

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, entrainera 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. de 9 à**

12 hres

Un 1^{er} 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 TRIÉS

KitchenChef
PROFESSIONAL

MODE D'EMPLOI

FRITEUSE DOUBLE CUVE

07/19

Modèle : KCPFR70X (usine : 2XDA35X)



Caractéristiques techniques : Puissance 4000 watts, 220-240 volts~50/60 Hz
Dim. extérieures : hauteur 25 cm, largeur 41,5 cm, profondeur 42,5 cm
Capacité utile totale cuves : 7 litres / poids de l'appareil : 5,5 kg

UTILISATION DOMESTIQUE ou SIMILAIRE (voir page 11) et NON PROFESSIONNELLE

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 des prises murales 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 (idéalement 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 les paniers
5. Enlever les blocs résistances du corps
6. Enlever les cuves 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 les blocs résistances sans jamais les immerger dans l'eau ou dans un autre liquide ... nettoyer à l'aide d'un linge légèrement humide
13. Nettoyer les paniers et les couvercles 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

CONSEILS D'UTILISATION

- Ne jamais mélanger différentes huiles
- Ne surtout pas ajouter de la nouvelle huile avec de l'huile déjà usagée
- Changer 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 indicatifs et dépendent du goût de chacun, de la taille des aliments et de la quantité d'aliments

Tableau de cuisson

aliments	Durée de cuisson	température
Frites	6 à 9 minutes	190°C
Poissons panés	3 à 5 minutes	160°C
Ailes de poulet	6 à 8 minutes	180°C
Morceaux de poulet	13 à 20 minutes	180°C
Courgettes	3 minutes	180°C
Champignons	3 minutes	160°C
Oignons	3 minutes	160°C
Beignets aux pommes	3 minutes	170°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

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.

16. **Positionnement de l'appareil dans la cuisine** : Laisser un espace libre d'au moins 15 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 le poids

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 au risque de vous brûler, prendre le couvercle par sa poignée, 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

RECETTES et conseils

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. Les câbles d'alimentation doivent être complètement déroulés pendant l'usage de l'appareil
22. En fin d'utilisation, débrancher la prise du secteur et laisser refroidir avant nettoyage et avant de le déplacer.
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 !**
24. Toujours insérer l'élément chauffant avant de brancher l'appareil
25. Toujours débrancher l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas ou pour la nettoyer
26. Ne jamais utiliser la friteuse sans huile. Toujours remplir le réservoir entre le niveau minimum et maximum comme indiqué.
27. Utiliser l'appareil uniquement avec de l'huile liquide et non pas un élément solide tel qu'un "pain de végétaline"

CET APPAREIL EST EQUIPE D'UNE SECURITE par cuve et notamment 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. Pour réarmer l'appareil, il faut attendre qu'il refroidisse puis appuyer (suffisamment longtemps) sur le bouton situé à l'arrière du panneau de commande



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 !!!

POUR PELER les CHATAIGNES SANS EFFORT

Entailler le tour avec un petit couteau, puis les plonger 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^{ème} 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 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 !!!

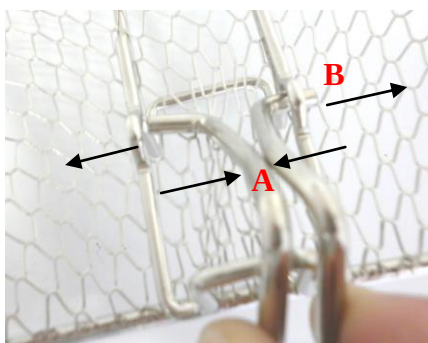
BEIGNETS

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

12. 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**
13. Remettre le couvercle correctement
14. Il est normal que la vapeur s'échappe par le contour du couvercle
15. Cuire (voir tableau temps de cuisson par type d'aliment ci-après)
16. Enlever le couvercle...**doucement afin d'éviter de vous brûler** (laisser s'échapper la vapeur)
17. Bien laisser égoutter les aliments frits puis les déposer sur du papier de cuisine absorbant
18. A la fin de la cuisson, positionner le sélecteur de température sur la position minimum (Min)
19. Puis débrancher les cordons d'alimentation en saisissant la prise
20. **Laisser reposer au moins 2 heures avant de nettoyer ou vider la friteuse**
21. **Ne jamais bouger la friteuse avec de l'huile chaude à l'intérieur**

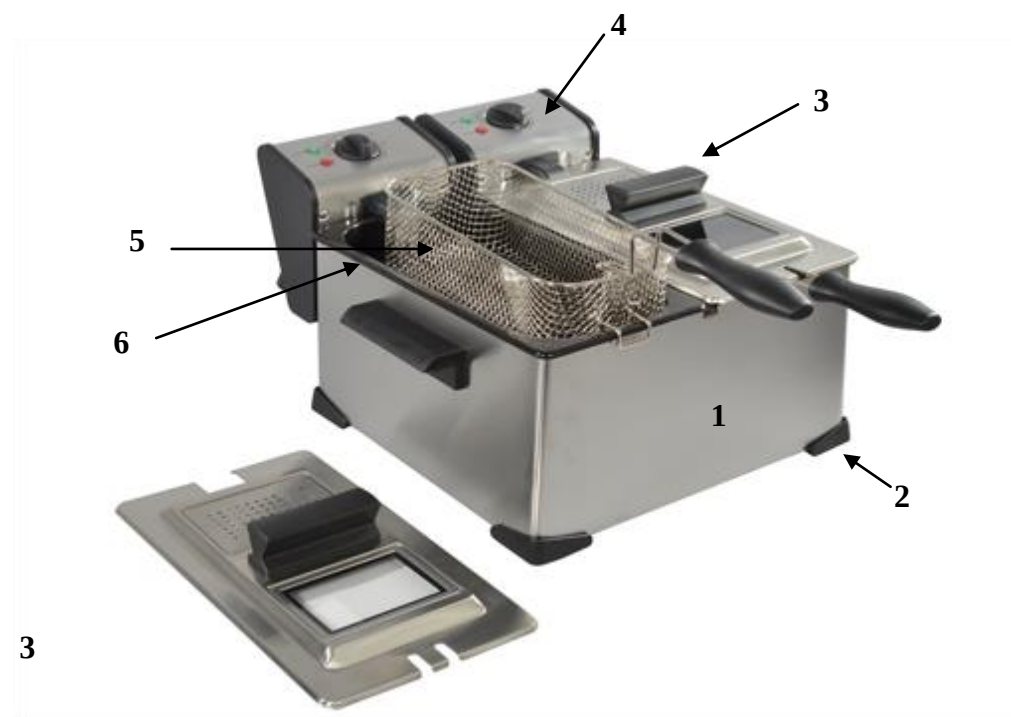
UTILISATION DU PANIER

1. **Ne pas remplir le panier s'il est immergé dans l'huile**
2. Mettre les aliments dans le panier sans déborder
3. Bien égoutter 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, remplir le panier à moitié
6. Toujours utiliser 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



- A. Pincer puis positionner devant les boucles métalliques
- B. relâcher

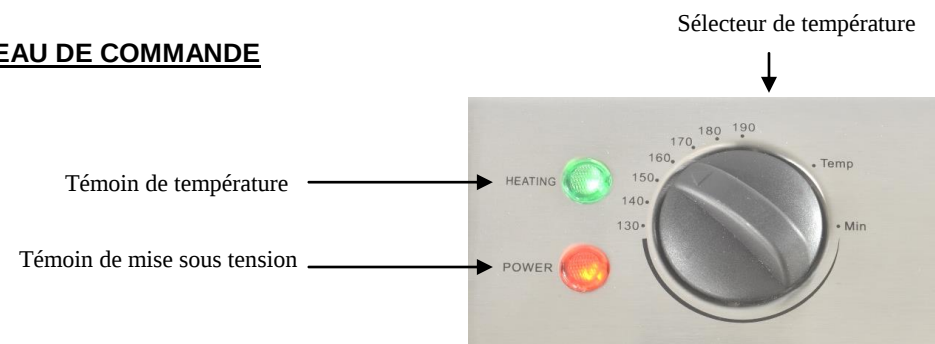
DESCRIPTION de votre FRITEUSE



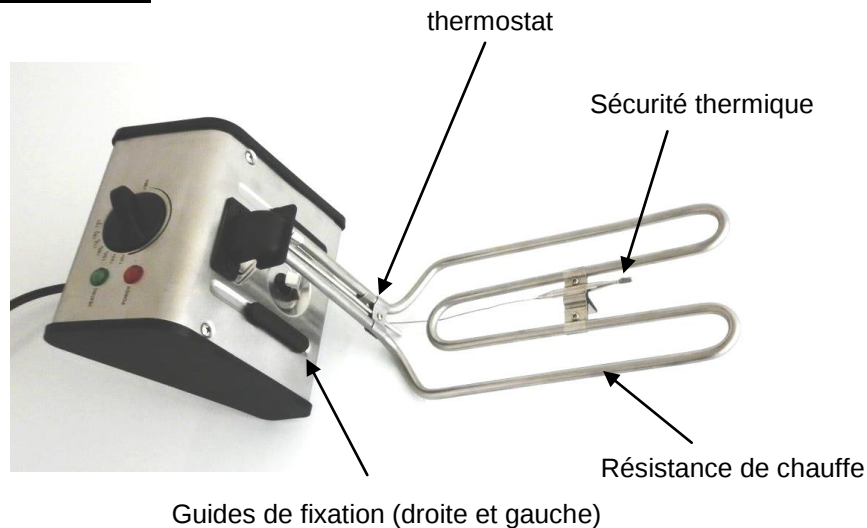
4. Bloc résistance
5. Panier à frire
6. Cuve amovible

1. Corps
2. Pieds
3. Couvercle

PANNEAU DE COMMANDE



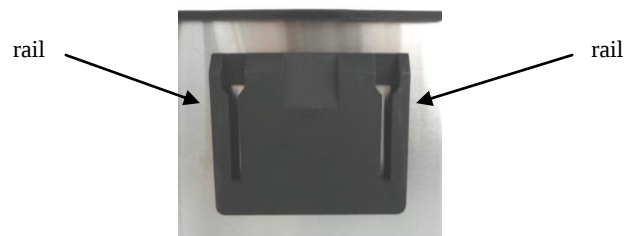
BLOC RESISTANCE



ASSEMBLAGE – MONTAGE

INSTALLATION DES BLOCS RESISTANCES

1. fixer le bloc résistance sur le corps de l'appareil en insérant les 2 guides (N°4 ci-dessus) dans les 2 rails situés à l'arrière du corps inox
2. faire descendre (glisser) le bloc résistance en appuyant fermement
3. le bloc de résistance possède un interrupteur de sécurité qui permet à la résistance de chauffer si le bloc est bien installé (interrupteur situé entre les 2 guides)



UTILISATION de votre FRITEUSE

1^{ère} UTILISATION

- avant d'utiliser l'appareil pour la 1^{ère} 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^{ère} utilisation, il est normal qu'il y ai de la fumée (brulure des graisses de fabrication)

UTILISATION

1. Mettre la cuve (4) dans le corps (1)
2. Insérer le bloc résistance en le faisant coulisser les guides dans les rails... bien vérifier que la mise en place est correcte
3. Remplir 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
4. **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**
5. Brancher l'appareil à une prise 220 – 240 V, avec prise terre – **le témoin lumineux rouge s'allume**
6. Régler la température désirée en fonction du type d'aliment à cuire – **le témoin lumineux vert s'allume**
7. Le panier ne doit pas être immergé dans l'huile durant la période de préchauffage
8. Lorsque la température désirée est atteinte, le témoin lumineux vert s'éteint
9. **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 vert s'allume à nouveau. Ceci est un maintien automatique de la température. Vous constaterez, pendant la cuisson, que le témoin lumineux vert s'allume et s'éteint régulièrement.
10. Mettre le couvercle
11. Descendre doucement le panier dans l'huile chaude... **après être sûr que les aliments soient bien égouttés**