

紙質:

128gsm雙粉紙(雙銅紙)

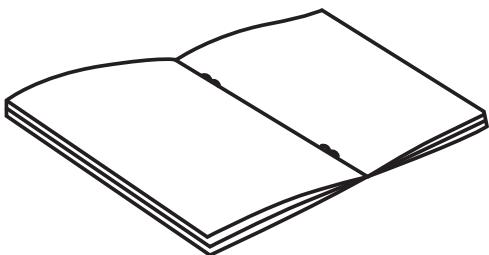
印刷顏色:

封面 - 彩色印刷

封面以後 - 黑白印刷

摺合尺寸: A5 - 148.5(W) x 210(H)mm

加工方式: 騎馬釘書刊



# BRABANTIA DEEP FRYER

Instruction Manual  
BBEK1130



NL HANDLEIDING  
FRITEUSE  
FR NOTICE D'UTILISATION  
FRITEUSE  
DE ANLEITUNG  
FRITTEUSE



[www.brabantia-appliances.com](http://www.brabantia-appliances.com)

 brabantia



# **THANK YOU FOR PURCHASING OUR DEEP FRYER.**

We hope it will delight you and  
that it will get a special place in  
your home. Enjoy!

**EN**

## **IMPORTANT SAFEGUARD**

To get the most out of your new appliance, please read through these instructions carefully before using it for the first time. Take particular note of the safety precautions.

Please keep the instructions for future reference.

1. Use the appliance for its intended purpose only. The manufacturer is not responsible for any injury or damage resulting from incorrect use or handling.
2. Do not use any accessories other than those recommended by the manufacturer.
3. The appliance may only be connected to 220-240V, 50/60Hz.
4. The appliance should not be switched on unless it is full of oil. Ensure that it is always filled with oil up to a level somewhere between the minimum and maximum level marks on the inside of the bowl.
5. Avoid using the appliance for too long in one go, as this can result in the oil overheating, causing a fire.
6. Never add water to the oil. This is extremely dangerous and may cause the oil to spit violently from the bowl!
7. Avoid contact with the hot oil.
8. Never leave the appliance unattended when in use or when it is hot, and keep an eye on children. 
9. Touch only the black plastic handles; avoid touching the other surfaces, as the surfaces are liable to get hot during use.
10. Always set the temperature control to the lowest possible temperature and unplug the fryer as soon as you have finished cooking the food.
11. Wait until the appliance has cooled down completely before draining the oil out, moving or cleaning the fryer or putting it away.
12. Always use the carrying handles to move the appliance.
13. The appliance or the cord must not be immersed in water or any other liquid.
14. Never use the appliance with wet hands.
15. Make sure the appliance is always clean when it comes into contact with food.
16. This appliance is not suitable for commercial or outdoor use.
17. Only use the appliance in a dry and well ventilated room.
18. The appliance shall not be operated by means of an external timer, or a separate remote control system.
19. If the appliance cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
20. This appliance shall not be used by children under 8 years of age. 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. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.

21. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

## **Positioning the appliance**

1. Place the appliance on a flat, level and stable surface.
2. Always place the appliance at the back of a kitchen counter and at a safe distance from flammable objects such as curtains, cloths or similar.
3. Do not cover the appliance.
4. Do not allow the cord to hang over the edge of a table/ counter and keep it away from the hot surfaces of the fryer and other hot objects and naked flames.

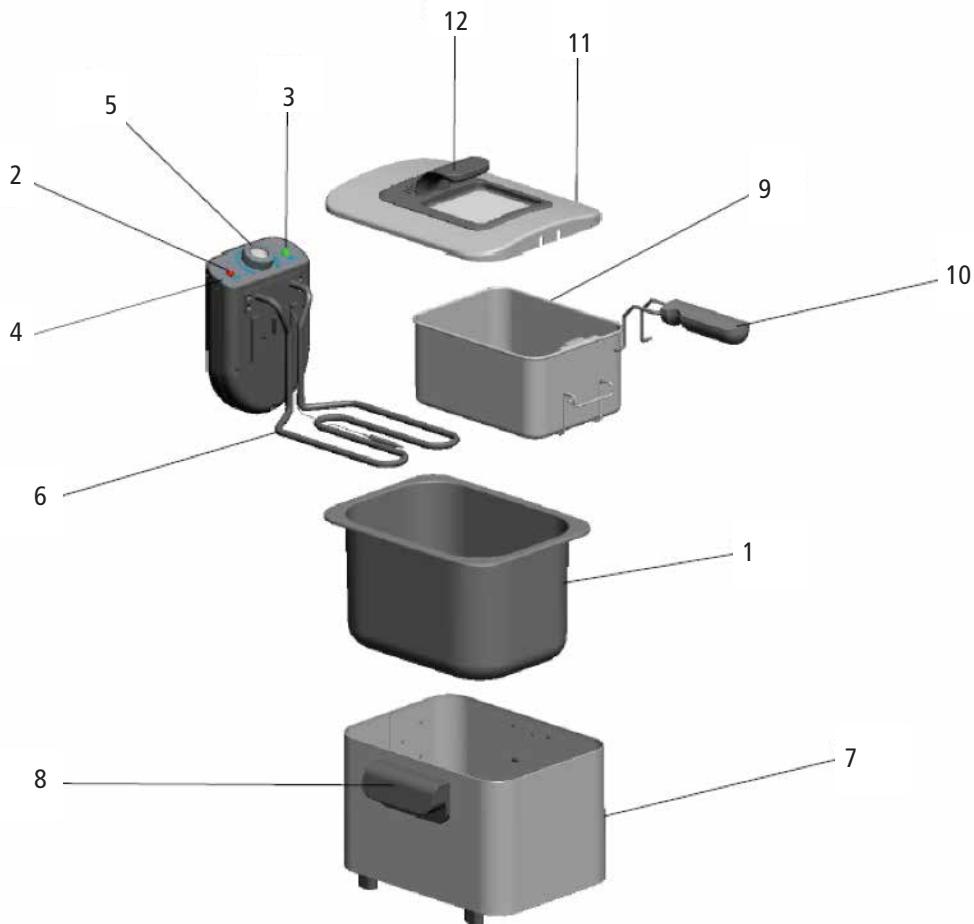
## **Cord, plug and mains socket**

1. Check regularly that the cord and plug are not damaged and do not use the appliance if this is the case, or if the appliance has been dropped or damaged in any other way. If the appliance, cord or plug is damaged, the appliance must be inspected and, if necessary, repaired by an authorized repair engineer, otherwise there is a risk of electric shock.
2. Never try to repair the appliance yourself.
3. Check that it is not possible to pull or trip over the appliance cord or any extension cable.
4. Remove the plug from the socket when cleaning, or when the appliance is not in use.
5. Avoid pulling the cord when removing the plug from the socket. Instead, hold the plug.
6. Do not roll the cord up or wind it around the appliance.

## **Important!**

If a fire starts in the appliance, you must never try to put it out with water! Instead, close the lid and try to smother the flames with a damp cloth or wet towel.

## **KNOW YOUR DEEP FRYER**



- |                                  |                            |
|----------------------------------|----------------------------|
| 1. Bowl                          | 7. Housing                 |
| 2. Power indicator               | 8. Housing carrying handle |
| 3. Heat indicator                | 9. Basket                  |
| 4. Control panel with power cord | 10. Basket handle          |
| 5. Temperature control knob      | 11. Lid                    |
| 6. Heating element               | 12. Lid handle             |

# USING YOUR DEEP FRYER

## Prior to first use

1. Read the safety instructions carefully.
2. Remove all packaging from the appliance and place it on a flat, stable surface, e.g. a kitchen counter, and at a safe distance from flammable objects.
3. Clean the lid (11), bowl (1), basket (9) and housing (7) using warm water and a little washing-up liquid and dry the parts carefully. The parts can also be washed in a dishwasher.
4. Fit the heating element and the control panel (6 and 4) in the bowl by inserting the pins on the inside of the plastic unit down into the grooves on the rear of the bowl.  
NOTE: Heating element must be pushed all the way down to activate safety switch. Otherwise unit may not be able to heat.
5. Fit the handle (10) on to the basket by clipping together the handle's two metal braces, inserting them into the brackets on the inside of the basket and tilting them in against the metal plate. Then loosen the knob on the metal braces, so they are firmly fixed in the bracket and the black plastic knob on the handle is at right angles to the basket. Check that the handle is fitted correctly before you use the basket.



## Using your Deep Fryer

1. Check that the Deep Fryer is switched off.
2. Pour the required amount of oil into the bowl. Fill with oil to somewhere between the minimum and maximum level marks on the inside of the bowl. We recommend using liquid oil, which is recommended for deep fat frying.  
Tip: You can use lard or other solid fats if you wish, but you will need to melt it first in the bowl. Set the temperature control to the lowest temperature and add the fat in small pieces. Only turn the temperature up to the desired level once the fat has melted.
3. Place the lid on the bowl.
4. Plug the fryer in and the red power indicator (2) will light up. Set it to the desired temperature by turning the temperature control (5). The green heat indicator (3) will light up and remains on while the Deep Fryer is heating up. Once the Deep Fryer has reached the selected temperature, the heat indicator (3) will go off. The heat indicator comes on and goes off during use, which merely indicates that it is

maintaining the selected temperature.

5. Do not add the food until the required temperature is reached.
6. Remove the lid from the Deep Fryer.
7. Place the food in the basket and lower it carefully into the bowl. Make sure the oil level does not rise to the edge of the bowl.
8. Always hold the basket handle firmly when fitting or removing the lid.
9. NOTE: Heating element must be pushed all the way down to activate safety switch. Otherwise unit may not be able to heat.

### **Important!**

Be careful, as the oil may spit. Take care when removing the lid, as hot steam may be released.

There is a non-auto resetting thermostat built into the product. If the Deep Fryer has been in use for a prolonged time, the built-in non-auto resetting thermostat will activate and cut off the current to protect the appliance from overheating.

To enable the Deep Fryer to function normally again, turn the temperature control knob anti clockwise to reset the thermostat after the heating element has cooled down.

## **FOOD PREPARATION TIPS**

Before lowering the basket

1. Always make sure that the food is dry before lowering it into the hot oil.
2. Ensure that the food is roughly the same size so that it cooks evenly. Avoid very thick pieces.
3. Some types of food should be breaded before being cooked in the Deep Fryer.
4. Make sure you remove as much ice as possible from frozen food. However, it does not need to be defrosted before cooking.
5. Do not fill the basket above the max mark on the metal plate under the handle.

### **Important!**

The handle may be very hot after any prolonged period of use.

## Cooking tips

Below is a guide to cooking temperatures and times for various foods. Cooking results may vary, so you will need to adjust these times to your individual requirements.

	Temperature	Time
Breaded fish fillets	170°C	5-6 mins
Large prawns	170°C	3-5 mins
Chicken breasts	175°C	3-4 mins
Breaded chicken fillets	170°C	12-15 mins
Onion rings	180°C	3 mins
Battered broccoli	185°C	2-3 mins
French fries (1st stage)	160°C	8-10 mins
French fries (2nd stage)	190°C	3-4 mins

## After cooking

1. Lift the basket up out of the bowl and tilt it so that it rests on the edge of the bowl.
2. Allow the oil to drip from the food before removing the basket.
3. Set the temperature control to the lowest possible temperature by turning it to the left as far as possible.
4. Remove the plug from the socket.
5. Allow the appliance to cool completely (1-2 hours).

## Important!

You must never move the appliance while it is hot, when there is oil in it, or if the lid has not been fitted.

## HANDLING AND STORING THE OIL

1. Make sure all oil is only handled once it is completely cool.
2. Remove any food residues from the oil after use.
3. Filter the oil regularly.
4. The oil should be changed once it has been used approximately 10 times. All the oil should be changed at the same time; do not mix old and new oil. The old oil should be disposed of as per the relevant local regulations.
5. Keep the oil in the Deep Fryer or in an airtight container in a dry, cool and dark place. (It is not necessary to keep the oil in a fridge).

## CLEANING

1. The heating element with control panel and cord must not be immersed in water. Remove the control panel and heating element before cleaning the appliance.
2. Once you have poured the oil out of the bowl, wipe the inside of the bowl with kitchen paper. Then wash the bowl thoroughly.
3. The housing, ceramic bowl, lid and basket with handle can be washed in hot water and washing-up liquid or in a dishwasher.
4. Do not use any kind of strong or abrasive cleaning agent on the Deep Fryer or its accessories. Never use a steel brush or scrubbing brush to clean the appliance, as this may damage the surface.

## STORAGE

1. Wait until the appliance is completely cool before putting it away.
2. The bowl is best stored with a little oil in it. If you do this, you should check that the lid is closed properly so that no dust or dirt can get into the oil.

## SPECIFICATIONS

Rated voltage/ Frequency: 220-240V~50/60Hz

Rated power: 2200W

### Important!

This appliance must be earthed. The wires in the cord set are coloured as follows: Blue - Neutral, Brown - Live, Green & Yellow - Earth (For detachable plug only)

If the colours of the wires in the mains lead of this appliance do not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

The wire that is coloured green & yellow must be connected to the terminal in the plug that is marked with the letter E or by the earth symbol, or coloured green & yellow. The wire that is coloured blue must be connected to the terminal that is marked with the letter N or coloured black.

The wire that is coloured brown must be connected to the terminal that is marked with the letter L or coloured red.

## ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



This marking indicates that this product should not be disposed of with other household waste. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable re-use of material resources. To dispose of your appliance correctly, please contact or take it to your local refuse/recycling centre. Alternatively, contact your local council for information on your local re-use centre.

## **WARRANTY**

THE WARRANTY WILL ONLY BE VALID IF THE PRODUCT IS RETURNED WITH A PROOF OF PURCHASE TILL SLIP AND ORIGINAL PACKAGING.

### **Warranty exclusions:**

The warranty will not be valid if:

1. The product has not been installed, operated or maintained in accordance with the manufacturer's operating instructions provided with the product.
2. The product has been used for any purpose other than its intended function.
3. The damage or malfunction of the product is caused by any of the following:
  - Incorrect voltage
  - Accidents (including liquid or moisture damage)
  - Misuse or abuse of the product
  - Faulty or improper installation
  - Mains supply problems, including power spikes or lightning damage
  - Infestation by insects
  - Tampering or modification of the product by persons other than authorised service personnel
  - Exposure to abnormally corrosive materials
  - Insertion of foreign objects into the unit
  - Usage with accessories not pre-approved by Brabantia
  - General wear and tear, including, but not limited to, minor discolouration and scratches

**Please refer to and heed all warnings and precautions in this Instruction Manual.**

**Due to continuous product development, specifications may be subject to change without prior notification.**

**NL**

## **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES**

Om de beste resultaten te behalen met uw nieuwe apparaat, dient u deze instructies voor het eerste gebruik goed door te lezen. Neem met name alle te treffen veiligheidsmaatregelen in acht. Bewaar deze instructies als naslagwerk voor later.

1. Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doeleinde. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor enig letsel of schade door onjuist gebruik of onjuiste bediening.
2. Gebruik alleen de accessoires die worden aanbevolen door de fabrikant.
3. Het apparaat mag alleen worden aangesloten op 220-240V, 50/60Hz.
4. Het apparaat mag alleen worden ingeschakeld als het is gevuld met olie. Zorg dat de hoeveelheid olie zich altijd tussen de minimum- en maximummarkering in de kom bevindt.
5. Gebruik het apparaat niet te lang aaneensluitend, dit kan leiden tot oververhitting van de olie, wat brand kan veroorzaken.
6. Voeg nooit water toe aan de olie. Dit is zeer gevaarlijk en kan ertoe leiden dat de olie uit de kom spettert!
7. Vermijd contact met hete olie.
8. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik of als het heet is, en houd kinderen in de gaten.
9. Raak alleen de zwarte kunststofhandvatten aan, en vermijd het aanraken van andere oppervlakken, aangezien de oppervlakken heet kunnen worden tijdens gebruik.
10. Stel de temperatuur altijd in op de laagst mogelijke temperatuur, en koppel de friteuse los zodra u klaar bent met de bereiding van de levensmiddelen.
11. Wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld voordat u de olie laat weglopen, het apparaat verplaatst of de friteuse reinigt of opbergt.
12. Gebruik altijd de draaghendels om het apparaat te verplaatsen.
13. Het apparaat en het snoer mogen niet worden ondergedompeld in water of een andere vloeistof.
14. Gebruik het apparaat nooit met natte handen.
15. Zorg dat het apparaat altijd schoon is wanneer het in contact komt met levensmiddelen.
16. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik of gebruik buiten.
17. Gebruik het apparaat in een droge en goed geventileerde ruimte.
18. Het apparaat mag niet worden gebruikt met een externe timer of een los bedieningssysteem.
19. Als het stroomsnoer is beschadigd, moet dit door de fabrikant, diens klantenservice of een overeenkomstig gekwalificeerde persoon worden vervangen, om gevaarlijke situaties te voorkomen.

20. Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen onder 8 jaar. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder als zij voortdurend onder toezicht staan. Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met fysieke, zintuiglijke of mentale beperkingen of mensen met gebrek aan ervaring en kennis, als zij begeleiding of instructies krijgen met betrekking tot het gebruik van het apparaat, zodat zij het apparaat veilig kunnen gebruiken en de eventuele risico's begrijpen. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.
21. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat zij niet met het apparaat spelen.

### **Plaatsen van het apparaat**

1. Plaats het apparaat op een plat, vlak en stabiel oppervlak.
2. Plaats het apparaat altijd achter op een aanrecht of tafel, en op veilige afstand van ontvlambare objecten zoals gordijnen, doeken enz.
3. Bedek het apparaat niet.
4. Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen, en houd het uit de buurt van de hete oppervlakken van de friteuse en andere hete objecten en vlammen.

### **Snoer, stekker en stopcontact**

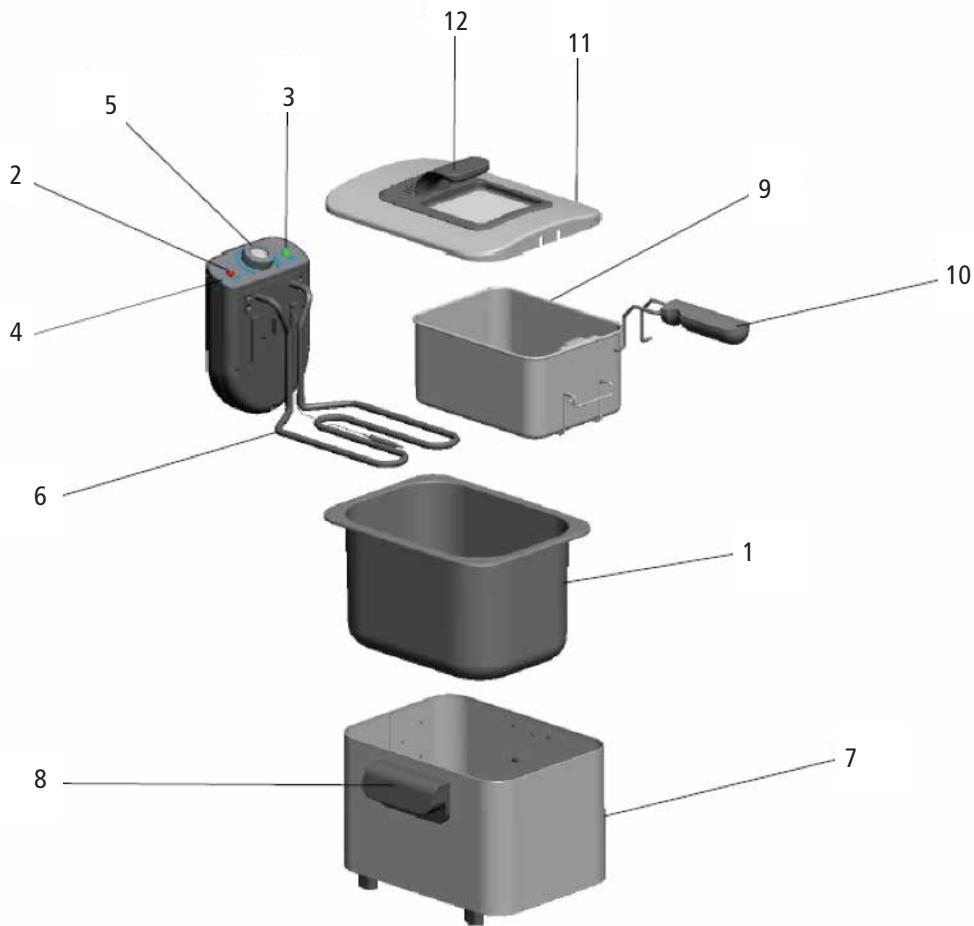
1. Controleer regelmatig of het snoer en de stekker niet beschadigd zijn. Als dit wel het geval is, of als het apparaat op een andere manier is gevallen of beschadigd, mag het apparaat niet worden gebruikt. Als het apparaat, het snoer of de stekker beschadigd is, moet het apparaat worden geïnspecteerd en zo nodig worden gerepareerd door een geautoriseerde servicemonteur, anders bestaat het risico van een elektrische schok.
2. Repareer het apparaat nooit zelf.
3. Controleer of u het snoer of verlengsnoer niet los kunt trekken, en niet erover kunt struikelen.
4. Verwijder de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is.
5. Trek niet aan het snoer wanneer u de stekker uit het stopcontact haalt. Houd in plaats daarvan de stekker vast.
6. Rol het snoer niet op, en wind het niet om het apparaat.

### **Belangrijk!**

Als brand uitbreekt in het apparaat, nooit blussen met water!

Sluit het deksel, en probeer de vlammen te doven met een vochtige doek of natte handdoek.

## KEN UW FRITEUSE



1. Kom
2. Voedingsindicator
3. Warmte-indicator
4. Bedieningspaneel met stroomsnoer
5. Bedieningsknop van de temperatuur
6. Verwarmingselement

7. Behuizing
8. Draaghendel behuizing
9. Mand
10. Mandhendel
11. Deksel
12. Handgreep van deksel

# GEBRUIK VAN DE FRITEUSE

Voor het eerste gebruik:

1. Lees de veiligheidsinstructies goed door.
2. Verwijder alle verpakkingen van het apparaat, en plaats het apparaat op een vlak, stabiel oppervlak, bijv. een aanrecht, op veilige afstand van ontvlambare objecten.
3. Reinig het deksel (11), de kom (1), de mand (9) en de behuizing (7) met warm water en een beetje afwasmiddel, en droog de onderdelen goed af. De onderdelen kunnen ook worden gewassen in de vaatwasser.
4. Plaats het verwarmingselement en het bedieningspaneel (6 en 4) in de kom door de pinnetjes aan de binnenkant van de kunststofunit in de groeven aan de achterkant van de kom te plaatsen.  
OPMERKING: Het verwarmingselement moet helemaal naar beneden worden geduwd om de veiligheidsschakelaar te activeren. Anders kan het apparaat niet worden opgewarmd.
5. Plaats de hendel (10) op de mand door de twee metalen beugels samen te knijpen en op de beugels aan de binnenkant van de mand te plaatsen. Kantel ze vervolgens in de metalen plaat. Draai de knop op de metalen beugels los, zodat zij stevig vastzitten in de steun, en de zwarte kunststofknop op de hendel in de juiste hoek ten opzichte van de mand is geplaatst. Controleer of de hendel goed is aangebracht voordat u de mand gebruikt.



## Gebruik van de friteuse

1. Controleer of de friteuse is uitgeschakeld.
2. Giet de benodigde hoeveelheid olie in de kom. Vul de friteuse tussen de minimum- en maximummarkering aan de binnenkant van de kom met olie. Wij raden u aan om vloeibare olie te gebruiken, dit wordt aanbevolen voor frituren in vet. Tip: u kunt ook reuzel of ander vast vet gebruiken, maar dan moet u dit wel eerst laten smelten in de kom. Stel de temperatuur in op het laagste niveau, en voeg het vet in kleine stukjes toe. Stel de temperatuur pas in op het gewenste niveau zodra het vet is gesmolten.
3. Plaats het deksel op de kom.

- Sluit de friteuse aan, de rode voedingsindicator (2) gaat branden. Stel de pan in op de gewenste temperatuur door aan de bedieningsknop van de temperatuur (5) te draaien. De groene warmte-indicator (3) gaat branden en blijft branden terwijl de friteuse opwarmt. Zodra de friteuse de geselecteerde temperatuur heeft bereikt, gaat de warmte-indicator (3) uit. De warmte-indicator gaat aan en uit tijdens gebruik, dit geeft alleen aan dat de geselecteerde temperatuur wordt behouden.
- Voeg geen levensmiddelen toe voordat de gewenste temperatuur is bereikt.
- Verwijder het deksel van de friteuse.
- Plaats de levensmiddelen in de mand, en laat deze voorzichtig in de kom zakken. Zorg dat de olie niet boven de rand van de kom uitkomt.
- Houd de mandhendel altijd stevig vast als u het deksel plaatst of verwijdert.
- OPMERKING:** Het verwarmingselement moet helemaal naar beneden worden geduwd om de veiligheidsschakelaar te activeren. Anders kan het apparaat niet worden opgewarmd.

## **Belangrijk!**

Wees voorzichtig, er kan olie spetteren.

Wees voorzichtig als u het deksel verwijdert, er kan hete stoom vrijkomen.

In het product is een niet-automatische resetthermostaat ingebouwd. Als de friteuse gedurende langere tijd wordt gebruikt, wordt de niet-automatische resetthermostaat geactiveerd, en wordt de stroomvoorziening onderbroken om het apparaat te beschermen tegen oververhitting.

Om de friteuse weer normaal te laten werken, moet de temperatuurknop naar links worden gedraaid om de thermostaat te resetten nadat het verwarmingselement is afgekoeld.

## **TIPS VOOR DE BEREIDING VAN LEVENSmiddelen**

Voordat u de mand laat zakken:

- Zorg er altijd voor dat de levensmiddelen droog zijn voordat u de mand in de hete olie laat zakken.
- Zorg dat de levensmiddelen ongeveer even groot zijn, zodat zij gelijkmatig gaar worden. Vermijd grote stukken levensmiddelen.
- Sommige levensmiddelen moeten worden gepaneerd voordat zij gefrituurd kunnen worden.
- Zorg ervoor dat ijs zoveel mogelijk van bevroren levensmiddelen wordt verwijderd. Het is echter niet nodig om levensmiddelen te ontdooken voor het frituren.
- Vul de mand niet tot boven de maximummarkering op de metalen plaat onder de hendel.

## **Belangrijk!**

De hendel kan zeer heet worden bij langdurig gebruik.

## **Kooktips**

Hieronder vindt u een overzicht met kooktemperaturen en tijden voor verschillende levensmiddelen. Omdat de kookresultaten kunnen variëren, moet u deze tijden aanpassen aan uw eigen individuele wensen.

	<b>Temperatuur</b>	<b>Tijd</b>
Gepaneerde visfilet	170°C	5-6 minuten
Grote garnalen	170°C	3-5 minuten
Kipfilet	175°C	3-4 minuten
Gepaneerde kipfilet	170°C	12-15 minuten
Uienringen	180°C	3 minuten
Gepaneerde broccoli	185°C	2-3 minuten
Frites (1e fase)	160°C	8-10 minuten
Frites (2e fase)	190°C	3-4 minuten

## **Na het koken:**

1. Til de mand uit de kom en kantel deze zodanig, dat de mand op de rand van de kom rust.
2. Laat de olie van de levensmiddelen druppelen voordat u de mand verwijdert.
3. Stel de temperatuur op de laagst mogelijke temperatuur in, door de knop zo ver mogelijk naar links te draaien.
4. Verwijder de stekker uit het stopcontact.
5. Laat het apparaat volledig afkoelen (1 tot 2 uur).

## **Belangrijk!**

U mag het apparaat nooit verplaatsen als het nog heet is, als er olie in zit of als het deksel niet goed is aangebracht.

## **DE OLIE AANRAKEN EN BEWAREN**

1. Raak de olie alleen aan als deze volledig is afgekoeld.
2. Verwijder alle etensresten uit de olie na gebruik.
3. Filter de olie regelmatig.

4. De olie moet worden ververst nadat deze ongeveer 10 keer is gebruikt. Alle olie moet tegelijkertijd worden ververst, meng geen oude met nieuwe olie. De oude olie moet worden verwijderd volgens de toepasselijke lokale regelgeving.
5. Bewaar de olie in de friteuse of in een luchtdichte bak op een droge, koele en donkere plek. (Het is niet nodig om de olie in de koelkast te bewaren.)

## REINIGEN

1. Het verwarmingselement met het bedieningspaneel en het snoer mag niet in water worden gedompeld. Verwijder het bedieningspaneel en het verwarmingselement voordat u het apparaat reinigt.
2. Nadat u de olie uit de kom hebt gegoten, kunt u de binnenkant van de kom afvegen met keukenpapier. Was de kom daarna goed schoon.
3. De behuizing, de keramische kom, het deksel en de mand met hendel kunnen worden gewassen in heet water met afwasmiddel of in de vaatwasser.
4. Gebruik geen sterk of schurend schoonmaakmiddel om de friteuse of de accessoires schoon te maken. Gebruik geen staalborstel of schuurborstel om het apparaat schoon te maken, hierdoor kan het oppervlak worden beschadigd.

## BEWAREN

1. Wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld, voordat u het wegzet.
2. De kom kunt u het beste bewaren met een laagje olie erin. Als u dit doet, moet u controleren of het deksel goed dichtzit, zodat geen stof of vuil in de olie kan komen.

## SPECIFICATIES

Nominale spanning/frequentie: 220-240V ~ 50/60Hz

Nominaal vermogen: 2200W

### Belangrijk!

Dit apparaat moet geaard zijn. De draden in het snoer hebben de volgende kleuren: blauw - neutraal, bruin - fase, groen en geel - aarde (alleen voor afneembare stekkers).

Als de kleuren van de draden in het hoofdsnoer van dit apparaat niet overeenkomen met de gekleurde markeringen van de terminals van de stekker, gaat u als volgt te werk:

De groengele kabel moet worden aangesloten op de terminal in de stekker die is gemaarkeerd met de letter E of het massasymbool, of groengeel gekleurd is. De blauwe kabel moet worden aangesloten op de terminal die is gemaarkeerd met de letter N of zwart gekleurd is.

De bruine kabel moet worden aangesloten op de terminal die is gemaarkeerd met de letter L of rood gekleurd is.

## MILIEUVRIENDELijke AFVOER



Dit etiket geeft aan dat dit product niet samen met huishoudelijk afval mag worden afgevoerd. Om mogelijke schade aan het milieu of de gezondheid door ongecontroleerde afvoer te voorkomen, dient het apparaat op verantwoorde wijze te worden gerecycled, om het hergebruik van materiële bronnen te stimuleren. Voor meer informatie over de afvoer van uw apparaat kunt u contact opnemen met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf. Of neem contact op met uw gemeente voor meer informatie over de lokale kringloop. Laat dit product milieuvriendelijk recyclen.

## GARANTIEVOORWAARDEN

DE GARANTIE IS ALLEEN GELDIG ALS HET PRODUCT SAMEN MET HET AANKOOPBEWIJS WORDT GERETOURNEERD IN DE ORIGINELE VERPAKKING.

### De garantie vervalt als:

1. het product niet is geïnstalleerd, gebruikt of onderhouden volgens de instructies van de fabrikant die zijn meegeleverd bij het product;
2. het product is gebruikt voor andere doeleinden dan de doeleinden waarvoor het is bestemd;
3. het product is beschadigd of defect is geraakt door:
  - onjuiste spanning
  - ongelukken (inclusief schade door vloeistoffen of vocht)
  - verkeerd gebruik of misbruik van het product
  - onjuiste installatie
  - problemen met de netvoeding, inclusief stroompieken en schade door bliksem
  - besmetting door insecten
  - aanpassing of wijziging van het product door andere personen dan geautoriseerd personeel
  - blootstelling aan abnormaal bijtende stoffen
  - plaatsen van onbekende objecten in het product
  - gebruik met accessoires die niet zijn goedgekeurd door Brabantia
  - normale slijtage, inclusief - echter niet beperkt tot – geringe verkleuring en krassen

**Gelieve alle waarschuwingen en voorzorgsmaatregelen in deze handleiding zorgvuldig te lezen en in acht te nemen.**

**Door voortdurende productontwikkelingen kunnen specificaties zonder voorafgaand bericht worden gewijzigd.**

**FR**

## **CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES**

Pour tirer pleinement parti de votre nouvel appareil, veuillez lire attentivement les présentes instructions avant la toute première utilisation de l'appareil. Portez une attention particulière aux précautions d'emploi.

Veuillez conserver ce guide pour le consulter ultérieurement.

Veuillez conserver ce guide pour des références ultérieures.

1. N'utilisez l'appareil que pour l'objectif pour lequel il a été prévu. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages corporels ou matériels résultant d'une utilisation ou d'une manipulation inappropriée.
2. N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par le fabricant.
3. Ne branchez l'appareil que sur un circuit électrique 220 - 240 V, 50/60 Hz.
4. Ne mettez pas l'appareil en marche tant qu'il ne contient pas d'huile au niveau recommandé. Assurez-vous que le niveau d'huile contenu dans l'appareil se situe entre les marques de niveau minimal et maximal gravées dans la cuve.
5. Évitez une utilisation prolongée de l'appareil sans interruption, car cela peut causer une surchauffe de l'huile et entraîner un incendie.
6. Ne versez jamais de l'eau dans l'huile. Cela est extrêmement dangereux et peut provoquer des projections d'huile contenue dans la cuve !
7. Évitez de toucher à l'huile chaude.
8. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est chaud ou en cours d'utilisation. Surveillez les enfants. 
9. Tenez l'appareil uniquement par les poignées en plastique. Évitez de toucher aux autres surfaces, car celles-ci peuvent chauffer en cours d'utilisation.
10. Réglez toujours la molette de réglage de la température au niveau le plus bas possible ; débranchez l'appareil dès la fin de cuisson.
11. Laissez toujours l'appareil refroidir entièrement avant d'en vider l'huile, de le déplacer, de le nettoyer ou de le stocker.
12. Utilisez exclusivement les poignées de transport pour déplacer l'appareil.
13. Évitez d'immerger l'appareil ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou un autre liquide.
14. N'utilisez pas l'appareil avec les mains humides.
15. Assurez-vous toujours que l'appareil soit propre avant d'y mettre des aliments.
16. Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial ou extérieur.
17. Utilisez toujours l'appareil dans un local sec et bien ventilé.
18. L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande à part.
19. Par mesure de précaution, faites remplacer tout cordon d'alimentation de l'appareil endommagé par le fabricant, son prestataire ou une personne similaire

- compétente.
20. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans. Il peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus s'ils bénéficient de l'assistance continue d'un adulte. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition de bénéficier d'une surveillance ou d'avoir reçu des consignes quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où elles en comprennent bien les dangers potentiels. Conservez l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans. Ne laissez pas les enfants nettoyer ou entretenir l'appareil.
  21. Ne laissez pas les enfants manipuler l'appareil sans assistance pour éviter qu'ils s'en servent comme jouet.

### **Installation de l'appareil**

1. Installez l'appareil sur une surface plane et stable.
2. Placez toujours l'appareil loin du rebord de votre plan de travail de cuisine et à bonne distance des objets inflammables tels que rideaux, chiffons ou tout autre objet similaire.
3. Ne recouvrez jamais l'appareil.
4. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre de la table ou du comptoir, ou toucher des flammes nues ou les surfaces chaudes de l'appareil ou de tout autre objet.

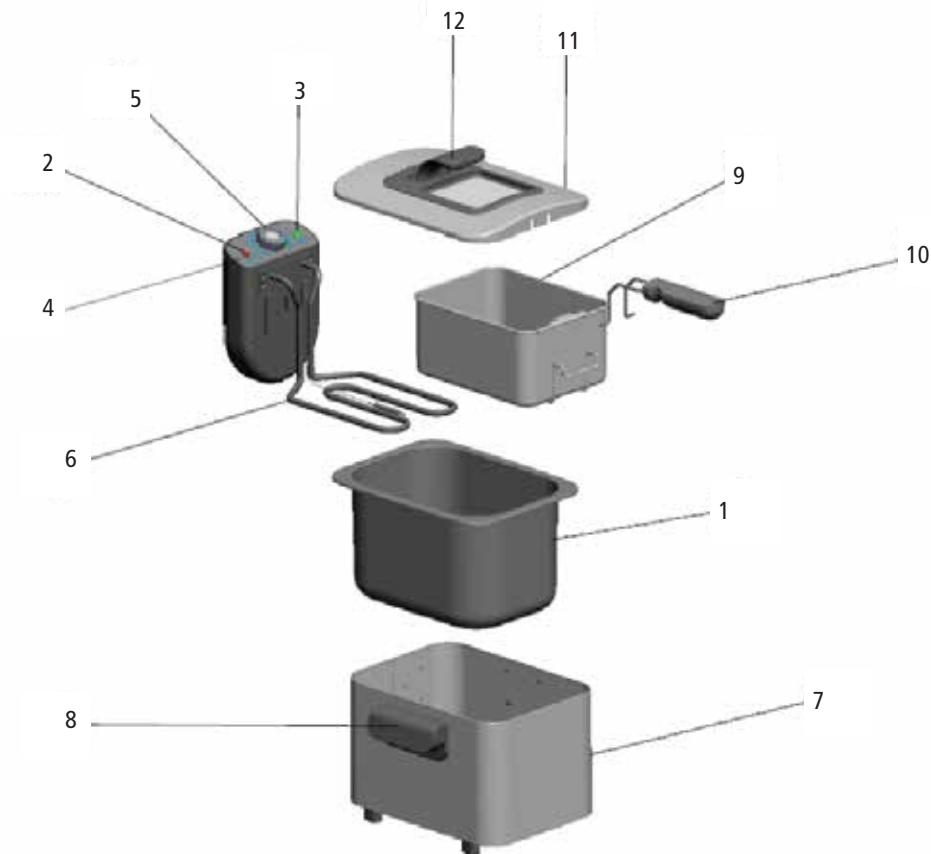
### **Cordon d'alimentation, fiche d'alimentation et prise secteur**

1. Procédez régulièrement à l'inspection du cordon et de la fiche d'alimentation pour y rechercher des traces d'endommagement. N'utilisez jamais l'appareil si le cordon ou la fiche d'alimentation est endommagé ou si l'appareil a subi une chute ou un dommage quelconque. Par mesure de protection contre les risques d'électrocution, confiez l'appareil à un technicien agréé pour inspection, et si nécessaire, pour réparation dans la mesure où l'appareil, le cordon ou la fiche d'alimentation sont endommagés.
2. N'essayez jamais de réparer l'appareil par vous-même.
3. Installez l'appareil de sorte qu'il ne soit pas possible de tirer sur le cordon d'alimentation ou la rallonge ou de trébucher dessus.
4. Débranchez l'appareil de la prise pour le nettoyer ou en cas d'inutilisation de l'appareil.
5. Évitez de tirer sur le cordon d'alimentation lors de la déconnexion de la fiche d'alimentation sur la prise. Tenez plutôt la fiche.
6. Évitez d'enrouler le cordon d'alimentation ou de l'enrouler autour de l'appareil.

## **Important !**

N'essayez jamais d'éteindre le feu sur un appareil en flammes avec de l'eau ! Fermez plutôt le couvercle et essayez d'étouffer les flammes à l'aide d'un chiffon ou d'une serviette humide.

## **PRÉSENTATION DE LA FRITEUSE**



- |   |  |
|---|--|
| 1. Cuve   | 7. Corps de l'appareil                             |
| 2. Voyant d'alimentation                          | 8. Poignée de transport sur le corps de l'appareil |
| 3. Voyant de chauffe                              | 9. Panier à friture                                |
| 4. Panneau de commande avec cordon d'alimentation | 10. Poignée du panier à friture                    |
| 5. Molette de réglage de température              | 11. Couvercle                                      |
| 6. Résistance de chauffe                          | 12. Poignée du couvercle                           |

# **UTILISATION DE LA FRITEUSE**

Avant la toute première utilisation :

1. Lisez attentivement les présentes instructions.
2. Otez tous les emballages de l'appareil et installez-le sur une surface plane et stable, un plan de cuisine par exemple, et à bonne distance de tout objet inflammable.
3. Nettoyez le couvercle (11), la cuve (1), le panier à friture (9) et le corps de l'appareil (7) avec de l'eau chaude légèrement savonneuse et séchez correctement. Vous pouvez également nettoyer ces accessoires au lave-vaisselle.
4. Installez la résistance de chauffe et le panneau de commande (6 et 4) dans la cuve en insérant les broches situées dans la partie interne de l'unité en plastique dans les orifices situés à l'arrière de la cuve. REMARQUE : Introduisez la résistance de chauffe entièrement dans la cuve afin d'activer le commutateur de sécurité. Dans le cas contraire, l'appareil ne chauffera pas.
5. Pour fixer la poignée (10) sur le panier à friture, assemblez les deux armatures métalliques de la poignée, insérez-les dans les supports situés sur la partie interne du panier et rabattez-les contre la plaque métallique. Ensuite, dévissez la molette située sur les armatures métalliques pour vous assurer qu'elles sont correctement fixées sur le support et que la molette en plastique noire située sur la poignée forme un angle adéquat avec le panier. Vérifiez que la poignée est fixée correctement avant d'utiliser le panier à friture.



## **Utilisation de la friteuse**

1. Assurez-vous que l'appareil est éteint.
2. Versez la quantité d'huile nécessaire dans la cuve. Assurez-vous que le niveau de l'huile contenue dans l'appareil se situe entre les marques de niveau minimal et maximal gravées dans la cuve. Il est recommandé d'utiliser de l'huile liquide convenant mieux à la friture. Conseils : Vous pouvez utiliser du lard ou des graisses solides de votre choix, à condition de les faire fondre au préalable dans la cuve. Réglez la molette de réglage de la température au niveau le plus bas et ajoutez la graisse par petits morceaux. N'augmentez la température au niveau souhaité que lorsque la graisse est intégralement fondue.
3. Placez le couvercle sur la cuve.

4. Branchez l'appareil, le voyant rouge d'alimentation (2) s'allume. Réglez la molette de réglage de température (5) à la température souhaitée. Le voyant vert de chauffe (3) s'allume en continu pendant que la friteuse chauffe. Lorsque l'appareil a atteint la température sélectionnée, le voyant de chauffe (3) s'éteint. Le voyant de chauffe clignote en cours d'utilisation, simplement pour indiquer que le système maintient en permanence la température sélectionnée.
5. Ne déposez pas les aliments dans le panier à friture tant que la température sélectionnée n'est pas atteinte.
6. Ouvrez le couvercle de l'appareil.
7. Déposez les aliments dans le panier à friture avant de le plonger délicatement dans la cuve remplie d'huile. Assurez-vous que l'huile ne se déverse pas hors de la cuve.
8. Tenez toujours fermement la poignée du panier à friture lors de la fermeture ou de l'ouverture du couvercle.
9. REMARQUE : Introduisez entièrement la résistance de chauffe afin d'activer le commutateur de sécurité. Dans le cas contraire, l'appareil ne chauffera pas.

### **Important!**

Soyez prudent, en raison des projections d'huile éventuelles. Soyez également prudent lors de l'ouverture du couvercle pouvant laisser s'échapper de la vapeur chaude.

L'appareil est équipé d'un thermostat à réinitialisation non automatique. En cas d'utilisation prolongée de l'appareil, le thermostat à réinitialisation non automatique intégré s'active et coupe le courant pour protéger l'appareil contre toute surchauffe.

Pour une reprise du fonctionnement normal de l'appareil, tournez la molette de réglage de la température dans le sens antihoraire pour réinitialiser le thermostat après le refroidissement de la résistance de chauffe.

## **ASTUCES DE PRÉPARATION DES ALIMENTS**

Avant de plonger le panier à friture dans l'huile :

1. Assurez-vous toujours que les aliments soient secs avant de plonger le panier à friture dans l'huile chaude.
2. Pour une cuisson homogène, assurez-vous que les aliments aient sensiblement la même taille. Évitez les gros morceaux.
3. Certains types d'aliments peuvent nécessiter une panure avant leur cuisson dans la friteuse.
4. Veillez à dégivrer autant que possible les aliments avant la cuisson. Toutefois, cette opération n'est pas indispensable.
5. Ne versez pas de l'huile au-delà de la marque « Max » gravée sur la plaque

métallique située sous la poignée.

## Important!

La poignée peut devenir extrêmement chaude suite à une utilisation prolongée de l'appareil.

## Astuces de cuisson

Voici un guide relatif aux températures et durées de cuisson pour divers aliments. Les résultats de cuisson sont variables. En conséquence, veuillez adapter ces durées selon vos préférences de cuisson.

	Température	Durée
Filets de poisson panés	170°C	5 à 6 min
Grosses crevettes	170°C	3 à 5 min
Poitrines de poulet	175°C	3 à 4 min
Filets de poulet panés	170°C	12 à 15 min
Rondelles d'oignon	180°C	3 min
Brocolis panés	185°C	2 à 3 min
Frites (1ère étape)	160°C	8 à 10 min
Frites (2e étape)	190°C	3 à 4 min

## Après la cuisson

1. Soulevez le panier à friture de la cuve, inclinez-le avant de le laisser reposer sur le bord du cuve.
2. Laissez l'huile s'égoutter des aliments avant de retirer le panier à friture de la cuve.
3. Réglez la molette de réglage de la température au niveau minimal en tournant à fond vers la gauche.
4. Débranchez l'appareil.
5. Laissez l'appareil refroidir entièrement (1 à 2 heures).

## Important!

Ne déplacez jamais l'appareil tant qu'il est encore chaud, qu'il contient de l'huile ou que le couvercle est ouvert.

## MANIPULATION ET STOCKAGE DE L'HUILE

1. Veillez à ne manipuler l'huile que lorsqu'elle est entièrement refroidie.
2. Retirez tout résidu alimentaire de l'huile après la cuisson.
3. Filtrez l'huile régulièrement.

4. Changez d'huile après une dizaine d'utilisations. Remplacez l'huile dans son intégralité; évitez de mélanger l'ancienne et la nouvelle huile. Éliminez l'ancienne huile conformément à la réglementation locale en vigueur.
5. Stockez l'huile dans la friteuse ou dans un contenant hermétique, et ce dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière. (Inutile de stocker l'huile dans un réfrigérateur.)

## NETTOYAGE

1. Évitez d'immerger la résistance de chauffe avec le panneau de commande et le cordon d'alimentation dans l'eau. Retirez le panneau de commande et la résistance de chauffe avant de nettoyer l'appareil.
2. Une fois que vous avez vidé l'huile de la cuve, nettoyez l'intérieur de la cuve avec du papier essuie-tout. Lavez-le ensuite soigneusement.
3. Vous pouvez laver le corps de l'appareil, la cuve en céramique, le couvercle et le panier à friture avec la poignée à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
4. N'utilisez pas de détergents agressifs ou abrasifs pour nettoyer l'appareil ou ses accessoires. N'utilisez jamais de brosse en acier ou de brosse dure pour nettoyer l'appareil, car cela peut rayer la surface.

## RANGEMENT

1. Laissez l'appareil refroidir entièrement avant de le ranger.
2. Il est recommandé de stocker la cuve avec un peu d'huile à l'intérieur. Dans ce cas, vérifiez que le couvercle est correctement fermé, afin d'éviter que de la poussière ou des saletés n'intègre l'huile.

## SPÉCIFICATIONS

Tension/fréquence nominale : 220 – 240 V ~ 50/60 Hz

Puissance nominale : 2200 W

### Important!

Cet appareil doit être relié à la terre. Les couleurs des fils du cordon d'alimentation sont présentées ci-dessous. Bleu : neutre ; marron : phase ; vert/jaune : terre (uniquement pour les fiches amovibles).

Si les couleurs des fils du cordon d'alimentation de l'appareil ne correspondent pas aux couleurs des broches de votre fiche, procédez comme suit :

Veillez à connecter le fil vert/jaune à la broche de la fiche, qui est marquée E ou du symbole de masse de mise à la terre ou de couleur vert/jaune. Connectez le fil de couleur bleue à la broche marquée N ou de couleur noire.

Connectez le fil de couleur marron à la broche marquée L ou de couleur rouge.

## MISE AU REBUT CORRECTE DE L'APPAREIL



Ce symbole indique que ce produit doit être éliminé séparément des ordures ménagères. Pour protéger l'environnement et la santé humaine contre une élimination incontrôlée des déchets, veuillez le recycler de manière responsable en vue de promouvoir la réutilisation durable de ressources. Pour l'élimination correcte du produit, veuillez contacter votre déchetterie ou votre centre de recyclage local. Par ailleurs, contactez votre municipalité pour plus d'informations sur votre centre de recyclage local. Veuillez garder ce produit propre pour un recyclage en toute sécurité.

## EXCLUSIONS DE GARANTIE

LA GARANTIE N'EST VALIDE QUE SI LE PRODUIT EST RETOURNÉ AVEC LE JUSTIFICATIF D'ACHAT, LE BON DE LIVRAISON ET SON EMBALLAGE ORIGINAL.

### La garantie ne sera pas valable si :

1. le produit n'a pas été installé, utilisé ou entretenu conformément aux instructions d'utilisation du fabricant fournies avec le produit ;
2. le produit a été utilisé à d'autres fins que son objectif visé;
3. les dégâts ou la défaillance du produit sont causés par:
  - une tension incorrecte
  - tout accident (y compris les dégâts dus aux liquides ou à l'humidité)
  - une utilisation inappropriée
  - une mauvaise installation ou installation défectueuse
  - des problèmes d'alimentation secteur, y compris les pics de puissance ou dommages occasionnés par la foudre
  - la contamination par des insectes
  - toute manipulation ou altération du produit par des personnes autres que le personnel de service habilité
  - une exposition à des matériaux anormalement corrosifs
  - insertion d'objets étrangers dans l'appareil
  - toute utilisation d'accessoires non approuvés par Brabantia
  - usure normale incluant - mais ne se limitant pas - à une faible altération de la couleur et des rayures

**Veuillez consulter et respecter tous les avertissements et mises en garde contenus dans la notice d'utilisation présente.**

**En raison du développement permanent du produit, les spécifications sont susceptibles de modification sans préavis.**

**DE**

## **WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN**

Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das neue Gerät zum ersten Mal verwenden. Beachten Sie insbesondere die Sicherheitsmaßnahmen.

Bitte bewahren Sie diese Sicherheitsanweisungen für zukünftige Verwendung auf.

1. Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die sich aus falscher Verwendung oder Handhabung ergeben.
2. Verwenden Sie nur das vom Hersteller empfohlene Zubehör.
3. Das Gerät darf nur an 220-240 V, 50/60 Hz angeschlossen werden.
4. Das Gerät darf nur eingeschaltet werden, wenn es mit Öl gefüllt ist. Stellen Sie sicher, dass es immer bis zu einem Füllstand zwischen der Mindest- und der Höchststandmarkierung an der Innenseite der Schüssel mit Öl gefüllt ist.
5. Vermeiden Sie es, das Gerät zu lange hintereinander zu benutzen, da dies zu Überhitzung des Öls und Feuer führen kann.
6. Füllen Sie niemals Wasser in das Öl. Dies ist extrem gefährlich und kann dazu führen, dass das Öl heftig aus der Schüssel spritzt!
7. Jeder Kontakt mit dem heißen Öl ist zu vermeiden.
8. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es benutzt wird oder heiß ist, und achten Sie auf Kinder. 
9. Berühren Sie nur die schwarzen Kunststoffgriffe. Vermeiden Sie es, die anderen Oberflächen zu berühren, weil die Oberflächen während des Gebrauchs heiß werden können.
10. Stellen Sie den Temperaturregler immer auf die niedrigstmögliche Temperatur ein, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie mit dem Frittieren fertig sind.
11. Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie das Öl ablassen, das Gerät versetzen oder die Fritteuse reinigen oder wegstellen.
12. Verwenden Sie immer die Tragegriffe, um das Gerät zu bewegen.
13. Das Gerät und das Kabel dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht werden.
14. Verwenden Sie das Gerät niemals mit nassen Händen.
15. Stellen Sie sicher, dass das Gerät immer sauber ist, wenn es mit Lebensmitteln in Berührung kommt.
16. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz oder die Verwendung im Freien geeignet.
17. Verwenden Sie das Gerät nur in einem trockenen und gut belüfteten Raum.
18. Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.

19. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um jede Gefährdung zu vermeiden.
20. Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren benutzt werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie durchgehend überwacht werden. Das Gerät ist geeignet für den Gebrauch durch Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Wissen, sofern sie beaufsichtigt oder im sicheren Gebrauch des Geräts unterwiesen werden und die damit einhergehenden Gefahren verstehen. Halten Sie das Gerät und das Kabel von Kindern unter 8 Jahren fern. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
21. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

## **Aufstellen des Geräts**

1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, gerade und stabile Oberfläche auf.
2. Stellen Sie das Gerät immer an der Rückseite eines (Küchen-) Tisches auf, und halten Sie einen Sicherheitsabstand zu brennbaren Gegenständen wie Vorhängen, Tüchern und Ähnlichem ein.
3. Decken Sie das Gerät nicht ab.
4. Lassen Sie das Kabel nicht über eine (Küchen-) Tischkante hängen, und halten Sie die heißen Oberflächen der Fritteuse von anderen heißen Gegenständen und offenem Feuer fern.

## **Kabel, Stecker und Steckdose**

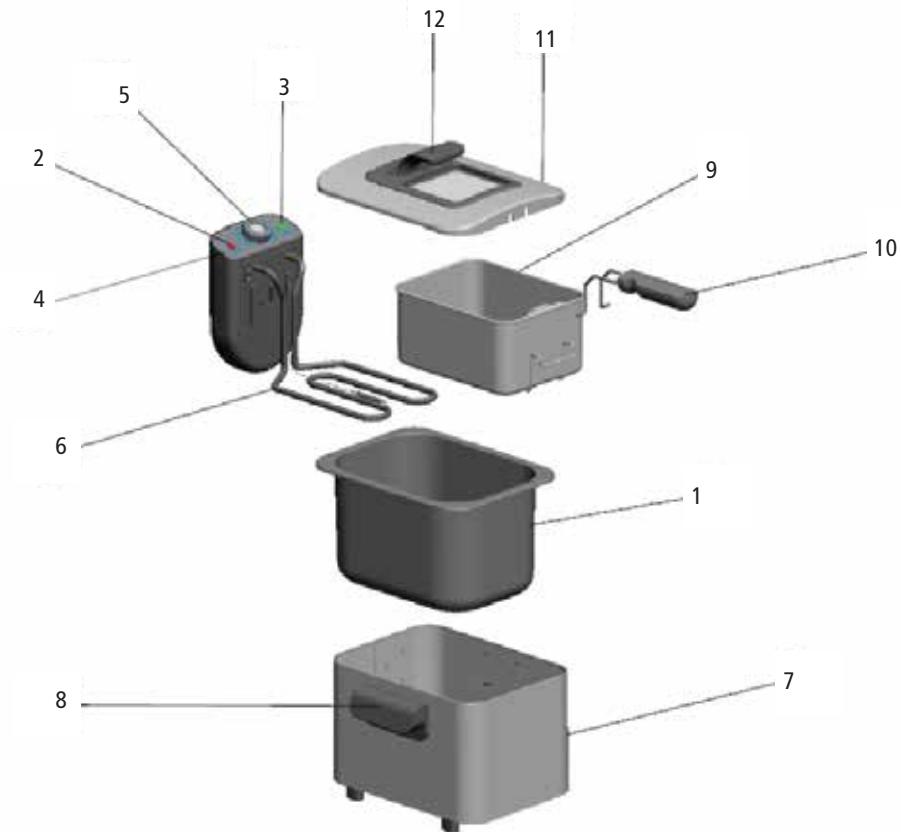
1. Überprüfen Sie regelmäßig, ob das Kabel und der Stecker nicht beschädigt sind, und verwenden Sie das Gerät nicht, wenn dies der Fall ist, oder wenn das Gerät heruntergefallen ist oder auf andere Weise beschädigt wurde. Wenn das Gerät, das Kabel oder der Stecker beschädigt ist, muss das Gerät von einem autorisierten Servicetechniker überprüft und gegebenenfalls repariert werden. Andernfalls besteht die Gefahr eines Stromschlags.
2. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren.
3. Vergewissern Sie sich, dass es nicht möglich ist, über das Netzkabel des Geräts oder ein Verlängerungskabel zu stolpern.
4. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät reinigen, oder wenn das Gerät nicht verwendet wird.
5. Ziehen Sie nicht am Kabel, wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen. Halten Sie stattdessen den Stecker fest.
6. Rollen Sie das Kabel nicht auf, undwickeln Sie es nicht um das Gerät.

## **Wichtig!**

Wenn im Gerät ein Feuer ausbricht, dürfen Sie niemals versuchen, es mit Wasser zu löschen!

Schließen Sie stattdessen den Deckel, und versuchen Sie, die Flammen mit einem feuchten oder nassen Tuch zu ersticken.

## **KENNENLERNEN IHRER FRITTEUSE**



- |                             |                 |
|-----------------------------|-----------------|
| 1. Schüssel                 | 7. Gehäuse      |
| 2. Betriebsanzeige          | 8. Tragegriff   |
| 3. Aufheizanzeige           | 9. Korb         |
| 4. Bedienfeld mit Netzkabel | 10. Griff       |
| 5. Temperaturregler         | 11. Deckel      |
| 6. Heizelement              | 12. Deckelgriff |

## **VERWENDEN DER FRITTEUSE**

Vor dem ersten Gebrauch:

1. Lesen Sie die Sicherheitsanweisungen sorgfältig durch.
2. Entfernen Sie alle Verpackungen vom Gerät, und stellen Sie es auf eine flache, stabile Oberfläche, z. B. eine Küchenarbeitsplatte, auf. Halten Sie dabei einen sicheren Abstand zu brennbaren Gegenständen ein.
3. Reinigen Sie den Deckel (11), die Schüssel (1), den Korb (9) und das Gehäuse (7) mit warmem Wasser und etwas Spülmittel, und trocknen Sie die Teile sorgfältig ab. Die Teile können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
4. Setzen Sie das Heizelement und das Bedienfeld (6 und 4) in die Schüssel ein, indem Sie die Stifte an der Innenseite der Kunststoffeinheit in die Rillen an der Rückseite der Schüssel einsetzen.  
**HINWEIS:** Das Heizelement muss ganz nach unten gedrückt werden, um den Sicherheitsschalter zu aktivieren. Andernfalls kann das Gerät nicht aufheizen.
5. Bringen Sie den Griff (10) am Korb an, indem Sie die beiden Metallstreben des Griffes zusammenklipsen, in die Halterungen an der Innenseite des Korbs einsetzen und gegen die Metallplatte kippen. Lösen Sie dann den Knopf an den Metallstreben, sodass sie fest in der Halterung befestigt sind, und der schwarze Kunststoffknopf am Griff im rechten Winkel zum Korb steht. Überprüfen Sie, ob der Griff richtig sitzt, bevor Sie den Korb verwenden.



### **Verwenden der Fritteuse**

1. Überprüfen Sie, ob die Fritteuse ausgeschaltet ist.
2. Gießen Sie die erforderliche Menge Öl in die Schüssel. Füllen Sie so viel Öl ein, dass die Schüssel zwischen der Mindest- und der Höchststandmarkierung an der Innenseite mit Öl gefüllt ist. Wir empfehlen die Verwendung von flüssigem Öl, das zum Frittieren empfohlen wird. Tipp: Auf Wunsch können Sie auch Schmalz oder andere feste Fette verwenden, die Sie aber zuerst in der Schüssel schmelzen müssen. Stellen Sie den Temperaturregler auf die niedrigste Temperatur ein, und fügen Sie das Fett in kleinen Stücken hinzu. Stellen Sie die Temperatur erst auf den gewünschten Wert ein, wenn das Fett geschmolzen ist.
3. Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel.

4. Stecken Sie den Stecker der Fritteuse in die Steckdose. Die rote Betriebsanzeige (2) leuchtet auf. Stellen Sie die gewünschte Temperatur durch Drehen des Temperaturreglers (5) ein. Die grüne Aufheizanzeige (3) leuchtet auf. Sie leuchtet, während die Fritteuse aufheizt. Sobald die Fritteuse die gewählte Temperatur erreicht hat, erlischt die Aufheizanzeige (3). Die Aufheizanzeige leuchtet und erlischt während des Betriebs. Dies zeigt lediglich an, dass die gewählte Temperatur beibehalten wird.
5. Geben Sie die Lebensmittel erst in die Fritteuse, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.
6. Entfernen Sie den Deckel von der Fritteuse.
7. Legen Sie die Lebensmittel in den Korb, und lassen Sie diesen vorsichtig in die Schüssel eintauchen. Stellen Sie sicher, dass der Ölstand nicht bis über den Rand der Schüssel steigt.
8. Halten Sie den Griff des Korbs immer fest, wenn Sie den Deckel anbringen oder abnehmen.
9. **HINWEIS:** Das Heizelement muss ganz nach unten gedrückt werden, um den Sicherheitsschalter zu aktivieren. Andernfalls kann das Gerät nicht aufheizen

### **Wichtig!**

Seien Sie vorsichtig, weil das Öl spritzen kann. Geben Sie auch beim Abnehmen des Deckels Acht, weil heißer Dampf austreten kann.

Dieses Gerät ist mit einem Thermostat ausgestattet, der sich nicht automatisch zurücksetzt. Wenn die Fritteuse während längerer Zeit in Betrieb ist, wird der eingebaute Thermostat ohne automatische Rücksetzung aktiviert, und wird der Strom abgeschaltet, um das Gerät vor Überhitzung zu schützen.

Damit die Fritteuse wieder normal verwendet werden kann, sollen Sie den Thermostat gegen den Uhrzeigersinn drehen, um den Thermostat zurückzusetzen, nachdem das Heizelement abgekühlt ist.

## **TIPPS FÜR DIE ZUBEREITUNG VON LEBENSMITTELN**

Vor dem Absenken des Korbs:

1. Vergewissern Sie sich, dass die Lebensmittel trocken sind, bevor Sie sie in das heiße Öl geben.
2. Stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel etwa gleich groß sind, damit sie gleichmäßig gegart werden. Vermeiden Sie sehr dicke Stücke.
3. Einige Lebensmittel sollten paniert werden, bevor sie in der Fritteuse verwendet werden.
4. Stellen Sie sicher, dass Sie möglichst viel Eis von Tiefkühlkost entfernen. Diese muss jedoch vor dem Garen nicht aufgetaut werden.
5. Füllen Sie den Korb nicht bis über die maximale Markierung auf der Metallplatte

unter dem Griff.

### **Wichtig!**

Der Griff kann nach längerer Verwendung der Fritteuse sehr heiß sein.

### **Kochtipps**

Nachfolgend finden Sie Hinweise zu den Gartemperaturen und -zeiten für verschiedene Lebensmittel. Die Garergebnisse können variieren, daher müssen Sie diese Zeiten an Ihre individuellen Wünsche anpassen.

	<b>Temperatur</b>	<b>Zeit</b>
Panierte Fischfilets	170°C	5-6 Minuten
Große Garnelen	170°C	3-5 Minuten
Hähnchenbrust	175°C	3-4 Minuten
Panierte Hähnchenfilets	170°C	12-15 Minuten
Zwiebelringe	180°C	3 Minuten
Brokkoli im Teigmantel	185°C	2-3 Minuten
Pommes frites (1. Stufe)	160°C	8-10 Minuten
Pommes frites (2. Stufe)	190°C	3-4 Minuten

### **Nach dem Kochen:**

1. Heben Sie den Korb aus der Schüssel, und kippen Sie ihn so, dass er auf dem Rand der Schüssel ruht.
2. Lassen Sie das Öl aus den Lebensmitteln tropfen, bevor Sie den Korb entnehmen.
3. Stellen Sie den Temperaturregler auf die niedrigste Temperatur ein, indem Sie ihn so weit wie möglich nach links drehen.
4. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
5. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen (1-2 Stunden).

### **Wichtig!**

Sie dürfen das Gerät niemals bewegen, wenn es heiß ist, wenn Öl darin ist, oder wenn der Deckel nicht auf dem Gerät ist.

## **BERÜHRUNG UND AUFBEWAHRUNG DES ÖLS**

1. Stellen Sie sicher, dass Sie das Öl nur berühren, wenn es vollständig abgekühlt ist.
2. Entfernen Sie nach dem Gebrauch eventuelle Speisereste aus dem Öl.
3. Filtern Sie das Öl regelmäßig.
4. Das Öl ist zu wechseln, wenn es ungefähr zehnmal verwendet wurde. Das gesamte Öl

soll gleichzeitig gewechselt werden. Mischen Sie kein altes und neues Öl. Das alte Öl ist gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften zu entsorgen.

5. Bewahren Sie das Öl in der Fritteuse oder in einem luftdichten Behälter an einer trockenen, kühlen und dunklen Stelle auf. (Das Öl muss nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden.)

## **REINIGUNG**

1. Das Heizelement mit Bedienfeld und Kabel darf nicht in Wasser getaucht werden. Entfernen Sie das Bedienfeld und das Heizelement, bevor Sie das Gerät reinigen.
2. Wenn Sie das Öl aus der Schüssel entfernt haben, können Sie die Innenseite der Schüssel mit Küchenpapier abwischen. Dann waschen Sie die Schüssel gründlich.
3. Das Gehäuse, die Keramikschüssel, der Deckel und der Korb mit Griff können in heißem Wasser mit Spülmittel oder in der Spülmaschine gewaschen werden.
4. Verwenden Sie keine starken oder scheuernden Reinigungsmittel für die Fritteuse oder ihr Zubehör. Reinigen Sie das Gerät niemals mit einer Stahlbürste oder Scheuerbürste, weil sie die Oberfläche beschädigen können.

## **LAGERUNG**

1. Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es wegstellen.
2. Die Schüssel wird am besten mit etwas Öl darin aufbewahrt. Wenn Sie dies tun, sollen Sie überprüfen, ob der Deckel richtig geschlossen ist, damit kein Staub oder Schmutz in das Öl gelangen kann.

## **SPEZIFIKATIONEN**

Nennspannung/Frequenz: 220-240V ~ 50/60 Hz

Nennleistung: 2200W

### **Wichtig!**

Dieses Gerät muss geerdet werden. Die Drähte im Kabel haben folgende Farben: blau - Neutralleiter, braun - Phase, grün und gelb – Schutzleiter (nur für abnehmbaren Stecker).

Wenn die Farben der Drähte im Netzkabel dieses Geräts nicht mit den farbigen Markierungen der Anschlüsse im Stecker übereinstimmen, gehen Sie wie folgt vor:  
Das grüngelbe Kabel muss an die Klemme im Stecker angeschlossen werden, die mit dem Buchstaben E oder dem Erdungssymbol gekennzeichnet ist oder grün und gelb ist. Das blaue Kabel muss an die Klemme angeschlossen werden, die mit dem Buchstaben N gekennzeichnet ist oder schwarz ist.

Das braune Kabel muss an die Klemme angeschlossen werden, die mit dem Buchstaben L gekennzeichnet ist oder rot ist.

## **UMWELTFREUNDLICHE ENTSORGUNG**



Dieses Etikett zeigt an, dass dieses Produkt nicht mit dem üblichen Hausmüll entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden an Umwelt oder menschlicher Gesundheit durch unkontrollierte Müllentsorgung zu vermeiden, ist dieses Produkt ordnungsgemäß zu recyceln, um materielle Ressourcen nachhaltig zu nutzen. Für die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts kontaktieren Sie bitte die örtliche Müllentsorgung, oder bringen Sie das Produkt direkt zum Recyclinghof. Alternativ wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeinde, um mehr zum Thema „Recycling“ zu erfahren. Lassen Sie dieses Produkt umweltfreundlich recyceln.

## **GARANTIEBEDINGUNGEN**

**DIE GARANTIE IST NUR GÜLTIG, WENN DAS PRODUKT MIT EINEM KAUFNACHWEIS UND DER ORIGINALVERPACKUNG ZURÜCKGESCHICKT WIRD.**

Die Garantie ist nicht gültig, wenn:

1. Das Produkt nicht in Übereinstimmung mit der, für das Produkt zur Verfügung gestellten Hersteller-Betriebsanleitung, installiert, betrieben oder gewartet wurde.
2. Das Produkt für andere, als die vorgesehene Funktionszwecke, verwendet wurde.
3. Die Beschädigung oder Fehlfunktion des Produktes durch eines der folgenden verursacht wurde:
  - Falsche Spannung
  - Unfälle (einschließlich Flüssigkeit oder Feuchtigkeitsschäden)
  - Fehlanwendung oder Mißbrauch des Produktes
  - Fehlerhafte oder unsachgemäße Installation
  - Hauptstromversorgungsprobleme, einschließlich Spannungsspitzen oder Blitzschaden
  - Befall durch Insekten
  - Beschädigung oder Veränderung des Produkts durch andere Personen als das autorisierte Service-Personal
  - Kontakt mit unnormalen, ätzenden Materialien
  - Einfügen von Fremdkörpern in das Gerät
  - Benutzung von Zubehör, das von Brabantia nicht im Voraus genehmigt wurde

**Bitte lesen und beachten Sie alle Warnhinweise und Vorsichtsmaßnahmen in der Bedienungsanleitung.**

**Durch kontinuierliche Produktentwicklung, können sich Spezifikationen ohne vorherige Mitteilung ändern.**

**Dear Customer**

Should you experience any technical difficulty in setting up or using your new product, please feel free to contact our dedicated customer service help desk.

For customers from Netherlands and Belgium please contact Elmarc B.V.

**Elmarc B.V.**  
**Kolenbranderstraat 28**  
**2984 AT Ridderkerk**  
**Tel: (NL) 09003555333**  
**(BE) 070355505**  
**E-mail: [helpdesk@elmarc.nl](mailto:helpdesk@elmarc.nl)**



Manufactured by Rank Sharp Industries under  
exclusive licence of Brabantia Nederland B.V.

Rank Sharp Industries, 11th Floor, SML Tower,  
165 Hoi Bun Road, Kwun Tong, Kowloon, Hong  
Kong

#### **PRODUCT INFORMATION**

---

BBEK1030 DEEP FRYER