

# BRANDT

Friteuse  
**FRI3200**

## MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ?  
Rendez-vous sur votre communauté <https://sav.darty.com>



# Brandt



MANUEL D'INSTRUCTION FR  
INSTRUCTION MANUAL EN  
MANUAL DE INSTRUCCIONES ES  
GEBRUIKSHANDLEIDING NL  
دليل الإرشادات والتشغيل اللغة العربية

**Friteuse**  
**Deep fryer**  
**Freidora**  
**Frituurpan**  
**قلاية بطاطس**

**FRI3200**



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.....	4
a) Consignes de sécurité .....	4
b) Données Techniques .....	8
c) Protection de l'environnement.....	8
2) PREPARATION DE VOTRE APPAREIL .....	8
a) Description de la friteuse .....	8
b) Avant la première utilisation .....	9
3) UTILISATION DE VOTRE APPAREIL.....	9
a) Utilisation de l'appareil .....	9
b) Guide de cuisson .....	10
c) Conseils d'utilisation .....	11
4) NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE VOTRE APPAREIL.....	12
a) Démontez la friteuse avant de la nettoyer .....	12
b) Nettoyer la friteuse .....	12
c) Remonter après le nettoyage .....	13
d) Résolution des problèmes.....	13

## 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.

### *a) Consignes de sécurité*

#### Installation et branchement :

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique dans des habitations privées 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. 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.
- 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.
- 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.
- Avant d'utiliser cet appareil, placez-le sur une surface sèche, lisse et stable afin d'éviter le déversement de liquide chaud.
- 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.
- 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., et ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne tirez jamais sur le cordon mais débranchez l'appareil en tenant la prise.
- Ne jamais débrancher le cordon d'alimentation lorsque l'appareil est en chauffe.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

## Lors de l'utilisation :



- 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.
  - 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 continuellement par une personne responsable de leur sécurité.
  - Cet appareil peut être utilisé par des personnes
    - ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites
- OU**
- ayant 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.
  - Ne jamais laisser la friteuse en marche sans surveillance.
  - N'ajoutez jamais d'eau dans l'huile.
  - Ne pas toucher l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
  - 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.
- Ne posez aucun objet au-dessus de la friteuse pendant son fonctionnement.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut provoquer un incendie, des chocs électriques et peut causer des blessures.

### Entretien et nettoyage :

- Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être faits par des enfants.
- Avant tout nettoyage, s'assurer que le cordon d'alimentation de l'appareil soit débranché. Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- 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 cordon d'alimentation ne peut être remplacé. Si le câble est endommagé, il convient de mettre l'appareil au rebut. Ce produit est garanti par votre distributeur. Pour plus de détails, veuillez-vous reporter aux conditions de garantie fournies par celui-ci.

### Utilisation non conforme :



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



- Utilisez cet appareil uniquement pour les usages décrits dans ce manuel.
- Le fabricant se dégage de toute responsabilité en cas d'utilisations non conformes.

### b) Données Techniques

Modèle	FRI3200
Alimentation	220-240V
Consommation (W)	2200
Capacité en huile (L)	3,2
Dimensions (mm)	220 x 263 x 365
Poids net (kg)	3.1

### c) Protection de l'environnement

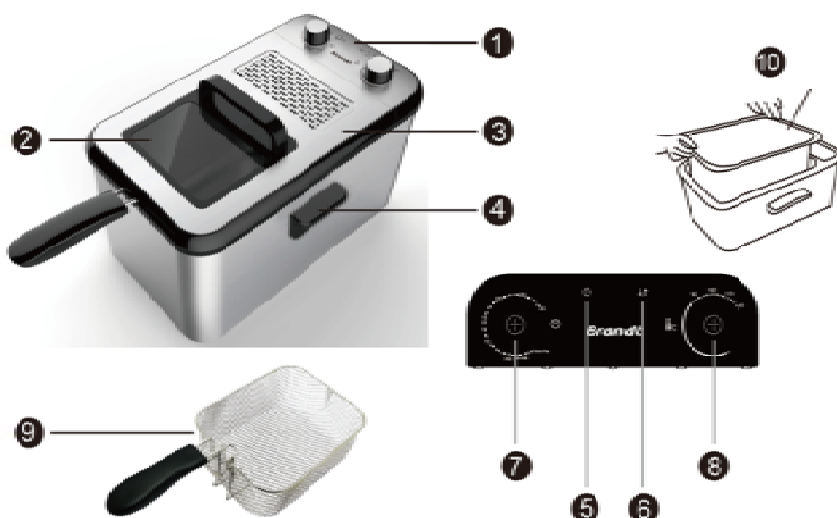


Arrivé en fin de vie, ce produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Il doit être apporté dans une déchetterie ou à votre revendeur. Cela permet d'éviter les conséquences néfastes pour l'environnement et la santé découlant d'une élimination inappropriée et de recycler les matériaux en vue 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. Unité de contrôle
2. Hublot de contrôle
3. Couvercle
4. Poignées de transport
5. Indicateur lumineux de fonctionnement
6. Indicateur lumineux de montée en température
7. Minuterie
8. Variateur de Température
9. Panier à friture amovible
10. Cuve de cuisson amovible

## ***b) Avant la première utilisation***

- Déballer l'appareil, enlever tous les papiers et plastiques. Vérifier qu'il ne reste pas de morceaux d'emballages à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil.
- Nettoyer le couvercle et le panier à friture avec de l'eau chaude et du savon. Nettoyer la cuve au lave-vaisselle.
- 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 laissez 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 endommagées par la chaleur. L'utilisation d'une protection isolante est recommandée.

## **3) UTILISATION DE VOTRE APPAREIL**

### ***a) Utilisation de l'appareil***

- Remplissez la cuve de la friteuse avec de l'huile entre le niveau minimum et maximum indiqué.
- Branchez l'appareil.
- Tournez le bouton de réglage de la température dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la température. Le témoin lumineux 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. Vous pouvez alors mettre vos aliments dans l'huile.



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

- Une fois que vous avez terminé d'utiliser la friteuse, débranchez-la.
- 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.

## ***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 maximum.

La capacité maximale du panier est de 1 kg mais pour d'excellents résultats, nous vous recommandons de ne pas dépasser les poids conseillés dans le tableau ci-dessous.

<b>INGREDIENTS</b>	<b>Poids / Quantités</b>	<b>Températures</b>	<b>Temps approx. de cuisson (minutes)</b>	<b>Commentaires</b>
Frites congelées	800g	190°C	8-10	Secouer délicatement le panier une à deux fois pendant la cuisson afin d'assurer une bonne cuisson
Morue congelée ou aiglefin en patte	2-4 portions approx. 100g chacune et 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	Paquet de 340g	180°C	3-4	Les langoustines auront une couleur dorées quand elles seront cuites
Crevettes fraîches et panées	Paquet de 140g	180°C	1-2	-
Filet de morue en bâtonnet	10 bâtonnets (300g par paquet)	160°C	4-5	Remuer les bâtonnets de temps en temps 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

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 soient cuits au centre. Si la température de l'huile est trop élevée, la surface des aliments va brunir rapidement, tandis que leur centre ne sera pas cuit.

## **c) Conseils d'utilisation**

### **1. Frire**

- Les petits aliments 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.
- Avant d'utiliser la friteuse, il faut toujours la remplir avec un niveau d'huile compris entre le minimum et le maximum inscrits dans la cuve.
- 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 remuer délicatement le panier durant la cuisson.

### **2. Pour vérifier que la nourriture soit bien chaude.**

Prendre un couteau et le planter dans l'aliment. Maintenez-le ainsi pendant plusieurs secondes avant de le retirer. Si le couteau est chaud quand vous le touchez, votre nourriture est chaude à cœur.

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.

### **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.
- 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 écumoirs et les 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

Arachide

Graine de colza

Mais

Huiles et graisses non recommandées :

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 minimum avant de l'utiliser.

## 4) NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE VOTRE APPAREIL



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

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

### ***a) Démontez 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 le retirer du corps.

### ***b) Nettoyer la friteuse***

- Nettoyer le couvercle :

Laver le couvercle à la main dans de l'eau chaude et savonneuse, frotter à l'aide d'une éponge. Faire sécher le couvercle complètement avant de le ranger.

- Nettoyer la cuve amovible :

Retirer tous les résidus de nourriture de la cuve en utilisant du papier absorbant. Laver la cuve amovible au lave-vaisselle. Faire sécher la cuve complètement avant de la ranger.

- Nettoyer le panier à frire :

Retirer tous les résidus de nourriture du panier en utilisant du papier absorbant. Laver le panier à la main dans de l'eau chaude et savonneuse, frotter à l'aide d'une éponge. Faire sécher le panier 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 de la cuve des deux côtés puis abaisser la cuve dans la friteuse.
- Rebrancher l'unité de contrôle avec le corps.
- Jusqu'à ce que les éléments soient bien assemblés.

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

- Pour ranger la friteuse, replacer le panier, rabattre la poignée et refermer le couvercle.

### **d) Résolution des problèmes**

Cet appareil est fabriqué 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'ait pas sauté.
- Vérifier que la prise murale fonctionne parfaitement.

Votre friteuse possède un dispositif de sécurité thermique, si vous faites fonctionner votre friteuse à vide (sans huile) ou avec trop peu d'huile, celle-ci va s'arrêter automatiquement.

Pour redémarrer votre friteuse, il vous suffit de vous munir du bâtonnet en plastique fourni au dos de votre machine et de l'introduire dans le trou situé au dos de la friteuse portant la mention 'restart'.