

# Brandt



MANUEL D'INSTRUCTION FR  
INSTRUCTION MANUAL EN

Friteuse  
Deep Fryer



FRI25R2  
FRI25X2

Chère Cliente, Cher Client,

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

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

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

Connectez-vous aussi sur notre site [www.brandt.com](http://www.brandt.com) où vous trouverez nos dernières innovations, ainsi que des informations utiles et complémentaires.

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



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

## SOMMAIRE

1/ A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR.....	5
a) Consignes de sécurité.....	6
b) Données techniques.....	10
c) Protection de l'environnement.....	10
2/ PRESENTATION DE VOTRE APPAREIL.....	11
a) Description de la friteuse.....	11
b) Avant la première utilisation.....	11
c) Précautions spécifiques lors de l'utilisation.....	12
3/ UTILISATION DE VOTRE APPAREIL.....	13
a) Utilisation de la friteuse.....	13
b) Conseils d'utilisation.....	14
c) Guide de cuisson.....	14
4/ ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	15
a) Nettoyage de la friteuse.....	15
b) Rangement.....	15
5/ RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE.....	16
ENGLISH INSTRUCTION MANUAL.....	17

## 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.

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
  - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
  - les fermes;
  - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
  - les environnements de type chambre d'hôtes.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et s'ils sont surveillés continuellement. Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de

l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. **Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.**

- Les appareils de cuisson doivent être placés en situation stable avec les poignées positionnées pour éviter de renverser les liquides chauds.



- Les surfaces sont de nature à chauffer pendant l'utilisation.
- L'appareil ne doit pas être immergé.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la façon de nettoyer les surfaces qui sont au contact des denrées alimentaires ou de l'huile, référez-vous à la section "NETTOYAGE ET ENTRETIEN" en page 15.
- 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 séparé.

### ***a) Consignes de sécurité***

#### Installation et branchement :

- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique pour frire des aliments. Il ne peut être utilisé qu'en milieu couvert, fermé et chauffé tel qu'une cuisine ou toute autre pièce répondant aux mêmes spécifications.
- Après avoir retiré votre produit de son

emballage, vérifiez que l'appareil soit en parfait état et particulièrement que la fiche ou le câble d'alimentation ne soient pas endommagés. En cas de doute, s'adresser au service après-vente de votre revendeur.

- Avant de brancher l'appareil, s'assurer que la tension du secteur corresponde bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- L'utilisation d'adaptateurs et/ou de rallonges est déconseillée. Si ces éléments s'avéraient indispensables, utilisez seulement des adaptateurs et des rallonges qui respectent les normes de sécurité en vigueur.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparée.
- Avant d'utiliser cet appareil, placez-le sur une surface sèche, lisse et stable.
- Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne laissez jamais le cordon de la friteuse pendre du plan de travail/de la table où il peut être saisi par des enfants ou faire trébucher l'utilisateur.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

#### Lors de l'utilisation

- Placez cet appareil sur une surface stable afin d'éviter le déversement du liquide chaud.



- Les parties accessibles de cet appareil peuvent devenir chaudes pendant son

fonctionnement. Ne touchez pas les parties métalliques de l'appareil pendant son utilisation.

- 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.**
- 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.

### b) Données techniques

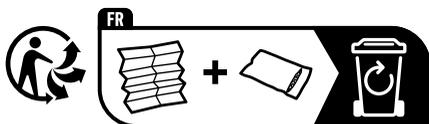
Modèle	FRI25R2, FRI25X2
Alimentation	230V~ 50-60Hz
Consommation	1600W
Dimensions	H237 x L322 x P342mm
Poids net	2,7kg

### 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 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.

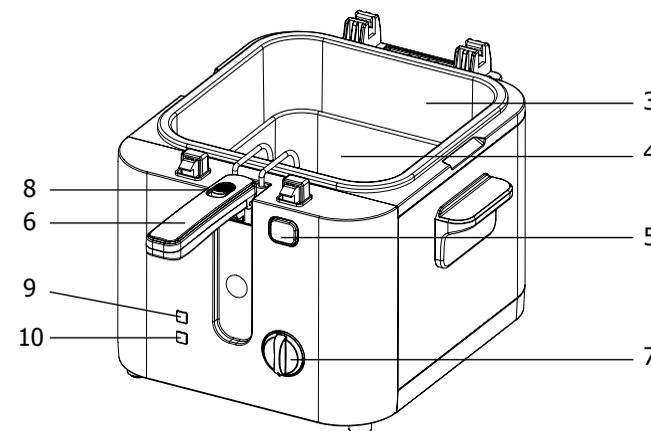
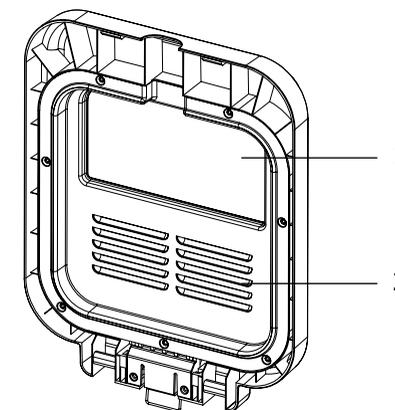


Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

## 2/ PRESENTATION DE VOTRE APPAREIL

### a) Description de la friteuse

1. Hublot de contrôle
2. Couvercle amovible
3. Cuve
4. Panier
5. Bouton d'ouverture du couvercle
6. Poignée du panier
7. Réglage du thermostat
8. Bouton de déverrouillage de la poignée
9. Témoin de montée en température
10. Témoin de mise en marche



### b) Avant la première utilisation

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

### c) Précautions spécifiques lors de l'utilisation

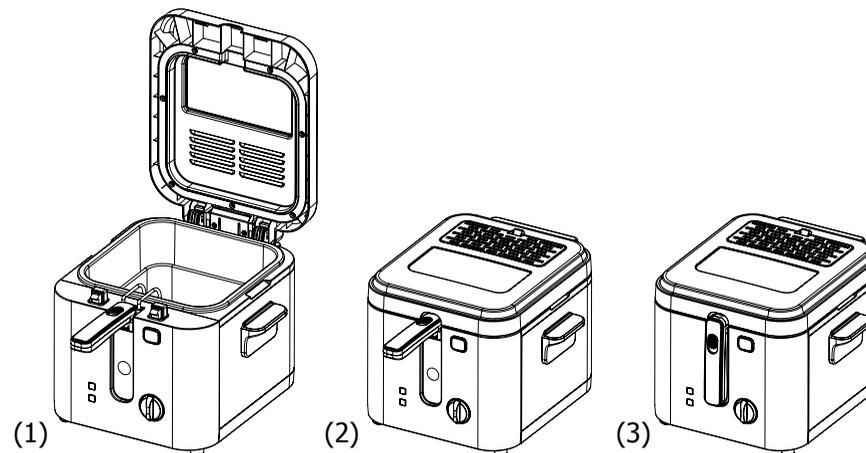
- Ne faites jamais fonctionner votre friteuse sans huile ou matière grasse. Le niveau d'huile dans la friteuse doit toujours se situer entre les repères « MIN » et « MAX » indiqués sur la paroi de la cuve. Ne pas dépasser le niveau maximum, des projections d'huile ou de graisse pourraient vous brûler.
- Veillez à ventiler la pièce lors de l'utilisation de l'appareil.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur et placez-le toujours dans un environnement sec.
- Placez l'appareil sur une surface plane pour l'empêcher de tomber.
- La friteuse peut atteindre des températures élevées lors de son utilisation. L'huile peut s'enflammer en cas de surchauffe. Ainsi, soyez extrêmement prudent et ne la laissez pas sans surveillance trop longtemps.

## 3/ UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

### a) Utilisation de la friteuse

Cette friteuse vous permet de faire frire rapidement et facilement toutes sortes de plats savoureux tels que des frites, des beignets, des nems... Veuillez suivre une à une les instructions listées ci-dessous afin d'éviter tout risque lors de l'utilisation :

- Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture du couvercle et sortez le panier de la friteuse.
  - Remplissez la cuve d'huile entre le niveau « MIN » et le niveau « MAX » indiqués sur la cuve puis refermez le couvercle.
  - Branchez la friteuse. Le témoin de mise en marche rouge s'allume.
  - Tournez le bouton de réglage de la température dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la température. Le témoin lumineux vert « OK » s'allume vous indiquant que l'appareil est en train de chauffer pour atteindre la température désirée.
  - Une fois la température désirée atteinte, le témoin lumineux s'éteint.
- Attention : ne pas mettre vos aliments dans l'huile tant que l'huile n'est pas chaude.
- Placez les aliments dans le panier.
  - Placez le panier au-dessus de l'huile (1) puis faites-le descendre dans l'huile progressivement pour éviter les éclaboussures d'huile.
  - Fermez le couvercle (2)
  - Abaissez la poignée du panier en pressant le bouton de déverrouillage de la poignée (3)
  - Laissez cuire le temps désiré. Une fois que les aliments sont frits, débranchez votre friteuse. Relevez la poignée et bloquez-la à l'horizontal. Ouvrez le couvercle, placez ensuite le panier sur le rebord de la cuve pour permettre à l'huile de s'écouler.



Attention : après utilisation, veillez à bien débrancher votre friteuse.

Remarque : Lorsque la nourriture est placée dans la friteuse, l'huile va naturellement refroidir et le témoin lumineux vert (OK) s'allumera à nouveau.

### **b) Conseils d'utilisation**

- Pour la friture, utilisez seulement une huile végétale de bonne qualité. N'utilisez pas de beurre, margarine ou huile d'olive.
- Ne jamais ajouter d'eau ou d'aliments humides dans l'huile. Des aliments trop humides peuvent faire bouillonner l'huile et éventuellement la faire déborder.
- Ne surchargez pas le panier. Veuillez respecter les quantités limites de sécurité (maximum 1kg). Remarque : Pour des performances optimales, il est recommandé de placer une quantité de frite maximum de 500g dans le panier.
- Veillez à placer des aliments de tailles similaires dans le panier, afin qu'ils cuisent uniformément.
- Secouez les revêtements en excès (tels que la chapelure) avant la cuisson.
- Secouez les cristaux de glace avant la cuisson (aliments congelés)
- Séchez bien tous les aliments avant de les frire.
- La friteuse peut atteindre une température élevée pendant son utilisation. Évitez de toucher les surfaces chaudes.
- Dans l'huile chaude, utilisez uniquement des ustensiles en métal avec poignées isolées.

### **c) Guide de cuisson**

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	Température	Temps (min)
Champignons	160°C	4 à 6
Poisson pané	160°C	4 à 6
Poulet	160°C	6 à 8
Poisson	160°C	6 à 7
Scampi	170°C	5 à 6
Frites	170°C	8 à 9
Beignets	180°C	3 à 4
Frites surgelées	180°C	7 à 8
Oignons	190°C	3 à 4

## **4/ ENTRETIEN ET NETTOYAGE**

### **a) Nettoyage de la friteuse**

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

Attention : ne jamais immerger le corps de l'appareil dans l'eau. Avant tout nettoyage, débranchez l'appareil de la prise de courant.

Attendez que l'huile ait complètement refroidie avant toute manipulation. Surtout, ne tentez pas de déplacer la friteuse lorsque l'huile est encore chaude.

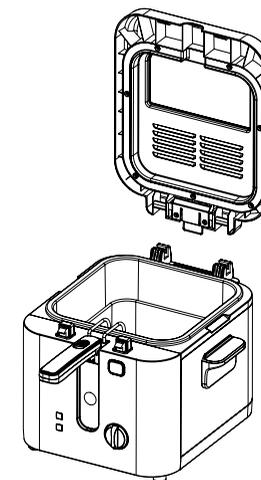
L'huile doit être filtrée après chaque utilisation. Retirez le panier de la cuve et videz l'huile de la cuve.

### **Nettoyez le panier à frire :**

Retirer tous les résidus de nourriture du panier en utilisant du papier absorbant et le mettre au lave-vaisselle.

### **Nettoyez la cuve, le couvercle et l'extérieur de la friteuse : Ces éléments ne sont pas compatibles au lave-vaisselle**

1. Retirez la graisse et le surplus d'huile des parois de la cuve à l'aide de papier absorbant.
2. Lavez la cuve avec un chiffon humide et de l'eau savonneuse.
3. Séchez la cuve soigneusement avant toute nouvelle utilisation.
4. Nettoyez l'extérieur de la friteuse et le couvercle avec un chiffon propre, très légèrement humide. Ne pas utiliser une éponge abrasive ou un grattoir métallique afin d'éviter de détériorer la paroi.
5. Afin de faciliter le nettoyage, le couvercle peut être démonté. Pour cela, ouvrir le couvercle au maximum et tirer vers le haut :
6. Veillez à bien sécher les éléments après le nettoyage.



### **b) Rangement**

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

## 5/ RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE

Pour en savoir plus sur nos produits ou nous contacter, vous pouvez:

- Consulter notre site : [www.brandt.fr](http://www.brandt.fr)
- Nous écrire à l'adresse postale suivante :  
Service Consommateurs BRANDT  
5 avenue des Béthunes  
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE  
95060 CERGY PONTOISE CEDEX
- Nous appeler du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au :

**0 892 02 88 01** Service 0,50 € / min  
+ prix appel

Service fourni par Brandt France, S.A.S. au capital social de 100.000.000 euros  
RCS Nanterre 801 250 531. »

# Brandt

Dear Customer,

Thank you for buying a **BRANDT** product and for your confidence in our company.

This product has been designed and manufactured for you considering your lifestyle and your requirements, so that it meets your expectations in the best way possible. We have invested it with our expertise, spirit of innovation and all the enthusiasm which has driven us for more than 60 years.

So that we are always able to satisfy your requirements as well as possible, our customer service is available, ready to listen and answer all your questions or suggestions

You can also visit our website [www.brandt.com](http://www.brandt.com) where you will find our latest innovations as well as additional useful information.

**BRANDT** is happy to support you daily and hopes you will enjoy your purchase to the full.



**Important: Before starting your machine, please read this guide for installation and use carefully in order to familiarise yourself with how it operates quickly.**

## TABLE OF CONTENTS

1/ NOTICES TO THE USER.....	19
a) Safety Instructions.....	20
b) Technical Data.....	23
c) Environmental Protection.....	23
2/ PREPARATION OF YOUR APPLIANCE.....	24
a) Description of the deep fryer.....	24
b) Before first use.....	24
c) Specific precautions during use.....	24
3/ USING YOUR APPLIANCE.....	25
a) Using the deep fryer.....	25
b) Recommendations for use.....	26
c) Cooking guide.....	26
4/ CLEANING AND MAINTENANCE.....	27
a) Cleaning the deep fryer.....	27
b) Storage.....	27

## 1/ NOTICES TO THE USER



Keep this user guide with your appliance. If you sell or pass on this appliance to another person, make sure you give the new owner this guide. Please take heed of this advice before installing and using your appliance. These instructions are intended to protect your safety and the safety of others.

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they are continuously supervised. This appliance can be used by people 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. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user

maintenance shall not be made by children.

- Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles positioned to avoid spillage of the hot liquids.



- Surfaces are liable to get hot during use.
- This appliance must not be immersed.
- Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food or oil, refer to the section "CLEANING AND MAINTENANCE" on page 27 of the manual.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.

### ***a) Safety Instructions***

#### Installation and connection:

- Your appliance is solely intended for domestic use for frying food. It may only be used in a roofed, enclosed and heated environment such as a kitchen or any other room fulfilling these conditions.
- After removing your product from its packaging, check that the appliance is in perfect condition, especially that the power plug or cable is not damaged. If you have any doubts, contact your reseller's after sales department.
- Before you connect the appliance, make sure that the mains voltage corresponds to the voltage indicated on the appliance's information plate.
- The use of adaptors and/or extensions is not

recommended. If these elements are vital, only use adaptors and extensions which meet current safety standards.

- This appliance is not designed to be switched on using an external timer or a separate remote control system.
- Before you use this appliance, place it on a dry, smooth and stable surface.
- Keep the appliance and its power cord out of the reach of children under 8.
- Never leave the deep fryer's cable hanging from the work surface/table where it may be pulled by children or trip up the user.
- Children must not play with the appliance.

#### During use:

- Place this appliance on a stable surface to avoid spilling any hot liquid.



- The accessible parts of the appliance may become hot during operation. Do not touch the metal parts of this appliance during use.
- Never leave the deep fryer running without supervision.
- Never disconnect the power cord when the appliance is heating up.
- Never pull on the power cord; unplug the appliance by taking hold of the plug itself.
- Never touch the appliance with wet or damp hands.
- Never place anything on top of the appliance while it is operating.
- Never let the power cord come into contact with

hot surfaces and make sure that the appliance is not placed near any operating appliances, such as hobs, a hot oven, a microwave, and so on.

- Make sure that the appliance's hot surfaces do not come into contact with easily flammable materials such as curtains or tablecloths.
- Never run your deep fryer without oil or fat. The oil level in the deep fryer must always be between the "MIN" and "MAX" markers indicated on the wall of the tank. For safety reasons, never exceed the maximum level.
- Make sure that you do not overload the deep fryer's basket.
- Be careful not to insert utensils or food items that are too big into the deep fryer.
- Never add water to the oil.
- Using accessories not recommended by the manufacturer may cause a fire or electric shocks and may cause injuries.

**Maintenance and cleaning:**

- Before you carry out any cleaning, make sure that the appliance's power cord is disconnected. Let the appliance cool down before you clean it.
- The power cord cannot be replaced. If the cord is damaged, dispose of your appliance.
- In order to protect against risks of electric shock, do not submerge any part of the appliance in water or any other liquid.
- Do not use chemicals, steel wool or abrasive cleaners to clean the outside of the appliance as this may damage it.

- Appliance cleaning and care must not be carried out by children.

**Inappropriate use:**

- Use this appliance only for the uses described in this manual.
- The manufacturer does not accept any liability in the event of inappropriate use.
- This appliance is exclusively intended for domestic use in private households. Its use on shared or professional premises such as in an office or workshop break room, a camp site building, or a hotel, etc., does not comply with the use defined by the manufacturer.



Incorrect installation of the appliance, inappropriate use of it or improper maintenance may cause serious burns.

***b) Technical Data***

Model	FRI25R2, FRI25X2
Power supply	230V~ 50-60Hz
Consumption	1600W
Dimensions	H237 x W322 x D342mm
Net weight	2.7kg

***c) Environmental Protection***



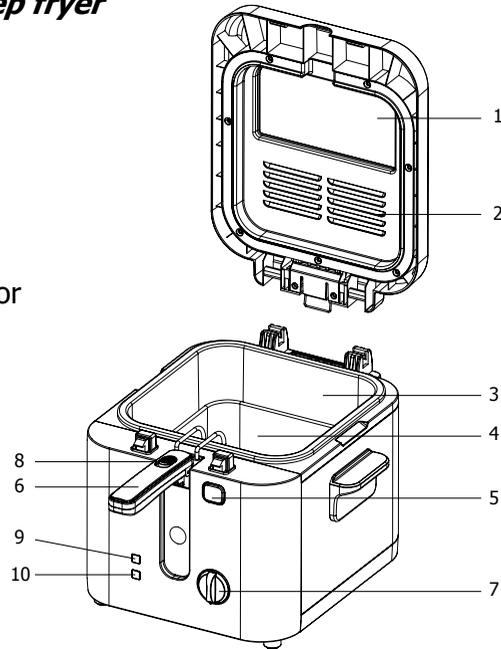
At the end of its working life, the product must not be disposed with household waste. It must be taken to a special local authority waste collection centre or to a company providing this service. Disposing household appliances separately avoids possible negative effects on the environment and health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

A logo appears on the product reminding you not to discard it with household waste. For further information, contact your council offices or the shop where you bought this product.

## 2/ PREPARATION YOUR APPLIANCE

### a) Description of the deep fryer

1. Window
2. Removable lid
3. Tank
4. Basket
5. Lid opening button
6. Basket handle
7. Thermostat setting
8. Handle unlocking button
9. Temperature rise indicator
10. On indicator



### b) Before first use

- Unpack the appliance, remove all paper and plastic. Check that no pieces of packaging are left inside and outside the appliance.
- Before you use the deep fryer for the first time, we recommend that you wipe the inside of the tank, the basket and the outside of the deep fryer with a slightly damp cloth. Then dry it carefully. This operation will remove any manufacturing residue.

### c) Specific precautions during use

- Never run your deep fryer without oil or fat. The oil level in the deep fryer must always be between the "MIN" and "MAX" markers indicated on the wall of the tank. Never exceed the maximum level as you may be burned by any oil or fat sprays.
- Make sure that the room is ventilated when using the appliance.
- Never use the appliance outdoors and always place it in a dry environment.
- Place the appliance on a flat surface to prevent it falling.
- The deep fryer may reach high temperatures when it is used. The oil may catch fire if it is overheated. Therefore, you must be extremely careful and not leave the appliance without supervision for too long.

## 3/ USING YOUR APPLIANCE

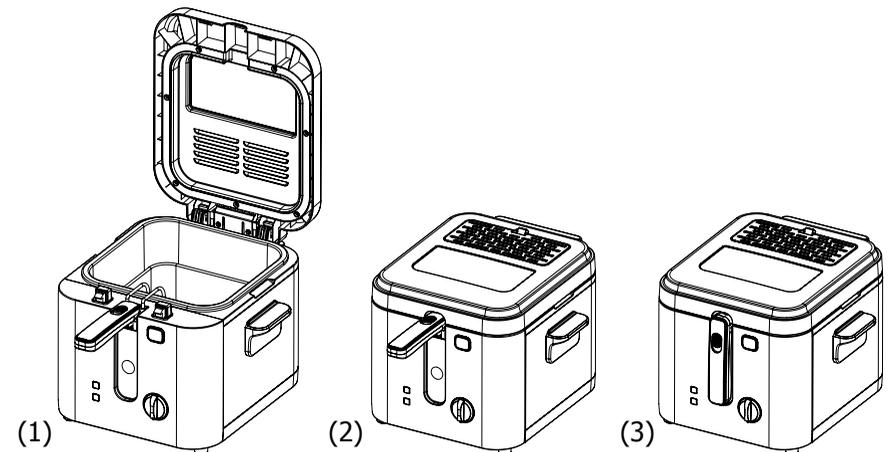
### a) Using the deep fryer

This deep fryer enables you to fry quickly and easily all sorts of tasty dishes, such as chips, doughnuts, spring rolls and so on. Please follow the instructions listed below one by one to avoid any risks when using the deep fryer.

- Open the lid by pressing the lid opening button and take the basket out of the deep fryer.
- Fill the oil tank between the "MIN" and "MAX" levels indicated on the tank then close the lid again.
- Plug in the deep fryer. The red on indicator lights up.
- Turn the temperature setting button clockwise to increase the temperature. The green "OK" light indicator comes on to let you know that the appliance is heating up to reach the required temperature.
- Once the required temperature has been reached, the light indicator goes off.

Caution: do not add your food to the oil until the oil is hot.

- Place the food in the basket.
- Place the basket above the oil (1) then lower it gradually to avoid any oil splashes.
- Close the lid (2).
- Lower the basket handle by pressing the handle unlocking button (3)
- Leave to cook for the required time. Once the food is fried, disconnect your deep fryer. Lift the handle and lock it horizontally. Open the lid and place the basket on the edge of the tank to allow the oil to run off.



Caution: make sure that you disconnect your deep fryer after use.

Note: When the food is placed in the deep fryer, the oil will cool down naturally and the green light indicator (OK) will come on again.

**b) Recommendations for use**

- Only use good quality vegetable oil for frying. Never use butter, margarine or olive oil.
- Never add water or damp food to the oil. Any food that is too damp may cause the oil to boil and may cause it to overflow.
- Do not overload the basket. Please respect the maximum safe quantities (maximum 1kg). Note: For optimal performance, we recommend that you place a maximum quantity of 500g of chips in the basket.
- Place similar-sized elements in the basket for them to cook evenly.
- Shake off any excessing coating (such as breadcrumbs) before cooking.
- Shake off any ice crystals before cooking (frozen food).
- Dry all food before frying it.
- The deep fryer may reach high temperatures during use. Avoid touching hot surfaces.
- In the hot oil, only use metal utensils with insulated handles.

**c) Cooking guide**

Please refer to the cooking guide below for help. This information is provided as a guide only.

Adapt it to the quantities cooked and your own tastes.

Food	Temperature	Time (min)
Mushrooms	160°C	4 to 6
Breaded cod fillets	160°C	4 to 6
Chicken	160°C	6 to 8
Fish	160°C	6 to 7
Scampi	170°C	5 to 6
Chips	170°C	8 to 9
Doughnuts	180°C	3 to 4
Frozen chips	180°C	7 to 8
Onions	190°C	3 to 4

**4/ CLEANING AND MAINTENANCE**

**a) Cleaning The Deep Fat Fryer**

- Never immerse the resistance/control panel block into water or any other liquid.
- Never use any abrasive cleaning products
- This appliance must imperatively be kept clean as it is in direct contact with food

Caution: never immerse the body of the appliance in water. Always unplug your appliance before any cleaning operations. Wait until the oil has completely cooled down before handling your appliance. Whatever you do, never attempt to move the deep fat fryer while the oil is still hot.

The oil must be filtered after each use.

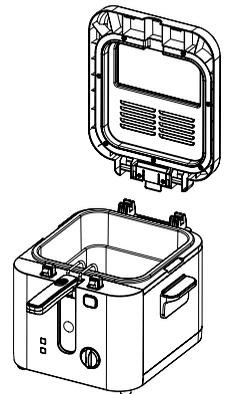
Remove the basket from the pan and empty out the oil from the pan.

**To clean the fry basket:**

Remove all food residue from the basket with absorbent paper and place it in the dishwasher.

**To clean the pan, lid and outside of the deep fat fryer: These elements are not dishwasher-safe**

1. Remove grease and excess oil from the walls of the pan with absorbent paper.
2. Wash the pan with a damp cloth and soapy water.
3. Dry the pan thoroughly before using it again.
4. Clean the outside of your deep fat fryer and the lid with a slightly damp clean cloth. Do not use any scouring sponges or metal scrapers in order to avoid damaging the surface.
5. The lid can be removed to facilitate cleaning. To do so, fully open the lid and pull upwards:
6. Make sure to dry all the elements thoroughly after cleaning.



**b) Storage**

1. Wind the power cord
2. Keep the appliance in a cool, dry room.

