



**MODE D'EMPLOI**  
**FRITEUSE SIMPLE CUVE**  
*Modèle : KCPFR42PRO*

02/23



**Caractéristiques techniques :**

Puissance 2740-3270 watts, 220-240 volts~50/60 Hz

Dim. extérieures : hauteur 26 cm, largeur 23,5 cm, profondeur 42,3 cm

Capacité utile de la cuve : 4,2 litres / poids de l'appareil : 3,2 kg

**UTILISATION DOMESTIQUE ou SIMILAIRE exclusivement et NON PROFESSIONNELLE**

**IMPORTANT :** Lire cette notice d'utilisation attentivement pour vous familiariser avec l'appareil. Conserver cette notice pour la relire plus tard ou pour le propriétaire suivant en cas de transmission

# 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 dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience et les connaissances ne sont pas suffisantes à condition qu'elles bénéficient d'une surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers potentiels encourus.
2. 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. Tenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
3. **Cordon d'alimentation** : La longueur du cordon de cet appareil a été définie pour éviter les risques d'accidents. S'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 la 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. Si le câble 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. 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. Le cordon d'alimentation doit être complètement déroulé pendant l'usage de l'appareil
4. 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
5. L'utilisation d'équipements ou d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner un incendie, une électrocution, des blessures

6. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur
7. Ne pas utiliser avec les mains et, ou les pieds mouillés ou humides
8. Attention, la friteuse présente une chaleur résiduelle après utilisation
9. 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.
10. 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.
11. **Alimentation électrique** : Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil, indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil, corresponde bien 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. 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.
12. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché au réseau d'alimentation ou lorsqu'il est en fonctionnement
13. L'appareil ne doit pas être utilisé s'il a chuté ou s'il fuit
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... faire de la friture avec des aliments appropriés à la cuisson et propres à la consommation. Risque de blessures en cas de mauvaise utilisation
16. **Positionnement de l'appareil dans la cuisine** : Laissez 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, non inclinée et qu'elle supporte la chaleur et le poids de l'appareil lorsqu'il est rempli d'huile et d'aliments. L'appareil doit être installé uniquement dans des emplacements où il peut être surveillé par des personnes formées et qualifiées. Eloignez de tout appareil chauffant d'au moins 50 centimètres. Ne pas positionner l'appareil à proximité immédiate d'une source de chaleur. Ne placez pas l'appareil sur un meuble recouvert d'un textile. Veillez à ce que les parties chaudes de l'appareil n'entrent pas en contact avec des matériaux facilement inflammables comme des rideaux ou une nappe
17. Ne placez aucun objet sur l'appareil lorsqu'il fonctionne
18. Ne pas déplacer l'appareil en fonctionnement, il est très chaud ainsi que l'huile... attendre qu'il soit complètement refroidi, utilisez

uniquement les poignées latérales pour le déplacer

19. Ne pas toucher le couvercle au risque de vous brûler, prendre le couvercle par sa poignée, attention risque de brûlure par ébullition (dégagement de chaleur) lorsque vous enlevez le couvercle
20. Attendre le refroidissement complet de l'appareil pour évacuer l'huile
21. 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.
22. En fin d'utilisation, positionnez le thermostat au minimum, débrancher la prise du secteur et laisser refroidir l'appareil avant nettoyage et avant de déplacer l'appareil ou de le ranger.
23. Ne jamais utiliser d'eau tant que la friteuse est en marche et l'huile encore chaude 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, les aliments doivent être le plus secs possible, ne pas plonger dans l'huile des aliments couverts de givre ou de cristaux de glace. **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 ou pour effectuer la maintenance
26. Ne jamais utiliser la friteuse sans huile. Toujours remplir le réservoir entre le niveau minimum et maximum comme indiqué dans la cuve. Ne pas dépasser le niveau maximum, des projections d'huile pourraient vous brûler
27. Utilisez l'appareil uniquement avec de l'huile liquide et non pas un élément solide tel qu'un "pain de végétaline"
28. Cet appareil doit toujours rester propre puisqu'il est en contact avec des aliments



Ce symbole appliqué sur l'appareil indique : Danger surface chaude

**CET APPAREIL EST EQUIPE D'UNE SECURITE, une PROTECTION CONTRE LA SURCHAUFFE. Cette sécurité se déclenche lorsque l'appareil est dépourvu d'huile ou que le liquide utilisé n'est pas adapté (exemple : pain de "végétaline" solide ou tout simplement une mise en sécurité. Ne pas tenter de contourner le dispositif de sécurité. L'appareil peut être remis en marche (après refroidissement) en poussant le connecteur situé à l'arrière de l'appareil, avec un objet "pointu" à travers le trou prévu à cet effet à côté duquel le mot "restart" est indiqué. Avant d'effectuer cette opération, il faut que l'appareil soit débranché de la prise murale**

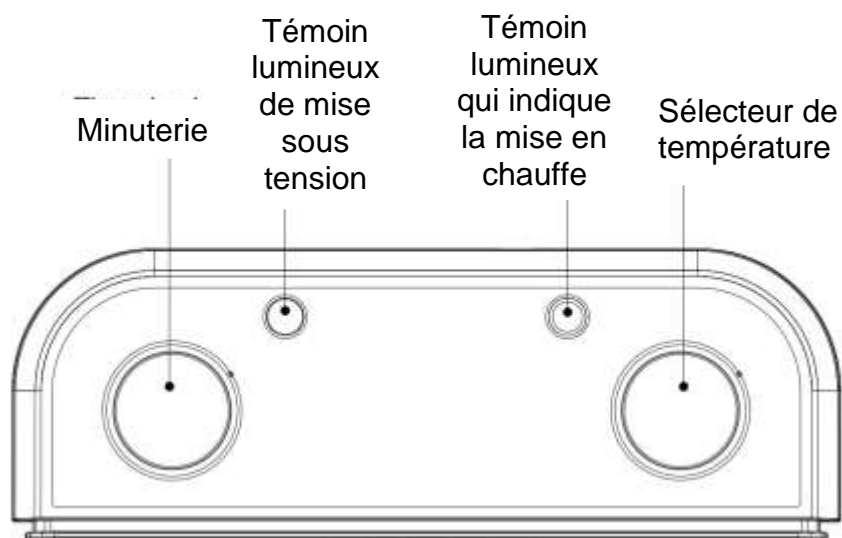
## DESCRIPTION de votre FRITEUSE



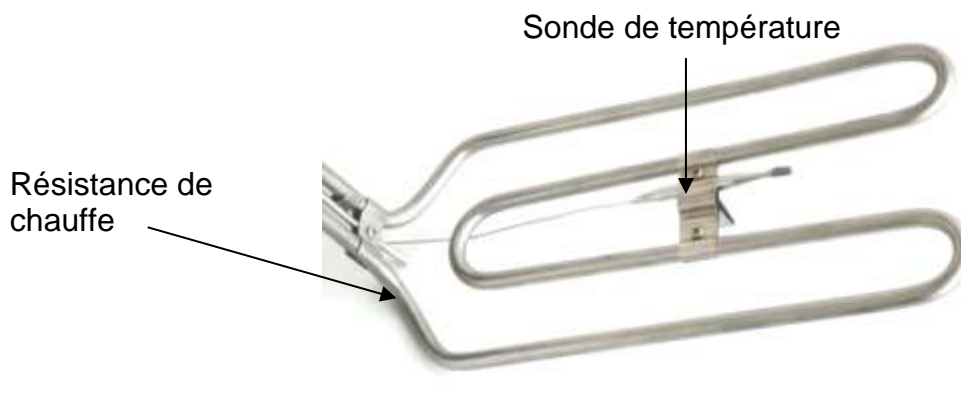
- 5. Couvercle avec filtre permanent
- 6. Panneau de commandes
- 7. Panier à frites et sa poignée

- 1. Corps de l'appareil
- 2. Pieds
- 3. Poignées latérales
- 4. Cuve amovible inox

### PANNEAU DE COMMANDE



## RESISTANCE



## ASSEMBLAGE – MONTAGE

1. Positionnez votre friteuse tel que décrit en page 3 (point 16)
2. Insérez la cuve amovible
3. Insérez le bloc **panneau de commandes + résistance** sur le corps de l'appareil en le faisant coulisser de haut en bas
4. lors de la descente du bloc résistance appuyez fermement
5. l'appareil possède un interrupteur de sécurité qui permet à la résistance de chauffer uniquement si le bloc est bien installé
6. Fixer la poignée sur le panier (pincez les 2 tiges et insérez les extrémités dans les boucles métalliques sur le panier, prévues à cet effet)
7. Accrochez le panier sur la cuve

## UTILISATION de votre FRITEUSE

### Avant la 1<sup>ère</sup> utilisation

- avant d'utiliser l'appareil pour la 1<sup>ère</sup> fois, il est nécessaire de bien enlever tous les calages et les éléments d'emballage de l'appareil
- nettoyer minutieusement chaque élément
- tous les éléments, à l'exception des parties électriques peuvent être nettoyés à l'eau chaude avec un détergent doux...ne pas

- utiliser de détergents abrasifs
- bien sécher chaque élément avant utilisation
  - lors de la 1<sup>ère</sup> utilisation, il est normal qu'il y ait de la fumée (brûlage des graisses de fabrication)

## UTILISATION

1. Assemblez votre friteuse tel que décrit en page 6
2. Remplissez le réservoir d'huile entre le niveau "min" et "max" indiqué dans la cuve **utiliser une huile végétale alimentaire, ou une huile spéciale friture neutre et qui peut être chauffée à 200°C**. Vous pouvez également frire avec de la graisse spéciale (graisse de coco par exemple). Dans ce cas, faire fondre la graisse à feu doux dans une casserole avant de la verser encore tiède dans la cuve de la friteuse
3. **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 éclaboussures**
4. Branchez 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 lumineux s'illumine pour indiquer la mise en chauffe
6. Le panier ne doit pas être immergé dans l'huile durant la période de préchauffage
7. Lorsque la température désirée est atteinte, le témoin lumineux s'éteint
8. **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.
9. Mettre le couvercle puis descendre doucement le panier dans l'huile chaude...**après être sûr que les aliments soient bien égouttés.**
10. Si l'huile bouillonne de trop, retirez le panier et le replonger à nouveau lentement dans l'huile...**descendre le panier trop rapidement peut causer des éclaboussures et vous brûler**
11. Remettre le couvercle correctement
12. Il est normal que la vapeur s'échappe par le contour du couvercle, attention danger de brûlures.

13. Cuire (voir tableau temps de cuisson par type d'aliment ci-après)
14. Après cuisson, enlevez le couvercle... **doucement afin d'éviter de vous brûler** (échappement de vapeur chaude)
15. Positionnez le sélecteur de température sur la position minimum
16. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale
17. Remontez le panier et laissez égoutter les aliments frits puis les déposer sur du papier de cuisine absorbant

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**
- ▶ **Vérifiez le niveau d'huile avant chaque cuisson**

## UTILISATION DU PANIER

- 1. Ne remplissez pas le panier s'il est immergé dans l'huile**
2. Mettez les aliments dans le panier sans déborder
3. Egouttez les aliments avant de les plonger dans l'huile chaude
4. Ne jamais faire frire sans utiliser le panier
5. Pour un meilleur résultat et une cuisson plus rapide, ne pas trop remplir le panier
6. Utilisez toujours la poignée pour saisir le panier
7. Assurez-vous que la poignée est bien attachée au panier avant de le soulever
8. Pour attacher la poignée il faut insérer les 2 crochets métalliques de la poignée (en les pinçant pour les rapprocher l'un de l'autre) dans les boucles métalliques du panier

## CONSEILS D'UTILISATION

- Ne jamais mélanger différentes huiles
- Ne surtout pas ajouter de la nouvelle huile avec de l'huile déjà usagée
- Changez l'huile régulièrement
- L'huile usée présente les caractéristiques suivantes : coloration foncée, dégagement de fumée à température relativement basse (170°), gaz bleu/noir visibles, formation de mousse, d'abord fine puis de plus en plus dense, odeur âcre de l'huile, goût de brûlé
- Il est recommandé de filtrer l'huile après emploi
- Pour filtrer l'huile **refroidie**, utiliser une passoire à mailles fines
- Pensez à la protection des eaux et ne versez pas l'huile usée dans

les canalisations

- Conservez les bouteilles d'huile vides et 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
- Assurez-vous que les aliments à frire soient secs
- Ne pas cuire d'aliments épais très difficiles à cuire à cœur
- Les temps de cuisson ci-dessous sont donnés à titre indicatif et dépendent du goût de chacun, de la taille des aliments et de la quantité d'aliments
- Ventilez la pièce pendant le fonctionnement de la friteuse

### **Tableau de cuisson**

<b>aliments</b>	<b>Durée de cuisson</b>	<b>température</b>
Frites <i>1<sup>ère</sup> cuisson</i>	5 à 8 minutes	140 / 150°C
Frites <i>2<sup>ème</sup> cuisson</i>	1 à 2 minutes	190°C
Poissons panés	3 à 5 minutes	160°C
Friture de poissons	4 à 6 minutes	150 / 160°C
Ailes de poulet	6 à 8 minutes	180°C
Morceaux de poulet <i>suivant la taille</i>	13 à 20 minutes	170 / 180°C
Courgettes	3 à 4 minutes	170 / 180°C
Champignons	3 à 4 minutes	150 / 160°C
Crevettes	4 à 5 minutes	150 / 160°C
Oignons	3 à 4 minutes	150 / 160°C
Beignets aux pommes	3 à 4 minutes	160 / 180°C

### **Huile spéciale friture**

Pour l'huile spéciale friture, la durée d'utilisation de l'huile dépend :

- De la fréquence d'utilisation
- De la durée de la friture
- De la température
- Des aliments à frire (odeur plus ou moins prononcée, épices utilisés)
- Du filtrage de l'huile après utilisation

## **RECETTES et conseils**

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

Les plonger 2 minutes dans l'eau bouillante (pour enlever l'amidon et éviter qu'elles ne collent entre elles), 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 !!!

### **POUR PELER les CHATAIGNES SANS EFFORT**

Entaillez le tour avec un petit couteau, puis plongez une minute dans l'huile à 180°C. Elles éclatent aussitôt !!! Les égoutter. Elles pèlent simplement et sont magnifiques !

### **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 4 minutes. Les égoutter sur du papier absorbant lorsqu'elles sont bien dorées. Saler au gros sel ou mieux, à la fleur de sel de Guérande.

...A déguster à l'apéritif, ou en garniture d'une viande rôtie.

### **MERLANS FRITS pour 2 personnes**

Enlever aux ciseaux les nageoires des merlans. Battre 2 œufs et une cuillère à soupe d'huile d'olive à la fourchette. Passer les merlans vidés, lavés et séchés dans 50 grammes de farine, puis dans les œufs et dans 200 grammes de mie de pain. Les plonger dans la friteuse à 180°C et laisser cuire jusqu'à ce qu'ils soient d'une belle couleur blonde. Les égoutter et les éponger sur du papier absorbant. Saler et poivrer, assaisonner de jus de citron. ...à déguster sans attendre !!!

### **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

# ENTRETIEN – NETTOYAGE - RANGEMENT

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

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 après chaque utilisation** et surtout avant de le ranger pour une longue période d'inutilisation
3. Attendez 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. Enlevez le panier puis le bloc résistance et la cuve du corps
5. Nettoyez manuellement (pas au lave-vaisselle) minutieusement chaque élément
6. Ne pas utiliser de détergent ou d'éponge abrasive
7. Nettoyez la carrosserie extérieure (corps) à l'eau chaude savonneuse puis rincez à l'eau claire et séchez (à l'aide d'un linge sec et doux)
8. Nettoyez de la même manière la cuve
9. Nettoyez le bloc résistance sans jamais l'immerger dans l'eau ou dans un autre liquide afin de prévenir de tout risque d'électrocution... nettoyez à l'aide d'un linge légèrement humide
10. Nettoyez le panier et le couvercle à l'eau chaude savonneuse puis rincez abondamment à l'eau claire
11. Essuyez et séchez tous les éléments avant rangement.
12. Remontez entièrement l'appareil une fois qu'il est correctement séché
13. Rangez l'appareil dans sa boîte et le conserver dans un endroit sec et frais



# GARANTIE

Cet appareil est garanti 2 ans à partir de la date d'achat, contre tout défaut ou vice de fabrication. Garantie 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 à l'appareil ou à ses accessoires d'origine entraîne la suppression du bénéfice de la garantie, de même qu'un **emploi inapproprié, autre que pour ce qui est décrit dans la présente notice d'utilisation.** *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**

## **CET APPAREIL EST DESTINE A ETRE UTILISE 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 environnement à caractère résidentiel
- Des environnements de type chambres d'hôtes