Brandt

MODE D'EMPLOI

Friteuse à air chaud

FRIAF35B

REMARQUE IMPORTANTE : Lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit. À conserver pour référence ultérieure.

Chère cliente, cher client,

Merci d'avoir acheté un produit BRANDT et de votre confiance dans notre société.

Ce produit a été conçu et fabriqué pour vous en tenant compte de votre style de vie et de vos exigences, afin de répondre à vos attentes du mieux possible. Nous y avons imprimé notre expertise, notre esprit d'innovation et l'enthousiasme qui nous anime depuis plus de 60 ans.

Afin de toujours satisfaire vos exigences du mieux possible, notre service à la clientèle est disponible, à votre écoute et prêt à répondre à toutes vos questions ou suggestions

Vous pouvez également vous rendre sur notre site web www.brandt.com où vous découvrirez nos dernières innovations et des informations pratiques complémentaires.

BRANDT est heureuse de vous assister au quotidien et espère que vous profiterez au maximum de votre achat.

SOMMAIRE

1) À L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR 4
A) Consignes de sécurité.....4
b) Caractéristiques techniques 6
c) Protection de l'environnement 6
2) INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL 7
a) Description 7
b) Avant la première utilisation 9
3) UTILISATION DE VOTRE FRITEUSE A AIR CHAUD 11
a) Installation de la friteuse ..... Erreur ! Signet non défini.
b) Utilisation de votre friteuse à air chaud 11
c) Utilisation du panneau de commande 13
d) Livret de cuisson 14
4) NETTOYAGE..... 16
5) RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE 16

1) À L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR

A) Consignes de sécurité

CONSIGNES IMPORTANTES EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ - À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

Cet appareil a été conçu pour un usage domestique ainsi que pour des applications similaires telles que :

- **les espaces cuisine destinés au personnel de magasins, les bureaux et autres locaux professionnels ;**
- **les exploitations agricoles ;**
- **une utilisation par les clients d'hôtels, de motels et d'autres établissements d'hébergement ;**
- **les environnements de type chambres d'hôtes.**

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées, ou manquant d'expérience et de connaissances, sous surveillance ou s'ils ont reçu les consignes nécessaires à l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et s'ils comprennent pleinement les risques encourus.

Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

- **L'appareil n'a pas été conçu pour être mis en marche à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande à distance séparé.**
- **Le cordon d'alimentation doit être régulièrement contrôlé afin de vérifier qu'il n'est pas endommagé et, si c'est le cas, l'appareil ne doit pas être utilisé.**
- **L'appareil doit être connecté à un circuit protégé par un dispositif différentiel résiduel (DDR), avec un courant différentiel nominal de fonctionnement de 30 mA maximum.**
- **L'appareil doit être raccordé à une prise de courant reliée à la terre.**

UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL

- **Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision.**
- **Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.**
- **AVERTISSEMENT : Afin d'éviter tout danger dû au réenclenchement intempestif du disjoncteur, cet appareil ne doit pas être raccordé à un interrupteur externe, tel qu'une minuterie, ni à un circuit régulièrement mis en marche et arrêté par votre fournisseur d'électricité.**

b) Caractéristiques techniques

Modèle	FRIAF35B
Alimentation électrique	220-240 V~, 50-60 Hz
Réglages nominaux	1500 W
Dimensions du produit	308*270*370 cm

c) Protection de l'environnement

L'emballage de cet appareil est recyclable.

Participez à son recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en le déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.

Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés aux autres déchets.

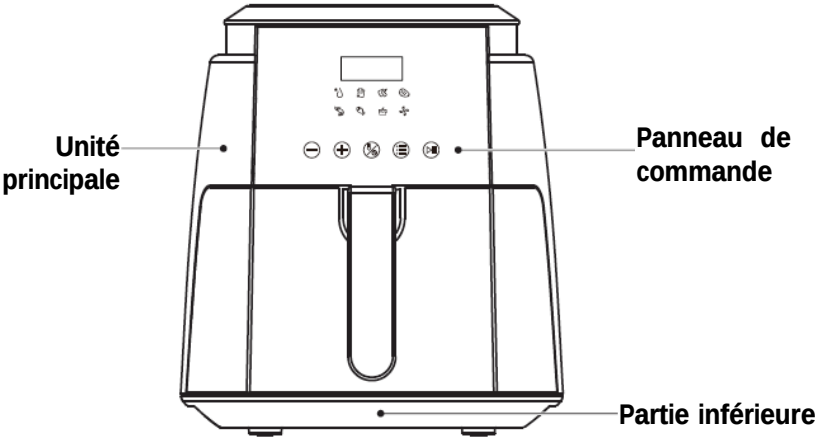
Le recyclage des appareils organisé par votre fabricant s'effectue dans les meilleures conditions, conformément à la réglementation européenne en vigueur sur l'élimination des déchets d'équipements électroniques et électriques. Contactez les autorités locales ou votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

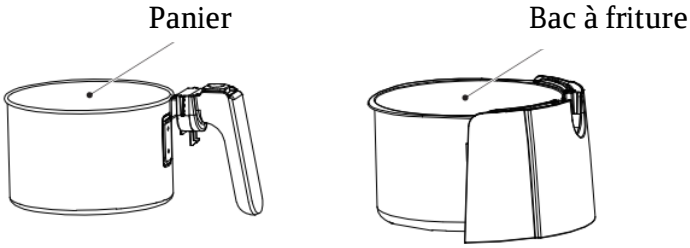
2) INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

a) Description

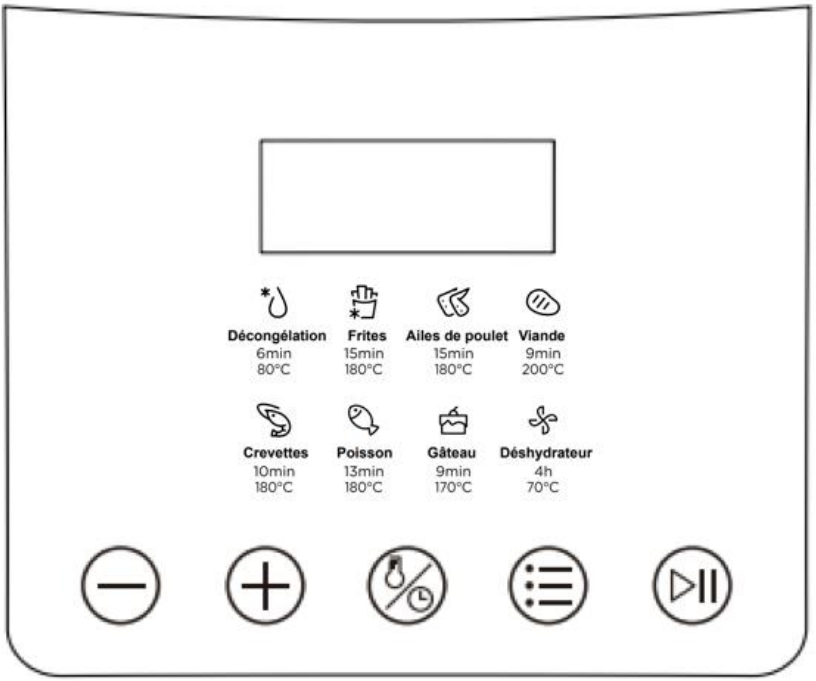
Le produit est soumis à la réalité du produit et de sa configuration.

1) La friteuse à air chaud





2) Zoom sur le panneau de commande



Modèle	Tension	Fréquence	Puissance
FRIAF35B	220-240 V-	50/60 HZ	1500 W

a) Installation de la friteuse

1. **Le produit doit être placé de manière stable sur une surface plane (Figure 1), de façon à ce que le cordon d'alimentation soit suffisamment long pour être branché dans la prise et que l'air puisse continuer à circuler autour du produit, et ne doit pas se trouver à proximité d'objets inflammables.**

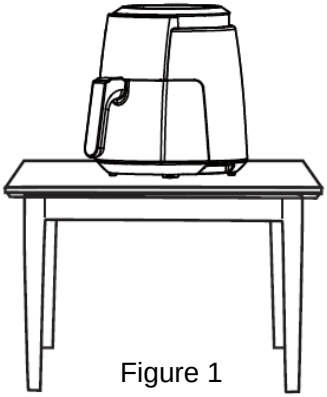


Figure 1

2. **Selon les différentes configurations, insérez le panier dans le bac à friture (figure 2) puis insérer le tout dans l'unité principale (figure 3).**

Figure 2

3. **Avant de placer les ingrédients, préchauffez l'appareil pendant 3 à 5 minutes ; la cuisson n'en sera que plus efficace.**

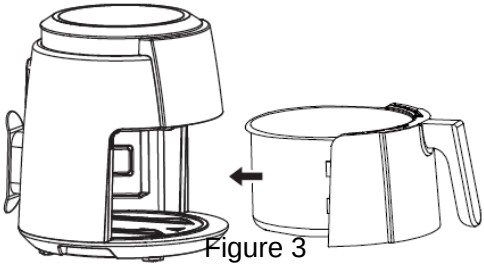


Figure 3

3) UTILISATION DE VOTRE FRITEUSE A AIR CHAUD

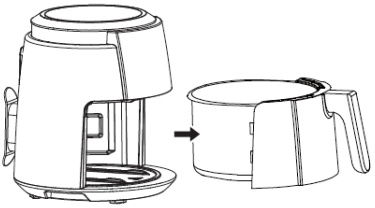
b) Avant la première utilisation

Rappel concernant la cuisson

- **La première utilisation nécessite 10 minutes de combustion à sec. Une légère fumée blanche peut apparaître ou une légère odeur peut se faire sentir au cours du processus de combustion sèche, ce qui est normal. Ne paniquez pas.**
- **Avant de mettre en route le produit et pour éviter tout dysfonctionnement, veuillez vérifier le panier et le bac à friture sont bien en place.**
- **Si vous constatez un dysfonctionnement, veuillez cesser d'utiliser le produit et contacter immédiatement notre service après-vente.**
- **Veuillez utiliser le panier et le bac à friture dans l'appareil, et évitez de les utiliser séparément.**
- **Après utilisation, débranchez la fiche d'alimentation et laissez la friteuse refroidir complètement avant de la déplacer.**

b) Utilisation de votre friteuse à air chaud

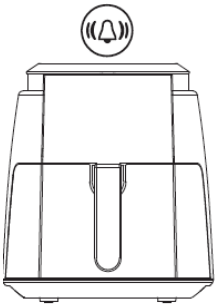
1. **Mettez l'appareil sous tension, puis appuyez sur la touche « ☰ » pour sélectionner la fonction correspondante et appuyez sur la touche ⏯ pour laisser l'appareil fonctionner en mode préchauffage.**



2. **Une fois le préchauffage terminé, l'appareil émet un signal sonore et l'écran affiche « ADD » ; tenez le haut de l'appareil d'une main et sortez le bac en le tenant par la poignée de l'autre main.**
   Le bac doit être placé sur une surface stable.

3. **Placez les ingrédients dans le panier, dans le bac à friture.**

4. **Poussez le bac à friture dans l'appareil, après l'avoir allumé ; celui-ci continuera à fonctionner et l'interface affichera la durée définie ; vous pouvez régler la température et le temps de cuisson depuis le panneau de commande ; appuyez ensuite sur le bouton ⏯ pour démarrer la cuisson. L'appareil entre alors en mode cuisson, et cuit et chauffe les aliments.**



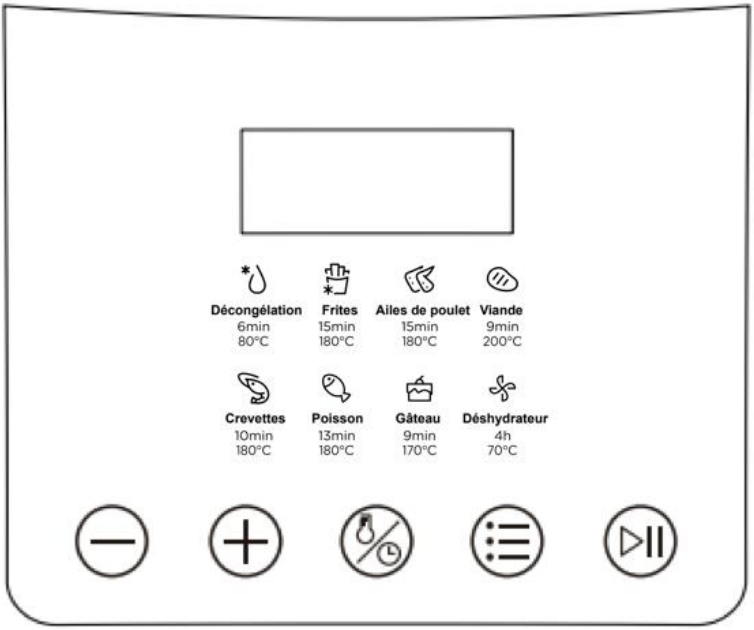
Remarques : Si le bac à friture n'est pas complètement enfoncé dans l'appareil, le micro-interrupteur ne se déclenche pas ; l'appareil reste alors en mode arrêt et ne fonctionne pas. Il suffit alors de pousser complètement le bac à friture dans l'appareil.
La machine est dotée d'une fonction de mémoire d'arrêt de 10 minutes.
Après avoir retiré le bac à friture et remué les aliments pendant le processus de cuisson, insérez complètement le bac à friture dans l'appareil ; celui-ci repasse en mode cuisson tant que le bac à friture n'est pas retiré, et continue à cuire et à chauffer les aliments.

5. **À la moitié de la durée programmée, la machine émet 3 bips ; vous pouvez alors sortir le bac à friture et retourner les aliments.**

6. **L'appareil émet un bip en fin de cuisson ; débranchez alors la fiche de la prise de courant. Débranchez le cordon, posez-le à plat sur le plan de travail et sortez les aliments cuits à l'aide d'un ustensile auxiliaire (baguettes ou pince, par exemple).**

⚠ **Sortez-les avec précaution. Posez l'appareil à plat sur le plan de travail afin d'éviter que la vapeur vous ébouillante, et afin d'éviter de renverser le bac à friture ; l'huile ou les aliments à haute température risqueraient de vous brûler.**
Il est en outre recommandé d'utiliser des outils auxiliaires (tels que des baguettes) pour sortir les aliments.

c) Utilisation du panneau de commande



Procédure d'utilisation du panneau : **mettez la machine sous tension,**

- appuyez sur la touche « ☰ » (la machine passe alors en mode sélection des fonctions)

- appuyez sur la touche « ☰ » pour sélectionner les fonctions (après avoir sélectionné le menu, appuyez sur la touche « % » pour choisir d'entrer le réglage de l'heure ou de la température, appuyez sur la touche « ⊕/⊖ » pour régler l'heure et la température)

- Appuyez sur la touche « ▷II », et le produit commence à fonctionner.

- Si vous appuyez à nouveau sur la touche ▷II, le produit s'arrête de

fonctionner. Appuyez sur la touche ⏯ et maintenez-la enfoncée pour revenir au mode économie d'énergie.

Remarque : **Mode sélection des fonctions : le voyant de la fonction et le voyant de la touche sont allumés ; seul le voyant de la fonction sélectionnée clignote, et l'écran numérique affiche la température par défaut. Si aucune opération n'est effectuée pendant 2 minutes en mode éteint, l'appareil repasse en mode économie d'énergie.**

Mode réglage : Le voyant de la fonction sélectionnée commence à clignoter, tandis que les autres voyants de fonction sont allumés. Les paramètres de réglage affichés à l'écran numérique clignotent ; si aucune opération n'est effectuée dans les 5 secondes, la machine passe en mode réglage et continue à fonctionner.

Mode fonctionnement : Le voyant de la fonction sélectionnée est allumé, tandis que les autres voyants de fonction sont éteints. Le voyant des boutons s'allume. L'écran numérique affiche le compte à rebours.

d) Livret de cuisson

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif. Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la saisonnalité des aliments, de leur taille, des quantités, des goûts de chacun et de la tension du réseau électrique.

Cuisson des frites : Le programme automatique est idéal pour une famille de 2 à 4 personnes. La quantité maximale de frites recommandée pour le programme manuel est de 800 g à 200 °C et pour une durée de 20 minutes.

Autres fonctions :

Le menu par défaut prédéfinit la température et le temps de cuisson :

Fonction menu	Température (°C)		Durée (min)	
	Préréglage	Plage de réglage	Préréglage	Plage de réglage
Décongélation	80	35-90	6	1-90
Frites	180	80-200	15	1-90
Ailes de poulet	180	80-200	15	1-90
Viande	200	80-200	9	1-90
Crevettes	180	80-200	10	1-90
Poisson	180	80-200	13	1-90
Gâteau	170	80-200	9	1-90
Déshydrateur	70	35-90	4 h	1-24 h

4) NETTOYAGE

- **Veuillez nettoyer la friteuse pour éviter qu'elle ne brûle.**
- **Après utilisation, veuillez nettoyer rapidement le panier et le bac à friture pour éviter que le revêtement ne soit endommagé par l'érosion de l'huile des résidus alimentaires.**
- **Pour éviter d'endommager l'appareil et préserver votre santé, n'utilisez pas de nettoyants abrasifs puissants.**
- **Utilisez un chiffon doux et propre pour essuyer la friteuse. N'utilisez pas un chiffon trop humide pour nettoyer la friteuse, afin d'éviter que de l'eau ne pénètre dans la friteuse, ce qui pourrait provoquer un court-circuit et un incendie.**
- **N'utilisez pas d'autres appareils, comme un lave-vaisselle, pour nettoyer la friteuse ; cela pourrait l'endommager et nuire à son utilisation.**
- **Utilisez un détergent neutre ou de l'eau propre pour nettoyer les poêles à frire et les tambours.**
- **Afin d'éviter les rayures, veuillez ne pas utiliser d'objets rigides et pointus (tels que des éponges à récurer, des lames, etc.) pour nettoyer le panier ou le bac à friture.**

5) RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE

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

× **Consulter notre site : 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

Brandt

Brief Notice

Air Fryer FRIAF35B

IMPORTANT NOTE: Please read the manual carefully before operating your product. Retain it for future reference.

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 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.

CONTENTS

1) NOTICE TO THE USERS 20

a) Safety guidelines 20

b) Technical characteristics 22

c) Environmental protection 22

2) INSTALLING YOUR APPLIANCE 23

a) Description 23

b) Before First Use.....25

3) USING YOUR AIR FRYER 26

a) Air Fryer installation 26

b) Using your air fryer.....28

c) Control Panel utilisation 29

d) Cooking guide 30

4) CLEANING 31

1) NOTICE TO THE USERS

a) Safety guidelines

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS - READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

This appliance is designed to be used for domestic and similar applications such as[1]:

- kitchen areas for the staff of shops, offices and other professional premises;
- farms;
- use by hotel, motel and other residential clients;
- B&B-type environments.

This appliance can be used by children aged 8 years and over and by individuals with physical, sensory or reduced mental capacity, or lack of experience and knowledge under supervision or if they have been given instructions on how to use the appliance safely and have fully understood the risks involved.

Keep the appliance and its cord out of the reach of children under 8.

Children must not play with the appliance.

INSTALLING YOUR APPLIANCE

- If precautions are necessary during installation, the relevant details are provided.
- The instructions must indicate the following:
- The appliance is not designed to be switched on using an external timer or a separate remote control system.
- The instructions for appliances intended to be used outdoors must include the following indications in essence:
- The appliance is suitable for outdoor use.
- The power cord must be regularly checked for any sign of damage, and if this is the case, the appliance must not be used.
- The appliance must be connected to a circuit protected by a Residual Current Device (RCD), with a rated differential operating current of 30 mA maximum.
- The appliance must be connected to an earthed plug socket (for class I appliances).

USING YOUR APPLIANCE

- The instructions for appliances intended to be used with a device connector plug equipped with a thermostat must indicate that only the suitable device connector plug must be used.
- If the symbol IEC 60417-5041(2002-10) is present on the appliances, its meaning must be explained.

CARING FOR AND CLEANING YOUR APPLIANCE

- Cleaning and maintenance operations must not be carried out by children without supervision.
- If precautions are necessary during maintenance by the user, the relevant details must be provided.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by a cable or special set available from the manufacturer or its after-sales department[2].
- If the power cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer, its after-sales department or a similarly qualified person, so as to avoid danger.[3]
- The power cord cannot be replaced. If the cord is damaged, dispose of your appliance.[i]
- WARNING: In order to avoid any danger due to the untimely reset of the circuit-breaker, this appliance must not be connected through an external switch, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the electricity supplier.[4]
- The instructions for appliances equipped with a connector base and intended to be either partially or fully immersed in water for cleaning must indicate the following:
- The appliance plug socket must be removed before cleaning the appliance and the connector base must be dried before using the appliance again.
- The instructions must include detailed information on how to clean the surfaces in contact with food.

b) Technical characteristics

Model	FRIAF35B
Electric supply	220-240 V ~, 50-60 Hz
Nominal settings	1500 W
Product dimensions	308*270*370 cm

c) Environmental protection

The packaging material of this appliance is recyclable.

Please recycle it and help protect the environment by depositing it in municipal containers provides for this purpose.

Your appliance also contains many recyclable materials. It is therefore marked with this logo to indicate that used appliances should not be mixed with other waste.

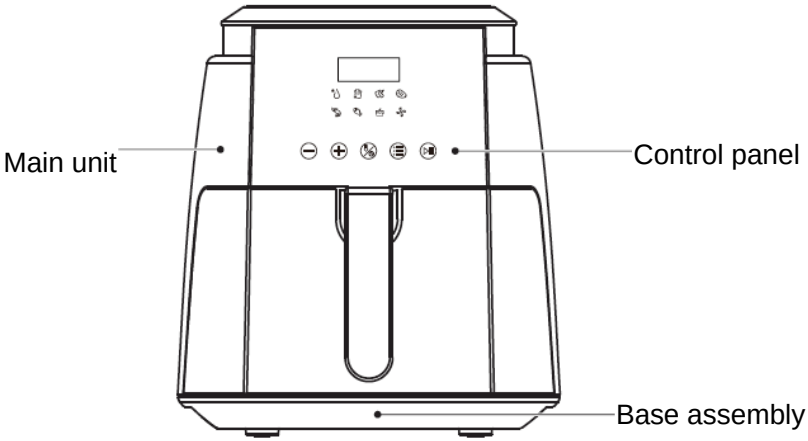
Recycling of appliances organized by your manufacturer is carried out under the best conditions, in accordance with the European regulation in force on waste disposal of electronic and electrical equipment. Contact your local authority or retailer for information on used appliance collection points close to your home.

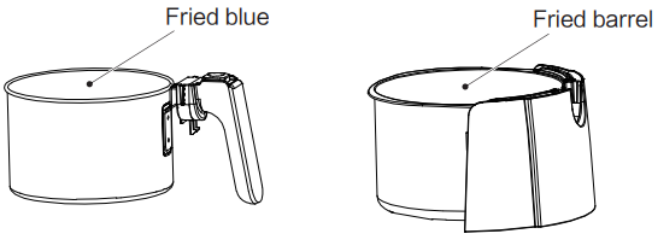
2) INSTALLING YOUR APPLIANCE

c) Description

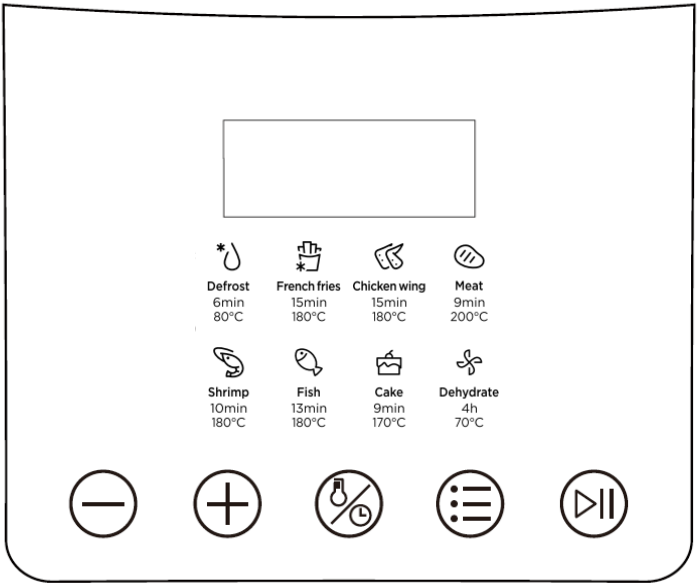
The product is subject to the actual product and configuration.

3) The air fryer





4) Control Panel Zoom



Model	Voltage	Frequency	Power
MF-CN35B	220-240V-	50/60HZ	1500W

d) Before First Use

Warm reminder

- The first use requires 10 minutes of dry burning. A small amount of white smoke or odor may appear during the dry burning process, which is normal. Do not panic.
- Before the product works, please check whether the fried blue is in place to avoid malfunction.
- If you find that the product is malfunctioning, please stop using it and contact our service department immediately.
- Please use the fried blue and fried barrel together in the whole machine, and avoid using them separately.
- After using, unplug the power plug and allow the air fryer to cool completely before moving.

3) Using your Air Fryer

a) Air Fryer installation

4. The product should be stably placed on a flat table (Figure 1), so that the power cord has a sufficient length to be plugged into the socket, and the air around the product should be kept in circulation, and should not be close to flammable items.

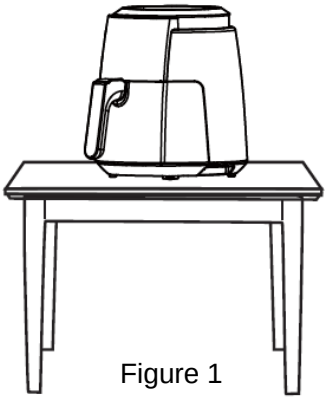


Figure 1

2.According to different configurations install the barrel assembly (Figure 2), then push it into the Main unit (Figure 3).

Figure 2

6. Before placing ingredients, preheat the machine for 3-5 minutes, the cooking effect will be better.

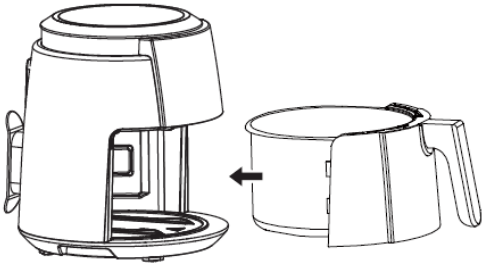
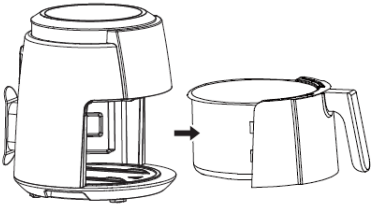


Figure 3

b) Using your air fryer

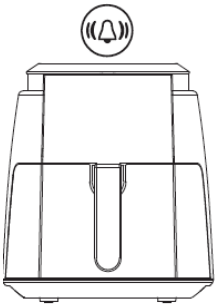
7. Turn on the power, then touch "⊜" button to select the corresponding function and touch ⊙ button to let the machine run for preheating.

8. After the preheating is completed, the machine will beep and display shows "ADD", hold the top of the machine with one hand, and pull the barrel out by holding the handle of the barrel with the other hand.
   The barrel must be placed on a stable table.



9. Put the ingredients on the fried blue in the fried barrel.

10. Push the frying barrel into the machine, after the machine is powered on, it will continue to work and the interface shows the set time or DIY through the control panel to set the certain temperature and time, then touch button to start.
    Then the machine enters the heating work state, cooks and heats the food material.



Note: When the frying barrel is not thoroughly pushed in the micro switch is not triggered; the machine is at the power-off state of getting the barrel and it won't work. At that time, you only need to totally push the frying barrel into the machine.
The machine has the function of 10 minutes power off memory.
After taking out of the frying barrel and stirring the food in the process of food cooking, fully push the frying barrel into the machine and the machine restores the working state when the frying barrel is not taken out, and continues to cook and heat the food materials.

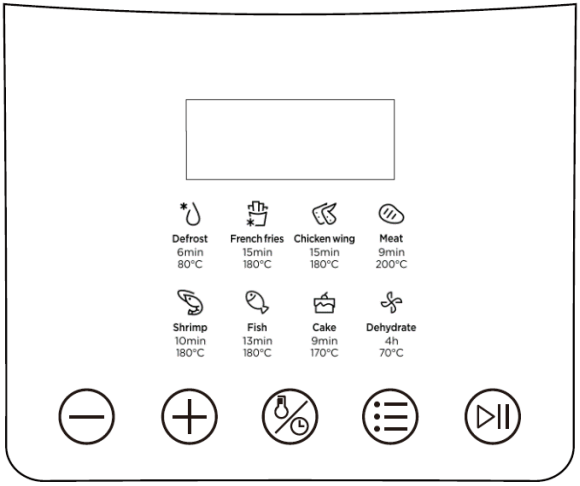
11. After reaching half of the set heating, the machine beeps 3 times, you can put out the barrel, flip sides of the food.

12. The machine beeps after cooked, unplug the power plug. Unplug the socket put it on the desk flatwise and take out the cooked food with the auxiliary tool (such as chopsticks and clamp).

⚠ **Please carefully take it out. Do put it on the desk flatwise so as to avoid being scalded by steam or topping over the frying barrel which may lead to scalding by oil or high temperature food.**

In addition, the auxiliary tools (such as chopsticks) are suggested to be used in the process of taking out food.

c) Control Panel utilisation



Operation process of the panel: power on the machine,

- touch "" button (the machine enters the state of function selection mode)

- touch "" button to select functions (after select menu, touch "" button to select if enter time or temperature setting, press the " ⊕/⊖key to DIY time and temperature)

- touch "" button, the product go into the working state

- touch the button again, the product stop working. Touch and hold button to return to the energy saving interface.

Note: Function selection Status: function indicator light and key indicator light are on, only the selected function light blinking, and the digital tube displays the default temperature. If there is no operation for 2 minutes in the off state, it will return to the energy saving state.

Setting status: The selected function indicator start blinking, while other function lights will be on. The setting parameters displayed in the digital tube will be blinking, if doesn't operate within 5s, the machine will go into new set status and continue working.

Working status: The selected function indicator light is on, while other function lights are off. The buttons indicator lights up. Digital tube displays countdown.

d) Cooking guide

The cooking times are given as an indication. Cooking times may vary depending on the seasonality of the food, its size, quantities, individual taste and the voltage of the electrical network.

Cooking Chips: The automatic programme is perfect for a family of 2 to 4 people. The maximum recommended quantity of fries in the manual Programme is 800g at 200°C and for a duration of 20 minutes.

Other functions:

The default menu pre-sets the heating temperature and time:

Menu function	Temperature (°C)		Time (Min)	
	Pre-setting	Adjustment range	Pre-setting	Adjustment range
Defrost	80	35-90	6	1-90
French fries	180	80-200	15	1-90
Chicken wings	180	80-200	15	1-90
Steak	200	80-200	9	1-90
Shrimp	180	80-200	10	1-90
Fish	180	80-200	13	1-90
Cake	170	80-200	9	1-90
Dehydrate	70	35-90	4h	1-24h

4) Cleaning

- Please clean the air fryer to prevent it from being burned.
- After using, please clean the fried blue and fried barrel in time to avoid the damage of the coating due to the erosion of food residue oil.
- Do not use strong abrasive cleaners to prevent damage to the machine and your health.
- Use a soft, clean cloth to wipe the air fryer. Please do not use an over-wet cloth to clean the air fryer, to prevent water from entering the air fryer, which may cause short circuit and fire.
- Please do not use other cleaning equipment such as a dishwasher to clean the air fryer, otherwise it may cause damage and affect the use.
- Use neutral detergent or clean water to clean the frying pans and drums.
- Please do not use hard and sharp items (such as wire balls, blades, etc.) to clean the fried blue and fried barrel to prevent scratching.