

This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](#).



SUNBEAM 6107-33 Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for SUNBEAM 6107-33](#)



[Find Your SUNBEAM Small Appliance Parts - Select From 72 Models](#)

----- Manual continues below -----



MODEL 6107-33

STAINLESS STEEL DEEP FRYER
User Manual



Sunbeam

Notice d'emploi

FRIT
INOX

MODÈLE 61



CONSIGNES IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, toujours prendre les précautions nécessaires, et en particulier:

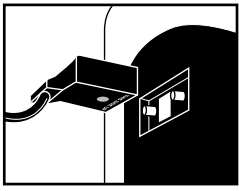
1. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.
2. Cet appareil utilise de l'huile bouillante, c'est pourquoi il est très important de veiller à le placer dans un endroit sûr durant son utilisation ou aussi longtemps que l'huile est chaude. S'assurer que le cordon n'est pas lâche ou ne risque pas de provoquer de trébuchement.
3. NE PAS DÉPLACER LA FRITEUSE LORSQUE L'HUILE EST CHAUDE OU DURANT LA CUISSON.
4. FAIRE PREUVE D'UNE ATTENTION PARTICULIÈRE LORSQUE L'APPAREIL EST EN MARCHÉ OU QUE L'HUILE EST CHAUDE.
5. Éviter de toucher les surfaces chaudes. Utilisez toujours des gants isolants pour manipuler du matériel brûlant, laissez refroidir les parties métalliques avant de les nettoyer, bien laisser refroidir la friteuse avant de remonter ou démonter des pièces.
6. Débrancher la friteuse de la prise murale lorsqu'elle n'est pas utilisée ou avant de la nettoyer.
Remarque : Vérifier que la friteuse est sur ARRÊT (<0, avant de la débrancher.
7. Pour vous protéger des risques d'électrocution, ne plongez jamais le cordon ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
8. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Faites particulièrement attention lorsque l'appareil est utilisé par, ou en présence d'enfants ou d'invalides.
9. Ne pas utiliser la friteuse ou tout autre appareil électroménager si le cordon ou la fiche d'alimentation sont endommagés.
10. Ne pas utiliser un appareil électrique dont le cordon ou la fiche électrique sont endommagés, ni un appareil qui présente des problèmes de fonctionnement ou qui a subi une chute ou a été endommagé de quelque autre manière que ce soit. Retourner l'appareil au Centre de Service Autorisé le plus près des fins d'inspection, de réparation, de réglage électrique ou mécanique.
11. L'utilisation d'accessoires non conseillés ou vendus par le fabricant présente des risques d'incendie, d'électrocution ou de blessure.
12. Ne pas utiliser à l'extérieur ou à des fins commerciales, Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il est destiné.
13. Ne laissez pas que le cordon pendre du bord d'une table ou d'un meuble; ne le laissez pas non plus entrer en contact avec des surfaces chaudes.
14. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique, ou dans un four chaud.
15. Ne placer aucun objet sur ou à proximité de cet appareil. Pour écarter les risques d'incendie, éviter tout contact avec des matériaux inflammables, notamment rideaux, tentures, cloisons, matières plastiques, etc.
16. Ne pas placer de matériaux inflammables, notamment papier, carton ou plastique, dans ou à proximité de la friteuse.
17. Pour écarter les risques d'incendie, ne pas placer d'aliments de trop grande taille dans la friteuse.
18. Ne pas utiliser de tampons métalliques ou autres produits abrasifs pour le nettoyage (un tampon métallique peut perdre des morceaux susceptibles de venir au contact d'éléments sous tension et de créer un risque d'électrocution).
19. NE PAS UTILISER AVEC UNE RALLONGE ÉLECTRIQUE.
20. Vérifier que les poignées sont correctement fixées au panier et verrouillées dans la bonne position. Consulter les instructions détaillées.

GARDEZ CES INSTRUCTIONS NE CONVIENT QU'À L'EMPLOI DOMESTIQUE.

Durant son fonctionnement cet appareil doit être mis à la terre pour protéger l'utilisateur contre les chocs électriques. L'appareil est équipé d'un cordon à 3 conducteurs et d'une fiche tripolaire, à branche de mise à la terre, convenant aux prises de courant avec terre. Si la fiche n'enfonçait pas convenablement dans la prise, entrez en rapport avec un électricien qualifié. Ne modifiez la fiche en aucune façon.

SAFEGUARDS
Instructions must always be followed, including the
to make sure the unit is placed in a safe place
the cord is not loose nor presents the
IS HOT OR DURING COOKING.
THE APPLIANCE IS IN USE OR WHEN THE OIL IS
its when handling hot surfaces; and allow metal
cool thoroughly before adding or removing parts.
when the unit is not in use and before cleaning.
before disconnecting.
not immerse the appliance or plug in water or other
: Close supervision is always necessary when this
ed or damaged cord or plug.
s dropped or has been damaged in any manner.
Service Station for examination, repair, electrical
the manufacturer. They may cause fire, electrical
es. Do not use this appliance for other than the
he or counter, or touch hot surfaces.
electric burner or in a heated oven.
To prevent a fire, keep this
materials including curtains, draperies, walls,
to the Deep Fryer, such as paper, cardboard or plastic.
Deep Fryer as they may create a fire.
abrasive materials. (Pieces can break off the pad
electrical shock).

- 1. Carrying Handle
- 2. Stainless Steel Housing
- 3. Oil Pot
- 4. Basket Handle
- 5. Basket
- 6. Heating Element
- 7. Control Box
- 8. ON Indicator Light
- 9. Temperature Knob
- 10. Temperature Ready Indicator Light
- 11. Power Cord
- 12. Lid
- 13. Lid Handle
- 14. Viewing Window
- 15. Safety Interlock



IMPORTANT
 This unit is equipped with a magnetic safety release plug.
 - DO NOT force connection.
 - When the connector is properly aligned, the red dot on the connector will be visible.

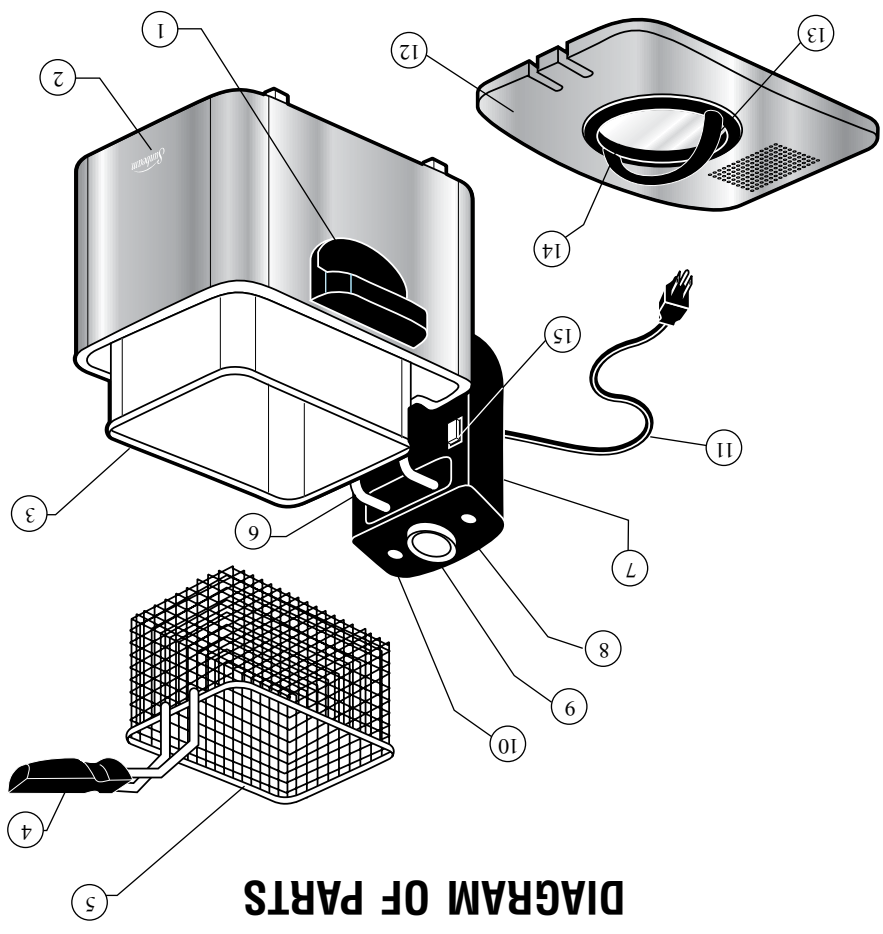
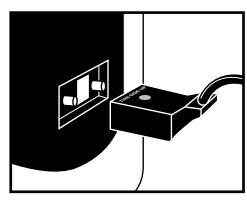
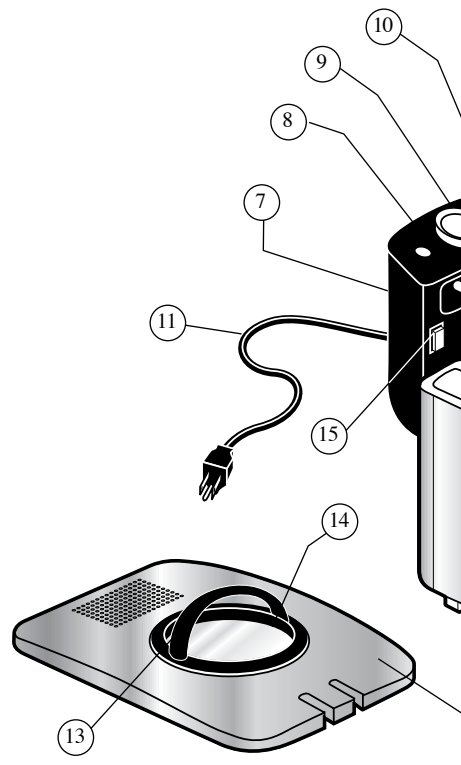


DIAGRAM OF PARTS



IMPORTANT
 Cet appareil est équipé d'un système de sécurité magnétique de sécurité.
 - Ne forcez PAS la connexion.
 - Quand le connecteur est correctement aligné, le point rouge – qui se trouve sur le connecteur – sera visible.

- 1. Poignée de transport
- 2. Jupe d'acier inoxydable
- 3. Cuve
- 4. Poignée du panier
- 5. Panier à friture
- 6. Élément chauffant
- 7. Boîtier de commande
- 8. Lampe témoin de MARCHE

MODE D'EMPLOI DE LA FRITEUSE

CETTE FRITEUSE EST UNIQUEMENT CONÇUE POUR FONCTIONNER AVEC DE L'HUILE OU DE LA MATIÈRE GRASSE À L'ÉTAT LIQUIDE. L'EAU QUE POURRAIT RETENIR UN CORPS GRAS SOLIDE RISQUERAIT D'ÊTRE ÉCLABOUSSÉE AVEC FORCE PAR LA MATIÈRE GRASSE CHAUDE.

1. Ce genre de friteuse ne doit être utilisé qu'avec de l'huile ou de la matière grasse liquide. La matière grasse à l'état solide ne convient pas – elle peut retenir de l'humidité que la graisse chaude fera éclabousser au chauffage.
2. Ne faites jamais fonctionner la friteuse lorsque sa cuve est vide, vous pourriez l'abîmer. Ne placez, en outre, ni liquide – de l'eau, par exemple – ni d'autres substances dans la cuve.
3. Posez la friteuse sur une surface de travail sèche, plane et d'aplomb. La friteuse atteignant une température élevée à l'emploi, veillez à ce qu'elle ne se trouve pas trop près d'autres articles.
4. Retirez le couvercle de la friteuse et sortez les accessoires.
5. Versez le volume nécessaire de matière grasse dans la cuve. Le niveau de l'huile doit atteindre au moins le repère minimal mais ne doit pas dépasser le repère maximal de la cuve. Pour obtenir les résultats optimaux, nous conseillons de ne pas mélanger des huiles de différente nature.
6. Choisissez la température appropriée pour l'aliment. Consultez le guide de cuisson de la page 5.
7. Placez le panier à friture dans la cuve, en vous servant de sa poignée.
8. Déposez les aliments à cuire dans le panier. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, ne placez pas d'aliments secs dans le panier.
9. Abaissez le panier dans l'huile, lentement pour éviter une émulsion excessive.
10. La lampe témoin s'éteindra une fois la température choisie atteinte. Attendez toujours que la température voulue soit atteinte. Durant la cuisson, le thermostat fonctionnera de façon intermittente et la lampe témoin s'allumera et s'éteindra. Normal, ceci indique que le bain d'huile est maintenu à la température désirée.
11. Remontez le panier à la fin de la durée de cuisson.
12. Débranchez la friteuse au niveau de la prise de courant.
13. Rincez la poignée et le panier après l'utilisation puis asséchez-les à fond.
14. Remettez le panier dans la friteuse après le refroidissement total. Remisez la friteuse, son couvercle fermé, dans un endroit sec, à l'abri de la lumière. L'huile et le panier peuvent ainsi être laissés dans la friteuse entre utilisations.
15. Si le voyant rouge s'éteint, assurez-vous que le cordon soit bien attaché.

**THE DEEP FRYER
FOR USE WITH OIL OR LIQUID
FAT. IF SOLID FAT IS USED,
SPURT**

oil or fat as this could damage the
liquids such as water or other substances

surface. Since the deep fryer becomes hot
close to other objects.

Take out the accessories.

Make sure that it is filled
with the maximum level as indicated on
the accessories, we recommend that you do not mix

Consult the

the deep fryer:
basket. For best results, do not put dry

prevent excessive bubbling.

the temperature you have selected has been
reached. To keep
thermostat repeatedly goes on and off,

time has elapsed.

use, and dry thoroughly.

When the deep fryer is closed, in a dark, dry
and the basket in the deep fryer when
power cord is fully attached.

1. Clean the deep fryer on both the inside and outside regularly.
2. Clean the outside of the deep fryer with a damp cloth and dry with a soft, clean cloth.
3. Never use abrasive cleaners or sponges.
4. The basket and the handle can be cleaned in warm, soapy water. Dry well before using again.
5. When replacing the oil you can also clean the inside of the deep fryer. Empty the deep fryer and first clean the inside with a paper towel and then with a cloth dipped in soapy water. Then wipe with a damp cloth and allow to dry thoroughly.
6. All components, with the exception of the electrical parts, may be cleaned in warm, soapy water or in a dishwasher. Dry thoroughly before use.
7. In the event handles become loose over time, tighten the screws holding the handle until secure. Do not over tighten.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Use lighter oils for healthier fried food.
- As a general guide, foods that have been pre-cooked in some way do not require as much cooking time than those that are completely raw.
- Select the temperature for frying by taking into account the type of food to be cooked.

Hints . . .

| Food | Temperature | Approx. Cooking Time (Minutes) |
|-----------------------|---------------|--------------------------------|
| Mushrooms | 300°F / 150°C | 3 – 4 |
| Breaded Chicken | 350°F / 175°C | 15 – 21 |
| Chicken Strips | 350°F / 175°C | 3 – 4 |
| Shrimp | 350°F / 175°C | 4 – 5 |
| Fish Cakes | 300°F / 150°C | 4 – 6 |
| Fish Filets | 375°F / 190°C | 6 – 7 |
| Fish Filets in batter | 375°F / 190°C | 4 – 6 |
| French Fries, thin | 375°F / 190°C | 4 – 6 |
| French Fries, thick | 350°F / 175°C | 8 – 10 |

The frying times given in this chart are only a guide and should be adjusted accordingly to suit the quantity fried.

COOKING GUIDE

GUIDE DE

Les durées de cuisson indiquées ci-après peuvent être modifiées en fonction des qua

| Aliments | Température |
|-----------------------------|-------------|
| Champignons | 300 °F / |
| Poulet pané | 350 °F / |
| Lanières de poulet | 350 °F / |
| Crevettes | 350 °F / |
| Fricadelles de poisson | 300 °F / |
| Filets de poisson | 375 °F / |
| Filets de poisson, beignets | 375 °F / |
| Frites, minces | 375 °F / |
| Frites, épaisses | 350 °F / |

Conseils pratiques . . .

- Choisissez la température de cuisson et le temps à faire cuire.
- En général, les aliments qui ont été pré-cuits nécessitent une cuisson plus courte que ceux qui sont crus.
- Servez-vous d'huiles légères pour obtenir une cuisson plus saine.

NETTOYAGE E

1. Nettoyez régulièrement l'intérieur et l'extérieur de la cuve.
2. Passez un linge humide sur l'extérieur pour enlever les résidus.
3. N'employez pas de nettoyeurs ou d'éponge abrasive.
4. Lavez le panier à friture et sa poignée à l'eau chaude et savonneuse, puis rincez-les complètement avant de les réutiliser.
5. Nettoyez l'intérieur de la cuve quand vous avez fini de cuisiner. Utilisez de l'eau savonneuse, essuyez l'intérieur de la cuve avec un linge humide et rincez avec de l'eau claire. Rincez avec un linge humide et essuyez.
6. Outre les pièces électriques, tous les composants peuvent être lavés à l'eau chaude ou au lave-vaisselle. Asséchez-les complètement avant de les réutiliser.
7. Si les poignées se desserrent avec le temps, serrez-les avec un tournevis. Ne les vissez pas à l'excès.

EN CAS DE PANNE, NE RETOURNEZ PAS L'APPAREIL AU MAGASIN

POUR LES RÉPARATIONS, COMPOSEZ. . .

AU CANADA: 1 800 667-8623

AUX ÉTATS-UNIS: 1 800 672-6333

**POUR NOUS AIDER À BIEN VOUS SERVIR, VEUILLEZ
AVOIR LE NUMÉRO DE MODÈLE ET LA DATE D'ACHAT SOUS LA MAIN**

NE RETOURNEZ PAS CET APPAREIL AU MAGASIN.

Toutes les réparations doivent être effectuées par SUNBEAM ou par un
centre de service *autorisé* de Sunbeam.

Demandez-nous l'adresse du centre de service autorisé Sunbeam le plus proche.

Nous apprécions vos questions, observations et suggestions.

www.sunbeam.com

**SUNBEAM CORPORATION (CANADA) LIMITED
FAISANT AFFAIRES SOUS LE NOM DE JARDEN CONSUMER SOLUTIONS
5975 FALBOURNE STREET
MISSISSAUGA (ON) L5R 3V8**

N'ENVOYEZ PAS DE PRODUITS À L'ADRESSE CI-DESSUS



DUCT TO THE ADDRESS ABOVE

ON L5R 3V8
RNE STREET,
EN CONSUMER SOLUTIONS,
ON (CANADA) LIMITED

eam.com

, comments or suggestions.

the nearest Authorized Sunbeam Service Center.
by an *Authorized* Sunbeam Service Center.

S APPLIANCE TO YOUR STORE.

ING YOU, PLEASE HAVE
TE OF PURCHASE AVAILABLE.

800-672-6333

800-667-8623

ICE, CALL

NOT RETURN TO YOUR STORE

Sunbeam Products, Inc., doing business as Jarden Consumer Solutions in US and Sunbeam Corporation (Canada) Limited, doing business as Jarden Consumer Solutions in Canada warrant that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. Sunbeam, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. Sunbeam dealers, service centers, or retail stores selling Sunbeam products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than Sunbeam or an authorized Sunbeam service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

WHAT ARE THE LIMITS ON SUNBEAM'S LIABILITY?

Sunbeam shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

Sunbeam disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise.

Sunbeam shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

HOW TO OBTAIN WARRANTY SERVICE

In the U.S.A. – If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1.800.334.0759 and a convenient service center address will be provided to you.

In Canada – If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1.800.667.8623 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc., located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited, located at 5975 Falbourne Street, Mississauga, Ontario L5R 3V8.

PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE.

ONE-YEAR LIMITED WARRANTY

Sunbeam Products, Inc., faisant affaires sous le nom de Sunbeam Corporation (Canada) Limited, faisant affaires sous le nom de Sunbeam Corporation au Canada, garantit cet article contre tout vice de fabrication pendant une période d'un an à compter de la date de l'achat. Sunbeam, à son option, remplacera cet article ou toute pièce de celui-ci de son choix. Le remplacement se fera au moyen d'un produit neuf ou réusiné. Si l'article n'est plus disponible, il sera remplacé par un produit de valeur égale ou supérieure. La présente constitue votre garantie.

Cette garantie n'est valable que pour l'acheteur original et elle n'est pas transférable. Veuillez conserver le reçu d'achat et le présenter si vous êtes exigée pour tout service couvert par la garantie. Les détaillants qui vendent des articles Sunbeam ne sont pas responsables d'une manière quelconque des modalités de cette garantie.

Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des produits, l'utilisation abusive du produit, au branchement incorrect, au non-respect du mode d'emploi, au démontage et à la réparation non autorisée. Sunbeam ou un centre de service agréé Sunbeam ne sera pas responsable d'une manière majeure comme incendies, inondations, ouragans et autres.

QUELLES SONT LES LIMITES DE LA RESPONSABILITÉ DE SUNBEAM?

Sunbeam n'assume aucune responsabilité pour les dommages causés par le défaut de respect de toute garantie ou condition explicite, implicite ou légale.

Sauf dans la mesure interdite par la législation provinciale ou d'application à un usage particulier est limitée.

Sunbeam décline toutes autres garanties, conditions générales, ou autres.

Sunbeam n'assume aucune responsabilité pour les dommages causés par l'utilisation normale ou abusive ou de l'inaptitude des accessoires, les dommages-intérêts particuliers, les pertes de profits; ou bien pour les violations de la loi contre l'acheteur par un tiers.

Certaines provinces ou juridictions et certains États ou pays ne permettent pas les garanties implicites, de sorte que vous pouvez ne pas être assurés.

Cette garantie vous confère des droits juridiques qui peuvent varier d'une province, d'un État ou d'une juridiction.

COMMENT OBTENIR LE SERVICE PRÉVU?

Aux États-Unis – Pour toute question quant à la garantie, composez le 1 800 334.0759 et nous vous fournirons l'adresse d'un centre de service agréé.

Au Canada – Pour toute question quant à la garantie, composez le 1 800 667.8623 et nous vous fournirons l'adresse d'un centre de service agréé.

Aux États-Unis, cette garantie est offerte par Sunbeam Products, Inc., 5975 Falbourne Street, Boca Raton, FL 33431. Au Canada, cette garantie vous est offerte par Sunbeam Corporation (Canada) Limited, 5975 Falbourne Street à Mississauga, en Ontario.

NE RETOURNEZ CE PRODUIT NI À L'UNE DES ADRESSES CI-DESSUS.

s Jarden Consumer Solutions. All Rights Reserved.
Jarden Consumer Solutions, 5975 Falbourne Street, Mississauga (Ontario) L5R 3V8.



©2006 Sunbeam Products, Inc. faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions. Tous droits réservés.
Importée et distribuée par Sunbeam Corporation (Canada) Limited faisant affaires sous le nom de
Jarden Consumer Solutions, 5975 Falbourne Street, Mississauga (Ontario) L5R 3V8.