

## GARANTIE

Cet appareil est garanti un 2 ans à partir de la date d'achat, contre tout défaut ou vice de fabrication. Garantie "totale" pièces et main d'œuvre, la garantie concerne le remplacement de toute pièce défectueuse mais ne saurait couvrir l'usure normale de l'appareil, **le manque d'entretien, les chocs** ni les détériorations qui pourraient survenir à la suite d'une sur tension ou d'un mauvais emploi. **Ne pas réparer l'appareil vous-même, vous perdriez le bénéfice de la garantie.** Toute intervention par l'utilisateur sur l'appareil, ou toute modification apportée par l'utilisateur à l'appareil ou à ses accessoires d'origine entraîne la suppression du bénéfice de la garantie. **Un emploi inapproprié, autre que pour ce qui est décrit dans la présente notice d'utilisation, entraînera le bénéfice de la perte de garantie.** *Le fabricant, le distributeur et l'importateur ne sont pas responsables d'une utilisation inappropriée ou d'un mauvais entretien de l'appareil*

### COMMENT FAIRE REPARER VOTRE APPAREIL ?

Si cet appareil ne fonctionne plus normalement, s'adresser à votre revendeur qui le plus souvent pourra résoudre le problème, ou téléphoner au N° **04.42.63.15.33. entre 9 et 12 heures du lundi au vendredi**

Un 1<sup>er</sup> diagnostic sera fait par téléphone et nous vous indiquerons la procédure à suivre pour la réparation de votre appareil. **Votre appareil ne peut nous être retourné sans notre accord préalable.**

**Un N° de retour vous sera communiqué. Ce N° est à indiquer en gros de manière très lisible sur le carton de retour. Sans ce N°, le colis sera refusé.**

**Prendre toutes les précautions nécessaires pour que l'appareil soit bien emballé. Tout appareil ou accessoire retourné mal emballé et arrivant détérioré ne sera pas couvert par la garantie.**

**L'emballage d'origine est tout particulièrement conçu pour le transport de cet appareil. Nous vous préconisons vivement de le conserver et de l'utiliser pour expédier votre appareil**

Il vous sera rendu dans les 3 semaines maximum à dater de la réception de votre colis. Les appareils envoyés seront réexpédiés port payé. **Ne pas oublier de placer une copie de votre facture d'achat dans le colis ainsi qu'un descriptif précis de la panne** contenant l'appareil retourné.



Ce symbole, figurant sur l'étiquette signalétique signifie que cet article, lorsqu'il est usagé, fait l'objet d'une collecte sélective, (pour les modalités de cette collecte, se renseigner auprès de votre commune) où d'une reprise à titre gratuit par le distributeur pour l'acquisition d'un article similaire (port à vos frais). Compte tenu des effets sur l'environnement et la santé humaine, en raison de la présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, **CET ARTICLE NE DOIT PAS ETRE JETE AVEC LES DECHETS MUNICIPAUX NON TRIES**



## MODE D'EMPLOI FRITEUSE SIMPLE CUVE

02/21

Modèle : KCFR4L



**Caractéristiques techniques** : Puissance 3200 watts, 220-240 volts~50/60 Hz  
Dim. extérieures : hauteur 28 cm, largeur 22 cm, profondeur 41 cm  
Capacité de la cuve : 4 litres / poids de l'appareil : 5,5 kg

**UTILISATION DOMESTIQUE ou SIMILAIRE (voir page 11)**

**IMPORTANT** : Lire cette notice d'utilisation attentivement pour vous familiariser avec l'appareil. Conserver cette notice pour la relire plus tard

## CONSIGNES DE SECURITE

**Lorsqu'on utilise des appareils électriques, certaines consignes de sécurité élémentaires sont impérativement à respecter**

1. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus si ils sont surveillés continuellement et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance 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. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés. Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
2. **Cordon d'alimentation** : La longueur du cordon de cet appareil a été définie pour éviter les risques d'accidents. Si il est trop court, il faut utiliser une rallonge en veillant à ne pas la laisser pendre hors du plan de travail et prendre toutes les précautions pour qu'on ne puisse se prendre les pieds dedans ou le tirer accidentellement. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation de l'appareil. Pour le débrancher ou le déplacer il convient de débrancher délicatement la prise murale avant de déconnecter l'appareil. Pour la mise sous tension de l'appareil, il faut que le cordon d'alimentation soit d'abord connecté à l'appareil et seulement ensuite le brancher à la prise murale. Ne pas utiliser un appareil électrique dont le cordon ou la fiche est endommagé ni un appareil défectueux ou endommagé d'une quelconque façon. On doit le faire examiner, réparer ou faire faire un ajustement mécanique ou électrique par un technicien qualifié afin d'éviter tout danger. Vérifier régulièrement l'état du cordon d'alimentation. Afin de prévenir de tout risque d'électrocution, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau, ou dans tout autre liquide
3. L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie ou par un système de commande à distance séparé
4. Ne pas positionner l'appareil à une proximité immédiate de source de chaleur
5. L'utilisation d'équipements ou d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner un incendie, une électrocution, des blessures

## ENTRETIEN – NETTOYAGE - RANGEMENT

**Toute réparation qui nécessite un démontage autre que pour le nettoyage doit être effectuée par un technicien qualifié par notre société**

1. Il faut toujours débrancher l'appareil de la prise murale avant de le nettoyer, de le déplacer ou de le ranger
2. Cet appareil **doit être nettoyé très régulièrement** et surtout avant de le ranger pour une longue période d'inutilisation (après chaque utilisation)
3. Attendre que l'appareil et son contenu soient complètement froids (environ 2 heures après la fin de cuisson) avant de le nettoyer ou de le ranger
4. Enlever le panier
5. Enlever le bloc résistance du corps
6. Enlever la cuve du corps
7. Nettoyer minutieusement chaque élément
8. Ne pas utiliser de détergent ou d'éponge abrasive
9. Ne rien laver à l'aide du lave-vaisselle, tout est à nettoyer manuellement
10. Nettoyer la carrosserie extérieure (corps) à l'eau chaude savonneuse puis rincer à l'eau claire et sécher (à l'aide d'un linge sec et doux)
11. Nettoyer de la même manière la cuve
12. Nettoyer le boîtier de commande et la résistance sans jamais l'immerger dans l'eau ou dans un autre liquide ... nettoyer à l'aide d'un linge légèrement humide
13. Nettoyer le panier et le couvercle à l'eau chaude savonneuse puis rincer abondamment à l'eau claire
14. Bien essuyer et sécher tous les éléments avant rangement.
15. Remonter entièrement l'appareil une fois qu'il est correctement séché
16. Ranger l'appareil dans sa boîte et le conserver dans un endroit sec et frais

**Ne pas immerger dans l'eau afin de prévenir de tout risque d'électrocution**

**Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues, telles que :**

- **Des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels**
- **Des fermes**
- **Par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel**
- **Des environnements de type chambres d'hôtes**

<b><u>VIANDES</u></b>		
Hamburgers surgelés (50 g.)	150°C	3 à 5 minutes
Portions de poulet en chapelure ( <i>petites et moyennes portions</i> )	170°C	15 à 20 minutes
Portions de poulet en chapelure ( <i>grosses portions</i> )	170°C	20 à 30 minutes
escalopes de veau surgelées	170°C	3 à 8 minutes selon l'épaisseur
Pilons de poulet frais en chapelure	170°C	15 minutes

### **POUR DES FRITES REUSSIES et GOURMANDES**

Les plonger 2 minutes dans l'eau bouillante, bien les égoutter, puis les mettre dans la friteuse. En fin de cuisson, bien les égoutter, et saler avec du sel fin pour l'assaisonnement en profondeur, et du gros sel qui craquera sous la dent !!!

### **COURGETTES FRITES pour 4 personnes**

Laver, essuyer et couper en lamelles de 5 mm, environ 300 grammes de courgettes. Mettre 50 grammes de farine dans un plat, battre 2 œufs dans un autre plat avec 2 cuillères à soupe d'huile d'arachide, saler et poivrer. Verser 100 grammes de chapelure dans un 3<sup>ème</sup> plat. Passer une à une les lamelles de courgettes dans la farine, les tapoter pour ôter l'excédent, les passer ensuite dans l'huile à 180°C pendant 2 à 3 minutes. Les égoutter sur du papier absorbant lorsqu'elles sont bien dorées. Saler au gros sel ou à la fleur de sel de Guérande....A l'apéritif, ou garniture d'une viande rôtie.

### **BEIGNETS**

Pour des beignets de fruits, une température de 170°C suffit....si l'huile est trop chaude, la pâte brûlera, et le fruit ne sera pas cuit ! Dans un plat creux, disposer 250 grammes de farine tamisée, 3 jaunes d'œufs, 30 grammes de sucre en poudre, 5 grammes de sel et 2,5 décilitres de bière ou de lait. Bien mélanger avec un batteur pour obtenir une pâte lisse. Couvrir d'une fine pellicule d'huile d'arachide et laisser reposer une heure environ. Battre 3 blancs d'œufs en neige et les incorporer à la spatule au moment de l'emploi

6. Ne pas utiliser à l'extérieur

7. ne pas utiliser avec les mains et, ou les pieds mouillées ou humides

8. Attention, la friteuse présente une chaleur résiduelle après utilisation  
9. Vérifier que la tension de votre appareil correspond à celle de votre installation électrique. La fiche du cordon d'alimentation est à brancher sur une prise murale alimentée en 220-240 volts, avec connexion à la terre.

10. Si l'appareil montre des signes de défectuosité durant l'utilisation, le débrancher immédiatement. Ne pas utiliser un appareil défectueux ou tenter de le réparer.

11. Si cet appareil tombe ou qu'il est accidentellement immergé dans l'eau ou dans tout autre liquide, le débrancher immédiatement. Ne pas tenter de sortir l'appareil de l'eau! Et ne plus l'utiliser...contacter le service après-vente.

12. **Alimentation électrique** : Si le circuit électrique est surchargé parce qu'il doit alimenter d'autres appareils en plus du nouvel appareil, ce dernier ne fonctionnera pas correctement. Il est conseillé de faire fonctionner l'appareil sur un circuit électrique distinct. Dans le cas d'utilisation d'un cordon de rallonge, la puissance électrique du cordon doit être au moins égale à celle de l'appareil.

13. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.

14. L'appareil doit être réparé par une personne qualifiée.

15. Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu ; la cuisson d'aliments

16. **Positionnement de l'appareil dans la cuisine** : Laisser un espace libre d'au moins 30 cm autour de l'appareil et 50 cm au-dessus.

S'assurer que la surface sur laquelle est posé l'appareil est propre, stable, sèche, horizontale et non inclinée et qu'elle support la chaleur et son poids. Eloigner de tout appareil chauffant d'au moins 50 centimètres

17. Ne pas déplacer l'appareil en fonctionnement, il est très chaud ainsi que l'huile... attendre qu'il soit complètement refroidit, utiliser uniquement les poignées pour le déplacer

18. Ne pas toucher le couvercle et le corps inox au risque de vous brûler, attention risque de brûlure par ébouillantage (dégagement de chaleur) lorsque vous enlevez le couvercle

19 Attendre le refroidissement complet de l'appareil pour évacuer l'huile

## DUREES et TEMPERATURES de FRITURE

Durées données à titre indicatif qui peuvent varier en fonction de l'épaisseur des aliments, de la quantité et de vos goûts

20. Veiller à ce que le câble de raccordement, de même que les câbles d'appareils avoisinants ne touchent pas des parties chaudes de l'appareil.
21. Le câble d'alimentation doit être complètement déroulé pendant l'usage de l'appareil
22. En fin d'utilisation, positionner le thermostat au minimum, débrancher la prise du secteur et laisser refroidir avant nettoyage et avant de déplacer l'appareil.
23. Ne jamais utiliser d'eau tant que la friteuse est en marche et l'huile encore chaude et dans l'appareil. Le mélange eau et huile peut provoquer des projections d'huile. Pour cette raison, il faut toujours bien essuyer les aliments avant de les plonger dans l'huile. **De l'eau en contact avec de l'huile chaude peut provoquer une réaction sous forme d'explosion ! Ne jamais faire cela !**
24. Toujours insérer l'élément chauffant avant de brancher l'appareil
25. Toujours débrancher l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas ou pour le nettoyer
26. Ne jamais utiliser la friteuse sans huile. Toujours remplir le réservoir entre le niveau minimum et maximum comme indiqué. Ne jamais dépasser la capacité maximum pour éviter tout risque de débordement
27. Utiliser l'appareil uniquement avec de l'huile liquide et non pas un élément solide tel qu'un "pain de végétaline" ou de la graisse
28. La friteuse ne doit pas être utilisée à proximité de matériaux Combustibles. Ne jamais placer la friteuse à proximité ou au-dessus des plaques de cuisson
29. Conserver le couvercle à proximité de votre appareil. Ne jamais le placer sur la friteuse pendant l'utilisation.
30. Ne jamais brancher la friteuse avant d'avoir rempli la cuve avec de l'huile afin d'éviter tout risque de feu
31. L'utilisation d'huile usagée peut entraîner un risque important de forte ébullition, d'éclaboussures ou d'incendie. Il est conseillé de la changer dès que la couleur devient brune (après 8 à 10 fritures)

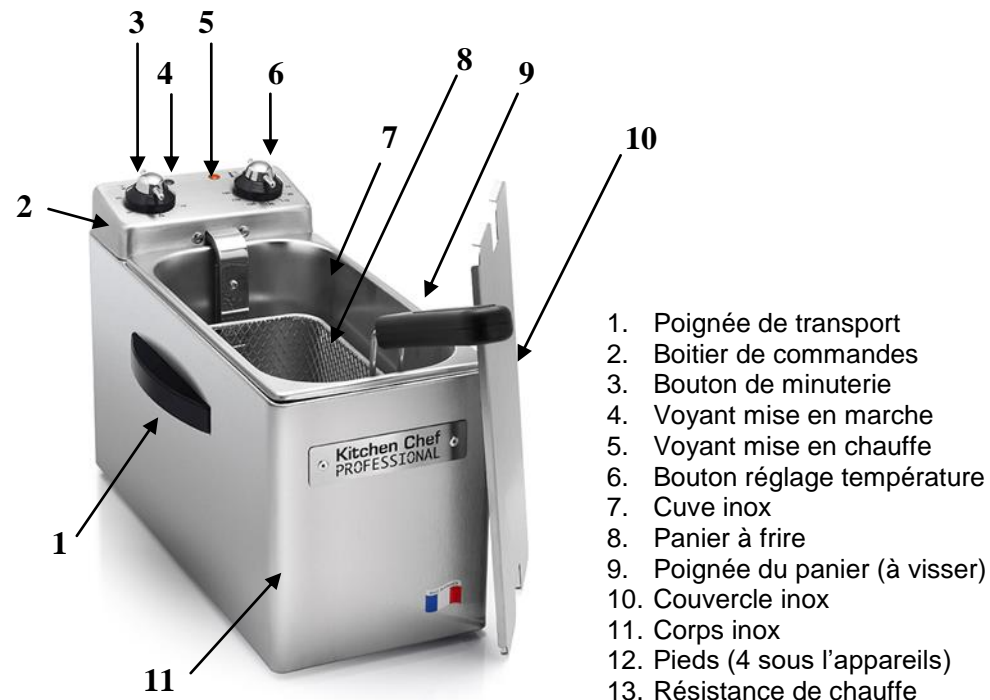
aliment	température	temps de cuisson
<b><u>FRITES</u></b>		
<i>en morceaux égaux pour cuire de manière uniforme</i>		
frites fraîches (700 g.)	170°C	9 à 11 minutes
	<i>puis</i>	<i>puis</i>
	MAX	1 à 2 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées
frites surgelées	MAX	9 à 11 minutes
<b><u>POISSONS</u></b>		
Scampi - surgelé en chapelure <i>(couvrir uniquement le fond du panier)</i>	170°C	3 à 5 minutes
friture de goujons <i>(couvrir uniquement le fond du panier)</i>	MAX	1 à 2 minutes
Morue ou églefin frais enrobés de pâte à frire	MAX	5 à 10 minutes <i>(selon l'épaisseur du poisson)</i>
Portions de morue ou d'églefin surgelées enrobées de pâte à frire ou chapelure	170°C	10 à 15 minutes <i>(selon l'épaisseur du poisson)</i>
Carrelet surgelé	MAX	5 à 6 minutes

## ASTUCES et CONSEILS

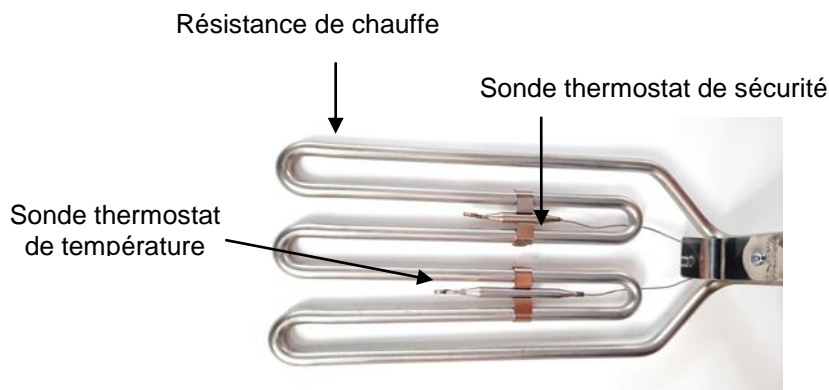
- Si l'huile bouillonne de trop, retirer le panier et le replonger à nouveau lentement dans l'huile... **descendre le panier trop rapidement peut causer des éclaboussures et vous brûler**
- Il est normal que la vapeur s'échappe par le contour du couvercle, attention danger brûlures.
- Bien laisser égoutter les aliments frits puis les déposer sur du papier de cuisine absorbant
- Bien égoutter les aliments avant de les plonger dans l'huile chaude et éliminer la glace en excès sur les aliments congelés
- Laisser reposer au moins 2 heures avant de nettoyer ou vider la friteuse
- **Ne jamais bouger la friteuse avec de l'huile chaude à l'intérieur**
- Les aliments précuits nécessitent une température plus élevées que les aliments crus
- Avant de frire des aliments panés, secouer l'excédent de panure dans un plat
- **Panier** : Mettre les aliments dans le panier sans déborder et sans le remplir de trop pour une cuisson plus rapide et un meilleur résultat. Ne jamais faire frire sans utiliser le panier, toujours utiliser la poignée pour le saisir. Assurez-vous que la poignée est bien attachée au panier avant de le soulever. **Ne pas remplir le panier s'il est immergé dans l'huile,**
- **Huile** : Nous vous recommandons d'utiliser une huile de bonne qualité comme l'huile de maïs ou l'huile d'arachide. Ne jamais mélanger différents types d'huiles. Ne pas ajouter d'huile dans de l'huile usagée. Ne pas utiliser d'huile d'olive, du beurre ou de la margarine. Conserver votre huile (refroidie et filtrée) à l'intérieur de la friteuse prête à l'utilisation sans omettre de positionner le couvercle dessus l'appareil. Filtrer l'huile (refroidie) après chaque utilisation en utilisant une passoire à mailles fines et la changer toutes les 8 à 10 utilisations. L'huile usée présente les caractéristiques suivantes : coloration foncée, dégagement de fumée à température relativement basse (170°C), gaz bleu/noir visible, formation de mousse fine puis de plus en plus dense, odeur âcre, goût de brûlé  
► *Pensez à la protection des eaux et ne versez pas l'huile usée dans les canalisations. Conservez-la en bouteille, collez-y une étiquette bien visible portant la mention "huile alimentaire usée" puis renseignez-vous auprès de votre commune pour savoir où se trouve le centre de ramassage*

**CET APPAREIL EST EQUIPE D'UNE SECURITE contre la SURCHAUFFE** ; un thermostat de sécurité qui se déclenche lorsque l'appareil est dépourvu d'huile ou que le liquide utilisé n'est pas adapté (exemple : pain de "végétaline" ou graisse solide). Si cela devait arriver, débrancher la friteuse de la prise murale et sortez le boîtier de commande de son logement. Sur la partie inférieure et arrière du boîtier, vous verrez un petit trou par lequel vous avez accès au thermostat de sécurité (en rouge). Pour réarmer le thermostat de sécurité, il vous suffit d'insérer la pointe d'un stylo dans ce trou sur la pointe du thermostat et d'appuyer 2 à 3 seconde

## DESCRIPTION de votre FRITEUSE



## DESCRIPTION (suite)



**Zone froide :** Durant la friture, les particules alimentaires tombent dans la zone dite froide située sous la résistance. Cette zone évite aux particules de brûler, ce qui augmente la durée de vie de l'huile et évite la transmission du goût aux différents aliments. Il faut écumer régulièrement les particules.

## ASSEMBLAGE – MONTAGE

- Déballer soigneusement la friteuse de son carton
- Enlever les films et plastiques de protections
- Vérifier la bonne mise en place du boîtier de commandes (il doit s'insérer sur le doigt de contact)
- Faire coulisser la poignée dans le logement du panier puis visser les 2 vis (fournies)

### **Avant la 1<sup>ère</sup> mise en fonctionnement**

Vous devez laver la cuve inox, le panier et le couvercle à l'eau chaude savonneuse puis rincer abondamment à l'eau claire.

Bien essuyer chaque élément avant remise en place dans la cuve

**Lors de la 1<sup>ère</sup> utilisation, il est normal qu'il y ait de la fumée (brulure des graisses de fabrication)**

## UTILISATION de votre FRITEUSE

1. Insérer le boîtier de commande en vous assurant qu'il soit enfoncé au maximum. Si il est mal positionné, la friteuse ne fonctionnera pas.
2. Verser l'huile dans la cuve inox en respectant les niveaux minimum et maximum **utiliser une huile végétale alimentaire, ou une huile spéciale friture neutre et qui peut être chauffée à 200°C. Ne pas utiliser d'huile d'olives, de margarine ni d'huile végétale solide (type pain de végétaline) car vous risquez d'abîmer l'appareil et vous risquez d'être brûlé par éclaboussure**
3. Insérer le panier dans la cuve
4. Brancher l'appareil à une prise 220 – 240 V, avec prise terre – le témoin lumineux s'illumine pour indiquer la mise sous tension
5. Régler la température désirée en fonction du type d'aliment à cuire – le témoin orange s'illumine... il s'éteindra lorsque l'huile sera chaude pour indiquer que votre friteuse est prête à l'emploi
6. Sortir le panier et le fixer sur la patte d'accrochage (support) devant la cuve
7. Remplir le panier puis le plonger lentement dans l'huile
8. Régler le bouton de minuterie suivant le temps de cuisson souhaité
9. Lorsque la cuisson est terminée, soulever le panier et le fixer sur son support
10. **Maintien de la température :** Lorsque la température descend sous la température désirée pendant la cuisson, l'appareil se met à chauffer automatiquement afin d'atteindre à nouveau la température désirée et le témoin s'allume à nouveau. Ceci est un maintien automatique de la température. Vous constaterez, pendant la cuisson, que le témoin lumineux s'illumine et s'éteint régulièrement.
11. En fin de cuisson, débrancher l'appareil, mettre le bouton de thermostat en position arrêt et laisser refroidir avant de le déplacer. Mettre le couvercle puis descendre doucement le panier dans l'huile