

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:

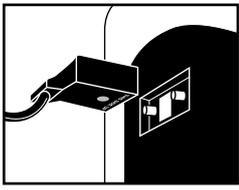
1. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.
2. Cet appareil utilise de l'huile bouillante, c'est pourquoi il est très important de veiller à le placer dans un endroit sûr durant son utilisation ou aussi longtemps que l'huile est chaude. S'assurer que le cordon n'est pas lâche ou ne risque pas de provoquer de trébuchement.
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 (<O>, 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.

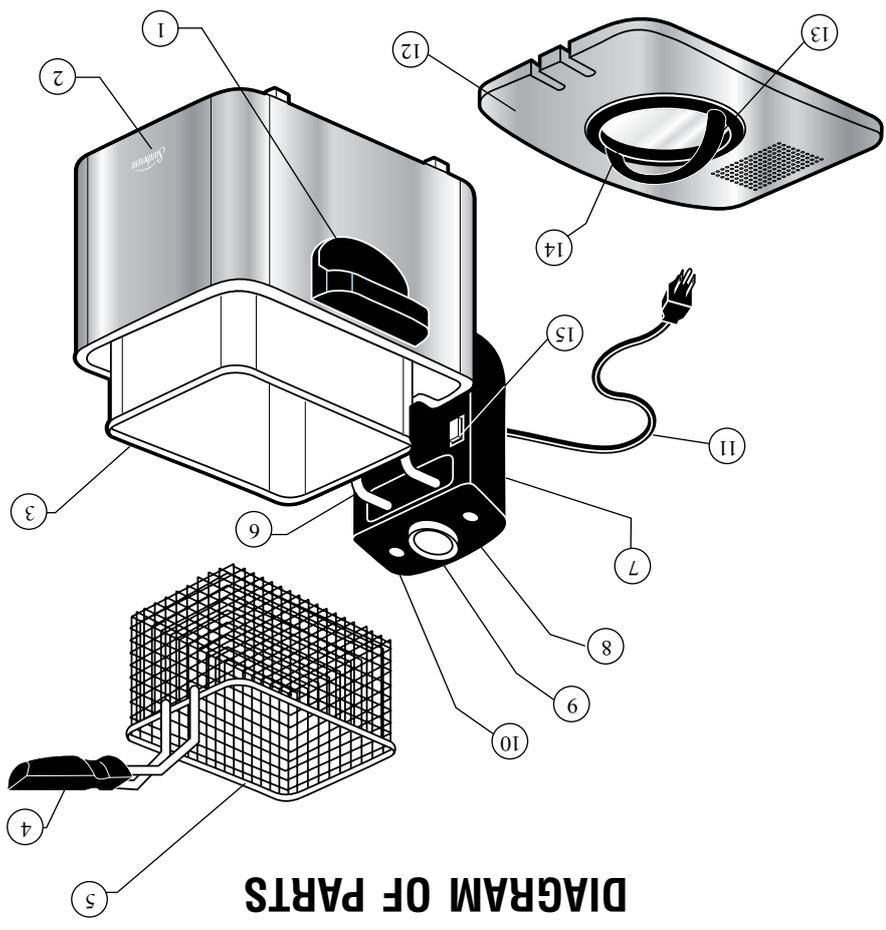
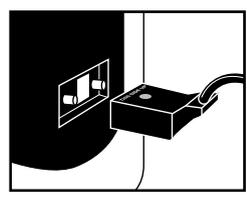
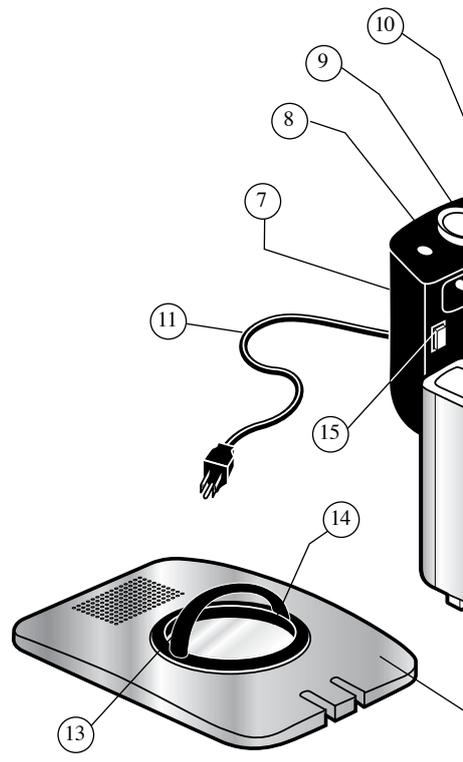


DIAGRAM OF PARTS



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

oil for what you are frying. Consult the

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

prevent excessive bubbling.

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.

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 e à faire cuire.
- En général, les aliments qui ont été pré une cuisson plus courte que ceux qui s
- Servez-vous d'huiles légères pour obt

NETTOYAGE E

1. Nettoyez régulièrement l'intérieur et l'exté
2. Passez un linge humide sur l'extérieur pu
3. N'employez pas de nettoyeurs ou d'épong
4. Lavez le panier à friture et sa poignée à l' totalement avant de les réutiliser.
5. Nettoyez l'intérieur de la cuve quand vous l'huile, essuyez l'intérieur de la cuve avec d'eau savonneuse. Rincez avec un linge h
6. Outre les pièces électriques, tous les com chaude ou au lave-vaisselle. Asséchez-le
7. Si les poignées se desserrent avec le tem Ne les vissez pas à l'excès.

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

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.

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

