely and cleanly.

- You can now clean the fryer—see part "cleaning & maintenance"



Always dispose of the oil in an environmentally safe way. Never pour the oil into drains. Contact your recycling centre for advice on the disposal of the oil

B. COOKING GUIDE

The table below provides cooking guidelines for foods which are commonly deep fried. All the foods have been fried using the oil at the MAX level.

The maximum basket capacity is 1000g but for excellent results, we recommend you do not exceed the weights given in the table.

| Food Type | Weight / Quantity | Temp | Approx. Frying Time (minutes) | Comments |
|--|---|---------------|-------------------------------|---|
| Frozen fry chips | 800g | 190°C | 8 - 10 | Move the basket gently from side to side once or twice during frying to ensure even cooking |
| Fresh plaice coated in home made batter | 2 portions approx. 100g each | 150°C | 2 - 3 | Fry without the frying basket and use a fish slice to remove the fish from the oil once cooked |
| Frozen cod or haddock in batter | 2-4 portions approx. 100g each and 1.5 cm thick | 160°C | 8 - 9 | Thicker portions may take longer to cook through to the centre. Turn over occasionally in the oil using tongs |
| Frozen scampi in breadcrumbs | 340g pack | 180°C | 3 - 4 | The scampi will go a deep golden color when cooked. Ensure food is piping hot throughout. |
| Fresh small breaded prawns | 140g pack | 180°C | 1 - 2 | Follow the manufacturer's instructions |
| Cod fillet fish fingers | 10 fingers (300g pack) | 160°C | 4 - 5 | Move around in the oil occasionally to ensure even cooking |
| Frozen chicken breast fillets in breadcrumbs | 2 portions approx. 100g each | 160°C - 170°C | 9 - 10 | The chicken is cooked when the meat is no longer pink in the centre |

Always make sure that the food you are frying is as dry as possible (battered foods are the exception) to avoid spitting and overflowing. Take care.

It is important to take into account the food to be cooked and the temperature it requires. Use the guidelines in table 1, manufacturer's cooking instructions and your own expertise to guide you.

Don't overload the fryer basket. Doing so will cause the oil temperature to drop, causing your food to become greasy rather than crispy.

Also, food in an over full basket will not cook evenly as the oil may not reach all of the items. Cook in batches.

Make sure that you check that food has cooked through to the centre. If your oil temperature is too hot, the outside may brown quickly while the food inside is still uncooked.

C. Tips for use

1. Frying

- Smaller pieces of food will fry faster than larger ones. It may be necessary to cook chicken or frozen items for longer on a lower heat to avoid the outside cooking before the middle is cooked.
- Delicate foods such as prawns or thinly sliced vegetables require less cooking at a higher temperature than more robust food types.
- Use a food thermometer or the skewer test to ensure that the food has been cooked through to the centre.
- Never exceed the MAX level when filling the frying bowl with oil.
- Always fill above the MIN level with oil before using the fryer.
- Avoid overfilling the frying basket.
- DO NOT place face or hands in contact with hot oil or steam.
- For even cooking of foods, stir or turn the food with suitable utensils, or move the basket gently during cooking.

Note: To prepare chips crispier you can use the fryer without its lid.

2. To check food has heated through

Take a knife or metal skewer and push it into the centre of the food. Hold it there for a few seconds then remove it. If the skewer or knife is hot to the touch, the food is hot in the middle.

Alternatively use a food thermometer. Chicken is cooked when the juices run clear and the meat is no longer pink in the centre.

3. Utensils

Select your cooking utensils carefully. Do not use utensils which may melt (e.g. plastic). Take care when using metal utensils as not to damage the heating element. Also metal handles might get hot. Use oven gloves, or buy utensils with insulated handles.

Suitable utensils include metal or heat resistant plastic, slotted spoons, slotted fish slices, or tongs.

Not suitable: wooden or plastic non-heat resistant utensils, knives or other sharp implements.

4. Oil

Oils recommended for use in the fryer include:

Sunflower

Vegetable

Groundnut

Rape seed

Corn

Oils and fats not recommended:

Hard fats

Olive oil (any type)

Oil quantity:

Always use the recommended (MAX) quantity of oil when deep frying. Never exceed this volume, and never use the fryer without any oil in it. Always fill above the MIN mark with oil before using the fryer.

4/ CLEANING & MAINTENANCE

A. Disassembling before cleaning

- Remove the lid and frying basket.
- Carefully remove the control unit and element from the body. To do this, hold the control unit with one hand whilst holding the body with the other. Simply lift the control unit upwards until it clears the body.
- Remove the frying bowl. Grip the rim of the frying bowl with both hands and lift clear of the body.

B. Cleaning your fryer



Always unplug your fryer and allow the oil and appliance to cool completely before cleaning it. NEVER immerse the control unit, cord set or plug in water or any other liquid.

Never use harsh abrasive cleaners or cleaning materials.

No parts of this appliance are dishwasher safe. Always hand wash.

Follow the instructions on page 14 'How to Remove Oil from your Fryer'.

Cleaning the removable frying bowl, frying basket and lid:

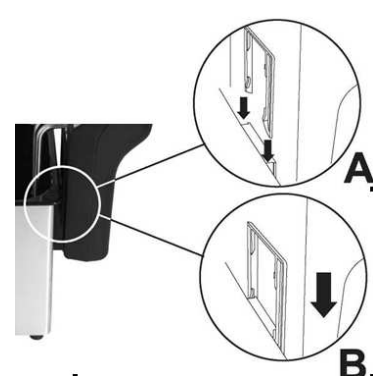
Remove any food deposits from the frying bowl and frying basket using kitchen paper. Wash the components by hand in warm soapy water using a cloth, sponge or brush. Dry completely before use or storage.

Cleaning the control unit, element and body:

Wipe the excess oil from the element with kitchen paper (take care not to damage the wires connected to the heating element). Wipe over the control unit and body with a clean, slightly damp cloth and dry.

C. To reassemble after cleaning

- Place the body on a stable, secure, dry and level surface.
- Holding the frying bowl rim at both sides lower the bowl into the body.
- Reconnect the control unit with the body. The control panel/heating element has two runners that must be fitted into corresponding guides in the fryer body (figure A).
- Line up the two runners with the guides in the fryer body (figure A).
- Slide the control panel/heating element assembly downwards into the guides (figure B) until the assembly is fully lowered into the slots and will go no further.



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

- If using, lift the handle of the frying basket upwards, then back into its locked position. Make sure the handle is securely attached to the basket.
- To store, replace the basket, fold down the handle and replace the lid.

D. Trouble shooting guide

These appliances are built to the very highest of standards. There are no user serviceable parts. Follow these steps if the unit fails to operate:

Check the instructions have been followed correctly.

Check that the fuse has not blown.

Check that the mains supply is functional.

E. Warranty and after-sale service

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.