



MARQUE: BRANDT

REFERENCE: FRI-2100E ECRAN LCD

CODIC: 3220990



Le fabricant se réserve le droit de modifier les modèles décrit dans le présente notice.
Fabrikanten forbeholder sig retten til at ændre modellerne som beskrives i denne brugsvejledning.
The manufacturer reserves the right to modify the models described in this User's Manual.
El fabricante se reserva los derechos de modificar los modelos descritos en este Manual de Instrucciones.

FagorBrandt SAS - Locataire-gérant - SAS au capital de 20.000.000 euros
- siège social: 7 rue Henri Becquerel - 92500 Rueil-Malmaison -
RCS Nanterre sous le numéro 440 303 196

Brandt

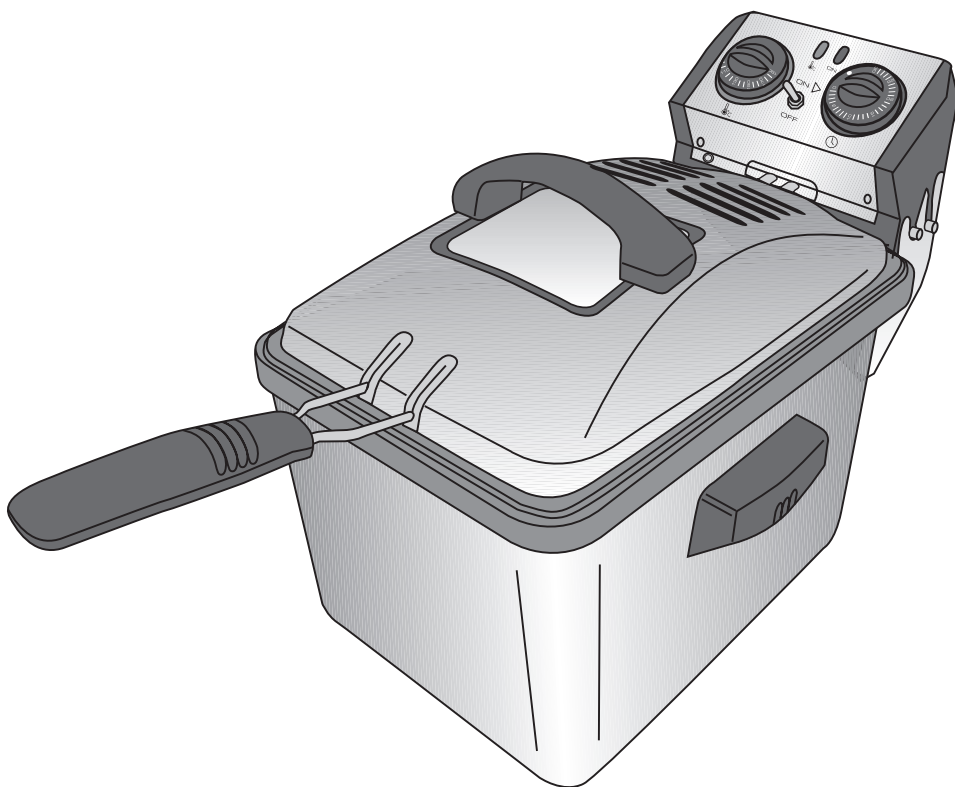


Noviembre 2007



FR - MANUEL D'UTILISATION
DK - BRUGSANVISNING

EN - INSTRUCTIONS FOR USE
ES - MANUAL DE INSTRUCCIONES



FRITEUSE / FRITUREGRYDE/ FRYER / FREIDORA

MOD.: **FRI-2100**

FagorBrandt SAS - Locataire-gérant - SAS au capital de 20.000.000 euros -
siège social: 7 rue Henri Becquerel - 92500 Rueil-Malmaison - RCS Nanterre sous le numéro 440 303 196.



Brandt

Fig. 2

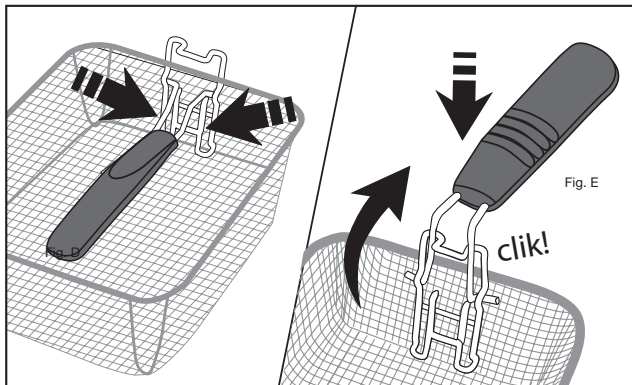


Fig. 2

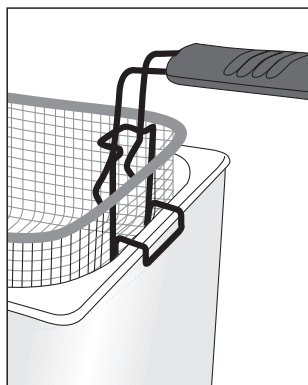


Fig. 3

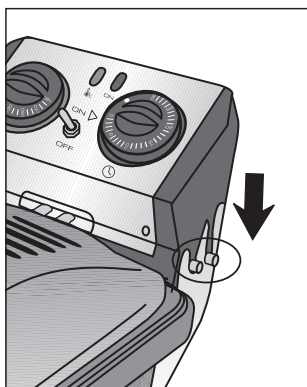
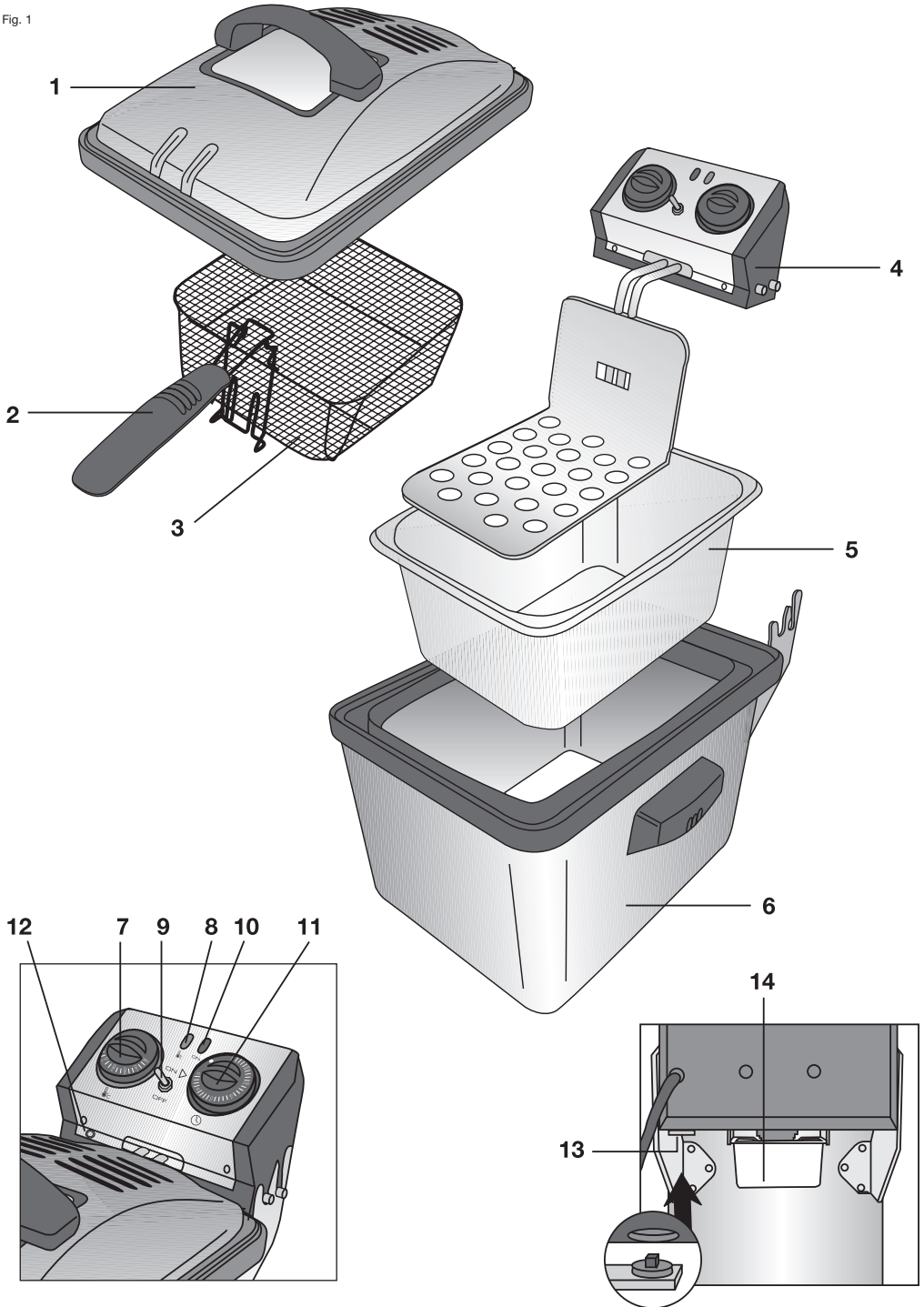


Fig. 1



1. DESCRIPTION (FIG. 1)

1. Couvercle
2. Manche du panier
3. Panier
4. Résistance
5. Cuve
6. Corps de l'appareil
7. Thermostat
8. Témoin lumineux vert
9. Interrupteur marche/arrêt (ON/OFF)
10. Témoin lumineux rouge
11. Minuteur
12. Bouton de réenclenchement
13. Dispositif de protection
14. Déversoir

2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Voir plaque signalétique.

Cet appareil est conforme aux Directives Européennes de Compatibilité Électromagnétique et de Basse Tension.

3. PRESCRIPTIONS DE SÉCURITÉ

- Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, lire attentivement ce Mode d'Emploi et le garder pour de postérieures consultations.
- Vérifier que la tension du secteur correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- En cas d'incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, remplacer la prise par une autre qui convient en s'adressant à un professionnel qualifié.
- La sécurité électrique de l'appareil est garantie seulement s'il est raccordé à une installation de terre efficace, tout comme le prévoient les normes de sécurité électrique en vigueur. En cas de doute, s'adresser à du personnel professionnellement qualifié.
- L'utilisation d'adaptateurs et/ou de rallonges est déconseillée. Si ces éléments s'avéraient indispensables, utiliser seulement des adaptateurs et des rallonges qui respectent les normes de sécurité en vigueur. Veiller à ne pas dépasser la limite de puissance mentionnée sur l'adaptateur.
- Après avoir enlevé l'emballage, vérifier que l'appareil est en parfait état, en cas de doute, s'adresser au Service d'Assistance Technique le plus proche.
- Les éléments de l'emballage (sacs en plastique, polystyrène, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car ils peuvent représenter un danger.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique. Toute autre utilisation est considérée inappropriée et dangereuse.
- Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages pouvant survenir à la suite de l'usage inapproprié, erroné, peu correct ou des réparations effectuées par du personnel non-qualifié.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Éloigner l'appareil de l'eau ou de tout autre liquide, afin d'éviter tout risque de décharge électrique. Ne pas brancher l'appareil si ce dernier se trouve sur une surface humide.
- Déposer l'appareil sur une surface sèche, lisse et stable.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance à la portée d'enfants ou de personnes handicapées.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour son usage par des personnes (enfants y compris) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans expérience ou connaissance ; à moins de l'utiliser sous surveillance ou après avoir été dûment instruites sur son mode d'emploi par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Pour une plus grande protection, il est recommandé d'installer un dispositif de courant résiduel (RCD) à courant résiduel opérationnel ne dépassant pas les 30 mA. Consultez votre installateur.
- Ne pas abandonner l'appareil allumé, car il peut représenter une source de danger.
- Pour débrancher la fiche, ne jamais tirer sur le cordon.

- Débrancher l'appareil avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou de maintenance.
- En cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, éteindre ce dernier et ne pas essayer de le réparer. S'il requiert une réparation, s'adresser uniquement à un Service d'Assistance Technique agréé par le fabricant et demander à utiliser des pièces de rechange originales.
- Si le cordon de l'appareil est endommagé, s'adresser à un Service d'Assistance Technique agréé par le fabricant pour le faire remplacer.
- Ne pas le laisser cet appareil exposé aux intempéries (pluie, soleil, givre, etc.).
- Ne pas utiliser l'appareil et ne placer aucune de ses parties sur des surfaces chaudes ou près de celles-ci (plaques de cuisson à gaz ou électriques ou fours).
- Ne pas utiliser de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas toucher les parties chaudes de l'appareil. Saisir toujours l'appareil par la poignée.
- Éviter que le cordon ne touche les parties chaudes de l'appareil.
- Ne plongez jamais la résistance, le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau ou un autre liquide.
- L'huile chaude peut provoquer de graves brûlures. La friteuse est chaude au cours de son utilisation et reste chaude pendant un certain temps une fois débranchée. Ne touchez pas les surfaces chaudes comme la cuve, utilisez les poignées.
- Lorsqu'elle est en marche, la friteuse génère des températures très élevées. Il convient de prendre les mesures nécessaires pour éviter tout risque de brûlures, d'incendie et de dommages physiques ou matériels.
- Ne déplacez jamais la friteuse lorsqu'elle est en marche ni avant que l'huile ait refroidi.
- Les aliments humides doivent être séchés avant d'être frits. Veillez à retirer tout morceau de glace sur les aliments congelés.
- Faites attention aux éclaboussures lorsque vous introduisez les aliments dans l'huile.
- La quantité d'huile dans la cuve doit toujours dépasser le niveau minimum. N'utilisez jamais la friteuse s'il n'y a pas d'huile dans la cuve ou si la quantité d'huile est insuffisante.
- Veillez à ce qu'il n'y ait aucun objet inflammable à proximité de la friteuse ou sur cette dernière. Si l'huile prend feu, débranchez la friteuse et fermez le couvercle. N'utilisez en aucun cas de l'eau pour éteindre le feu.
- Débranchez la friteuse si vous ne l'utilisez pas, et avant toute opération d'entretien ou de nettoyage.
- Ne laissez pas la friteuse en marche sans surveillance. Débranchez-la systématiquement même si vous ne vous absentez que quelques minutes.
- Laissez l'huile refroidir avant de nettoyer la friteuse et de la ranger.
- N'ajoutez pas de sel ni d'épices dans l'huile au cours de la friture.

4. UTILISATION DE LA FRITEUSE

1. Nettoyez la friteuse avant la première utilisation, comme indiqué dans la section "Nettoyage".
2. Ouvrez le couvercle (1).
3. Relevez le panier (2) et sortez-le de la friteuse. Placez la poignée du panier (2) en position de travail. Pour cela, faites pivoter la poignée vers l'extérieur du panier et appuyez-la contre la fixation de façon à l'immobiliser complètement (fig. 2).
4. Verser l'huile de friture dans la cuve (5) jusqu'au niveau compris entre les repères MIN et MAX indiqués à l'intérieur de celle-ci (quantité maximale : environ 3,5 litres). Veillez à ce que le niveau d'huile soit toujours supérieur au repère MIN.
5. Refermez le couvercle (1) et branchez la friteuse.
6. Allumez la friteuse en mettant l'interrupteur (9) en position marche (ON). Le témoin lumineux rouge (10) s'allume et indique que l'appareil est sous tension.
7. Tournez le thermostat (7) de façon à le régler à la température souhaitée, selon les aliments que vous cuisinez (pour plus de précisions, reportez-vous au tableau de

suggestions de cuisson, section 5). L'huile est chauffée par la résistance.

8. Lorsque l'huile atteint la température sélectionnée, le témoin lumineux vert **(8)** s'allume et le courant qui alimente la résistance se coupe automatiquement. La friteuse est prête. Lorsque la température de l'huile baisse (en cas d'introduction d'aliments froids, par exemple), la résistance et le témoin lumineux de fonctionnement s'allument à nouveau et l'huile se réchauffe pour atteindre la température sélectionnée.
9. Ouvrez le couvercle et introduisez lentement le panier **(3)** contenant les aliments dans l'huile. Refermez le couvercle.
10. Vous pouvez faire pivoter le minuteur afin d'être averti une fois le temps de cuisson prédéterminé écoulé. Sélectionnez une durée comprise entre 0 et 30 minutes

(reportez-vous au tableau de suggestions de cuisson, section 5), selon les aliments que vous cuisinez. Une fois la durée sélectionnée écoulée, une sonnerie indique la fin de la friture.

11. Une fois la friture terminée, sortez le panier **(3)** de la cuve **(5)**, secouez-le légèrement et placez-le en position d'égouttage **(fig. 3)**. Cela permet à l'huile excédentaire de retomber dans la cuve.
12. Déposez ensuite les aliments dans un plat recouvert d'une feuille de papier absorbant.
13. Une fois la friture terminée, réglez le thermostat **(7)** sur la température la plus faible et placez l'interrupteur **(9)** en position arrêt **(OFF)**.
14. Débranchez la friteuse et attendez que l'huile soit complètement froide avant de la démonter et de la nettoyer.

5. TABLEAU DE SUGGESTIONS DE CUISSON

Aliments	Quantité (gr)	Température de friture (°C)	Temps de cuisson (min)
Pommes de terre fraîches	1.000	180	10-13
Pommes de terre congelées	1.000	180	8-12
Morceaux de poulet	600	170	15-20
Filet de poisson	600	160	5-9
Rondelles d'oignon	500	150	5-7
Champignons	500	140	9-13

6. DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ET DE PROTECTION

- La friteuse est dotée d'un coupe-circuit de sécurité qui empêche la surchauffe de l'huile. Si la friteuse ne fonctionne pas, il est possible que le coupe-circuit se soit enclenché et ait coupé l'alimentation électrique de la friteuse. Cela peut se produire s'il n'y a pas ou pas assez d'huile dans la cuve. Dans ce cas, assurez-vous que le niveau d'huile est supérieur au repère minimum puis, après avoir laissé la friteuse refroidir, appuyez sur le bouton

de réenclenchement **(12)** pour qu'elle soit de nouveau prête à l'emploi.

- La friteuse est également équipée d'un dispositif de protection **(14)** grâce auquel elle peut être mise en marche uniquement si la résistance est correctement placée à l'intérieur de la friteuse **(fig. 4)**. Si la friteuse ne fonctionne pas, vérifiez la position de la résistance.

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Avant le nettoyage, débranchez la friteuse et attendez qu'elle ait refroidi.
- Ouvrez le couvercle **(1)** puis retirez le panier **(3)** et la résistance **(4)**. Retirez ensuite la cuve **(5)** en la tenant par le bord. Faites bien attention lorsque la cuve est pleine d'huile.
- Extrayez le déversoir **(14)** de la partie arrière de la friteuse.
- Reversez l'huile contenue dans la cuve et le déversoir dans un contenant approprié.
- Nettoyez le couvercle **(1)**, le panier **(3)**, la cuve **(5)**, le corps de la friteuse **(6)** et le déversoir **(14)** à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Puis, rincez-les et séchez-les bien.
- N'utilisez en aucun cas de dissolvants, d'agents abrasifs ni de tampons à récurer ou d'objets aiguisés pour nettoyer la friteuse.
- Nettoyez l'extérieur de la résistance avec un chiffon humide et séchez-le bien. Ne plongez en aucun cas la résistance ni le corps de la friteuse dans l'eau.
- Une fois le nettoyage terminé, remontez la friteuse dans l'ordre suivant : la cuve, la résistance **(4)**, le panier et le couvercle.
- Remplacez le déversoir dans sa rainure.
- Lorsque vous rangez la friteuse, veillez à ce que le couvercle soit bien refermé pour que l'intérieur reste propre et à l'abri de la poussière.

8. INFORMATION POUR LA CORRECTE GESTION DES RÉSIDUS D'APPAREILS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



À la fin de la vie utile de l'appareil, ce dernier ne doit pas être éliminé mélangé aux ordures ménagères brutes.

Il peut être porté aux centres spécifiques de collecte, agréés par les administrations locales, ou aux prestataires qui facilitent ce service.

L'élimination séparée d'un déchet d'électroménager permet d'éviter d'éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et la santé, dérivées d'une élimination inadéquate, tout en facilitant le traitement et le recyclage des matériaux qu'il contient, avec la considérable économie d'énergie et de ressources que cela implique.

Afin de souligner l'obligation de collaborer à la collecte sélective, le marquage ci-dessus apposé sur le produit vise à rappeler la non-utilisation des conteneurs traditionnels pour son élimination.

Pour davantage d'information, contacter les autorités locales ou votre revendeur.