

EN..... P. 1 – 9
FR..... P. 10 – 19
ES..... P. 20 – 29

KRUPS

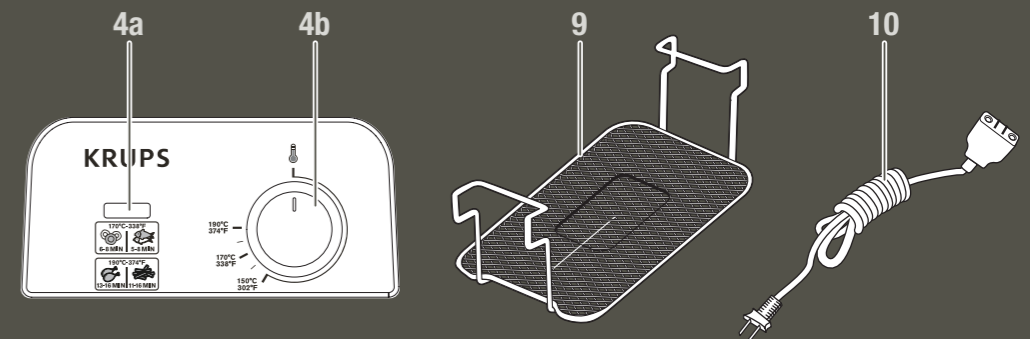
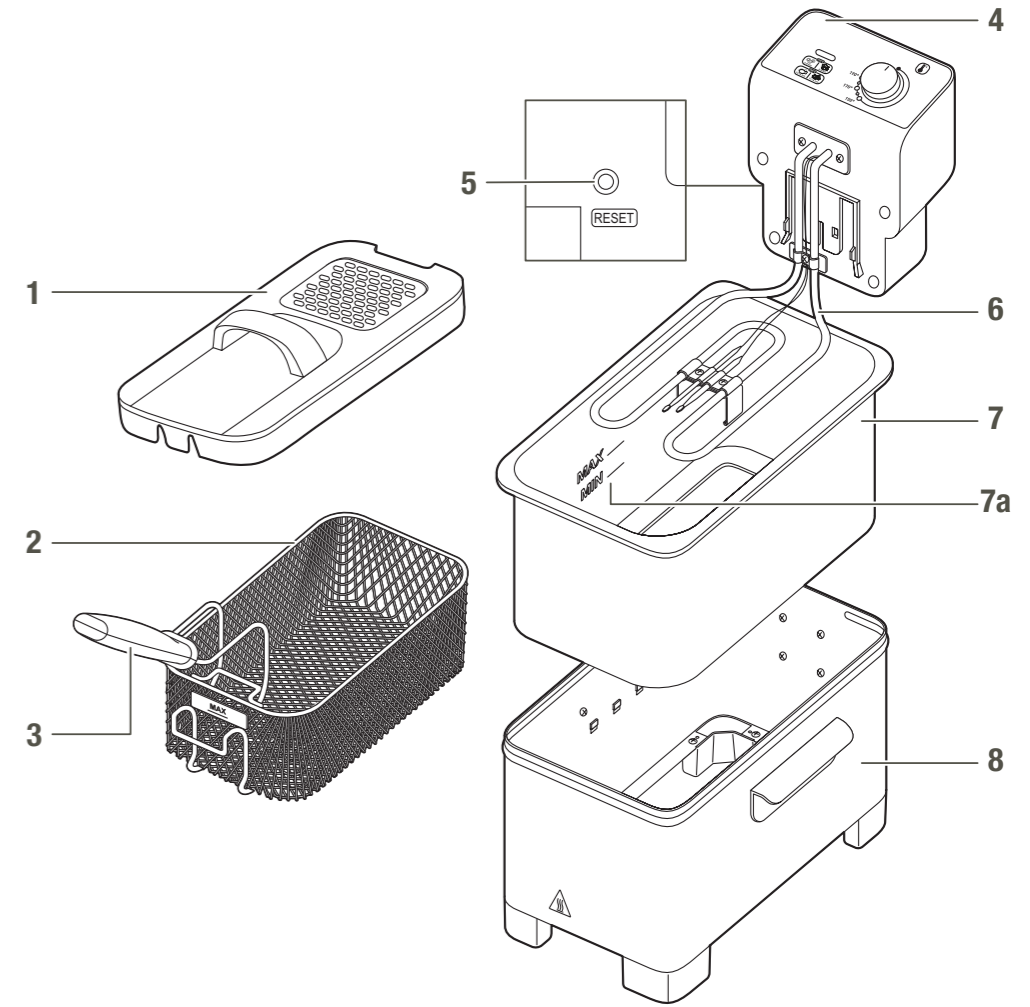
Easy pro with snack accessory

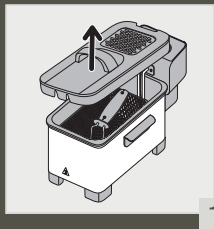


EN

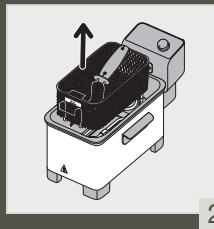
FR

ES

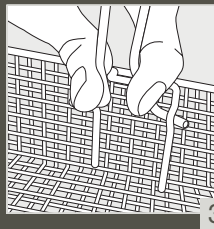




1



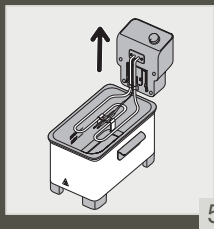
2



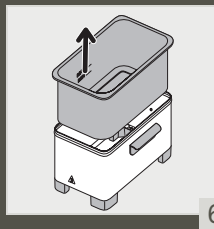
3



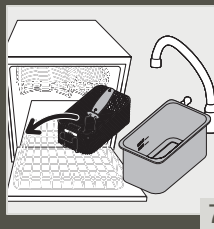
4



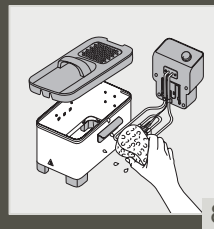
5



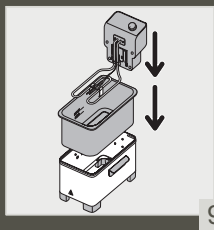
6



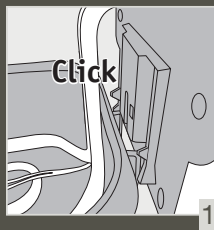
7



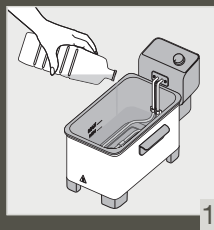
8



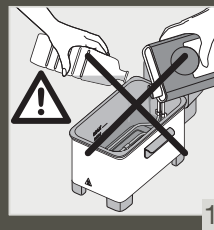
9



10



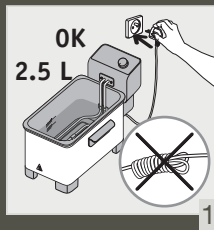
11



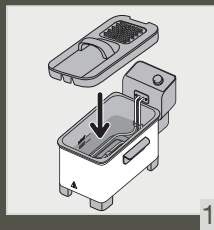
12



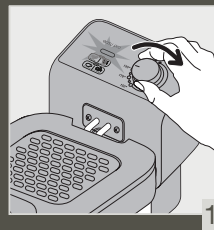
13



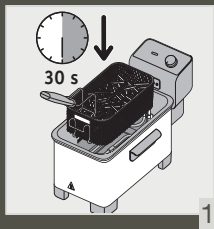
14



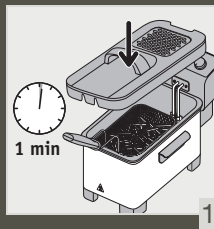
15



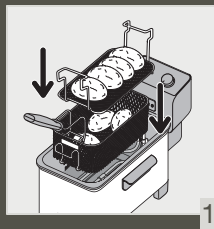
16



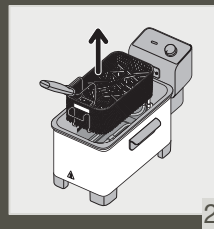
17



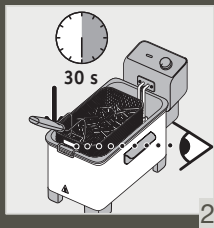
18



19



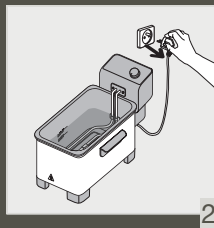
20



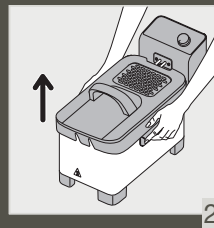
21



22



23



24

SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions before using.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs or fryer in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when the any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving fryer containing hot oil.
12. Always attach plug to the appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
13. Do not use the appliance for other than intended use.
14. Be sure handles are properly assembled to basket and locked in place. See detailed assembly instructions. Ensure the two metallic parts of the basket handle are correctly positioned before locking the handle on the basket.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

15. Before use, check that your local voltage corresponds with the specifications shown on the appliance nameplate located under the fryer.
16. Only connect the appliance to electrical sockets which have a minimum load of 15A. If the sockets and the plug on the appliance should prove incompatible, get a professionally qualified technician to replace the socket with a more suitable one.
17. This electrical equipment operates at high temperatures which may cause burns. Do not touch the filter, window, metal walls (depending on model), or other apparent metal parts.
18. To ensure safe operation, oversized foods must not be inserted into the fryer.
19. Ensure that the lid and bowl are completely dry after washing and before use.
20. Never immerse the fryer basket into the hot oil - or drain it - without the fryer lid in place.

21. Never operate your fryer without any oil.
22. The cooking times are given as guidelines only.
23. If the fryer has a removable pot, never remove it while the deep fryer is on.
24. This model is equipped with a permanent metallic filter, which does not need to be changed.
25. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
26. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
27. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
28. This appliance is intended to be used in households only.
29. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for :
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farms houses;
 - by clients in hotels, motels and other temporary residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
30. This appliance can be used up to an altitude of 4000 meters.
31. Warning: Possible eruption. Waters reaction to hot oil is extremely volatile. Please ensure, no matter what the recipe states, food must be dried thoroughly before immersing in Hot oil.
32. If you have any problems, contact the authorized after-sales service center or the internet address www.krups.com.

Polarization instructions

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

Short Cord instructions

Do not use with an extension cord.

A short power supply cord is to be provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

Magnetic connector

The cord is equipped with a detachable magnetic connector. The magnetic connector should be attached directly to the fryer. **THIS SHOULD BE DONE PRIOR TO PLUGGING THE CORD INTO THE WALL OUTLET.**

Environment protection first

Let's contribute to protecting the environment!



i Your appliance contains many materials which can be recovered or recycled

➔ Leave it a local civic waste collection point.

DESCRIPTION

1. Removable cooking lid
2. Basket
3. Basket handle
4. Removable control panel
 - a. Power indicator light
 - b. Adjustable thermostat
5. RESET function
6. Heating element
7. Removable bowl
 - a. MAX and MIN markings
8. Housing
9. Snack accessory
10. Cord

PREPARATION OF YOUR APPLIANCE

Before using for the first time

- The fryer can be completely dismantled.
- Remove the lid, the basket and handle. **Fig.1-2**
- Make sure the basket handle is well inserted in the basket notches. **Fig.3**. Put the basket handle in place. **Fig.4**
- Remove the control unit and heating element. **Fig.5**
- Remove the bowl. **Fig.6**
- Clean the bowl and the basket with a sponge and soapy water or put them in the dishwasher . **Fig.7**
- Clean the lid and the heating element with a sponge and soapy water. **Fig.8**
- Dry all components thoroughly.
- Place the bowl and the heating element in position. **Fig.9**. Make sure it is well inserted into the corresponding slots. **Fig.10**

Important :

- Do not immerse the control unit in water.
- Never wash the lid and the heating element in the dishwasher.
- Make sure that the control unit is correctly positioned otherwise the fryer cannot function (you hear a « click » sound).

Filling the bowl

- Fill the bowl with oil until the MAX level. **Fig.11**
- Never exceed the maximum level indicated in the bowl and never go below the MIN level.

	Oil	Vegetable fat
Min.	8½ cups / 2 L	4.85 lbs / 2200 g
Max.	12¾ cups / 2.5 L	5.95 lbs / 2700 g

- For best results, use oil recommended for deep frying: vegetable oil, corn oil, canola oil, etc. If using sunflower oil ensure the oil is changed every 5 uses. Oils which should NOT be used under any circumstances and may cause overflowing/smoking/risk of fire are: ground nut oil, soya oil, olive oil, lard or drippings.
- If you use solid vegetable oil, cut it into small pieces and melt it in a separate pan. Pour the melted oil into the fryer bowl. Never melt solid fat on the heating element or in the frying basket. Never put solid shortening directly into the deep fryer pot or basket, as this will lead to deterioration of the fryer.

Important :

- Do not mix different types of oil or fat as this may cause the oil to overflow. **Fig.12**
- The oil/fat level must always be between the min. and max. markers, stamped inside the bowl.
- Check this each time prior to cooking and add some of the same type of oil if necessary.

Loading the basket

- Remove excess water, ice or frost from food.
- Fill the basket before placing it in the deep fryer (see the cooking tables page 5). Do not overfill the basket. **Fig.13**. Reduce the quantities for frozen foods.
- Cooking tips: cut food into similar-sized pieces so that they cook evenly. Avoid using pieces that are too thick. For crispier frozen fries, wash them in cold water and dry them carefully. Not all frozen foods are ready to use, check the manufacturer's instructions.

Important :

- Never exceed the maximum capacity. Shake frozen food to remove excess pieces of ice away from the deep fryer. No matter what the recipe, food must be dried thoroughly before frying. This will prevent the oil from overflowing and extend the life of the oil.

Preheating

- Place the fryer :
 - on a flat, horizontal, stable and heat resistant surface. Do not place it close to an external heat source (gas stove, hot plate etc.).
 - out of the reach of children
 - away from water or heat sources.
- After the bowl has been filled with oil, plug in the fryer. **Fig.14**
- Put the lid on. **Fig.15**
- Turn the thermostat knob to the desired temperature without the frying basket. The power indicator light will come on and the fryer will begin to heat up. **Fig.16**

Important :

- Never operate your fryer without any oil or fat in the bowl.

Lowering the basket

- When the power indicator light is off, remove the lid. Put the ingredients in the basket, and put down the basket onto the bowl slowly (approx. 30 seconds). **Fig.17** (plunging the basket too rapidly in the oil may cause it to overflow).
- Before putting the lid on, wait for 1 minute. **Fig.18**
- During cooking, it is normal for the ready light to go on and off.

Important:

- Never touch the appliance during cooking, it is hot !
- When the fryer is in use, some parts will be extremely hot and can cause severe burns.
- Only touch the knobs and handles of the fryer for your safety.

Using the snack accessory

- This accessory is used for frying delicate food such as fish sticks, or breaded food. You can cook food on 2 levels : place a first layer of ingredients in the basket, then add the snack accessory onto the basket with other ingredients. Then put the basket into oil. **Fig.19**
- This process will prevent ingredients to stick.



- The accessory will be hot after cooking, please use gloves for removing it.

At the end of cooking time

- Frying is complete when the cooking time has elapsed and food is of the desired color and texture.
- Allow excess oil to drain by hooking the basket on the support on the inner bowl and leave for 30 seconds. **Fig. 20-21**
- Serve.
- To use a second time, correct the oil level if necessary, then wait for the ready light to turn on again for preheating. Then follow the steps mentioned previously.

Switching off the deep fryer

- When you have finished frying, turn the thermostat down to the lowest setting. **Fig.22.** Then unplug the deep fryer. **Fig.23**
- Allow the oil to cool completely in the fryer (approx. 2 hours).
- Move the fryer using the carrying handles. **Fig 24**
- Never keep nor use the appliance outside
- Do not keep the appliance in a place with a condensation risk.

TABLE OF COOKING TIMES

Fresh Food	Quantity	Temperature	Cooking Time
French fries (maximum quantity)	2.20 lbs / 1000 g	1) 320°F / 160°C	8-10 min
		2) 374°F / 190°C	7-9 min
French fries (quantity recommended for best results)	1.32 lbs / 600 g	338°F / 170°C	13-14 min
Fried chicken (leg portions)	8	356°F / 180°C	19-20 min
Chicken nuggets	1.76 lbs / 800 g	374°F / 190°C	6-8 min
Breaded fish fillets (you can use the snack accessory)	0.99 lbs / 450 g	374°F / 190°C	6-8 min
Fried whole mushrooms (you can use the snack accessory)	8-9	374°F / 190°C	9-11 min

Frozen Food	Quantity	Temperature	Cooking Time
Cheese Sticks 13 pieces on basket 11 pieces on snack accessory	1.59 lbs / 720 g	374°F / 190°C	2-3 min
	0.07 lbs / 30 g per piece		
Fish Sticks 9 pieces on basket 9 pieces on snack accessory	1.27 lbs / 576 g	374°F / 190°C	8-10 min
	0.07 lbs / 32 g per piece		
Onion Rings 7 pieces on basket 8 pieces on snack accessory	0.66 lbs / 300 g	374°F / 190°C	2-3 min
	0.07 lbs / 30 g per piece		
Fish Fillets 1 piece on basket 1 piece on snack accessory	0.80 lbs / 360 g	374°F / 190°C	10-12 min
	0.40 lbs / 180 g per piece		
Mushrooms 250 g on basket 250 g on snack accessory	1.10 lbs / 500 g	374°F / 190°C	9-11 min

Filtering the oil

- Let the fryer with the oil in the removable bowl cool completely (2 hours), before filtering the oil.
- We recommend changing the oil/fat after a maximum of 8 to 10 uses.
- If using sunflower oil, ensure the oil is changed after every 5 uses.
- If you hear clapping sounds during the heating of the oil, it means that water is in the oil. Remove it and pour new oil.
- You may store the oil in the fryer, or in a separate airtight container.
- Do not pour used oil/fat into the sink. Leave it to cool, and throw it away with household waste-according to the local community regulations.
- If you use solid shortening, we advise you to store it separately from the fryer.
- Crumbs that break away from foods tend to burn and alter the quality of the oil more rapidly. Over time, this increases the risk of catching fire. For this reason, filter the oil regularly.

Cleaning the fryer

Always unplug your fryer and leave it to cool completely before cleaning it (approx. 2 hours).

- The bowl and the frying basket are dishwasher safe or can be immersed in soapy water.
- Clean the lid, the housing, the control unit and the heating element with a damp cloth.
- Ensure all components are dry before placing them back inside the fryer.
- Put the lid on the fryer for clean storage.
- Never immerse the control unit in water and never wash it under running water.
- Never wash the lid, the housing and the control unit in the dishwasher.
- Do not store your deep fryer outside.
- Do not use aggressive or abrasive cleaning products.

Reset function

- Your appliance is equipped with an overheating security feature located in the back of the control unit.
- If you use your fryer without oil the safety cut-off is activated and the appliance will shut off automatically.
- In this case, unplug the appliance and let it cool.
- After the bowl has been filled with oil, plug the appliance in. Then press the safety cut-off RESET button with a toothpick or similar non-metallic object.
- If the problem with the safety cut-off persists, please contact our Helpline (see details on page 10).

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The fryer is not heating	The appliance is not plugged in.	Plug-in the appliance and check the connection
	The cooking temperature is not being reached.	Set the thermostat control to the required temperature.
	The control unit is not correctly positioned.	To prevent this, use the guide slots to correctly position the control unit.
	The safety cut-off is activated.	Check the oil level, let it cool and press the RESET button, which is located on the back of the control unit of the fryer.
Oil overflows	The basket was lowered too quickly.	Lower the basket slowly and keep a close eye on the oil level.
	Cooking freshly made fries at 356°F/374°F -180°C/190°C for the first fry.	It is important to double-fry freshly made fries and to respect the recommended cooking temperature (see page 6).
	The « MAX » marker for filling the bowl has been exceeded.	Check the level « MAX » and remove the excess.
	The frying basket has been overfilled with food.	Check that the basket is not too full. Fig.13
	Food is wet or contains too much water (frozen food).	Remove any ice and dry the food thoroughly. Lower the basket slowly.
	Wrong oil or different types of oil/fat have been mixed.	Empty and clean the bowl. Refill the bowl with one type of oil (see recommendations of what oil to use page 4)
Emits unpleasant smells	The fat/oil has deteriorated	Replace the frying oil (after 10 uses max. and 5 for sunflower oil) more frequently depending on the oil.
Snapping sounds during oil heating	The fat/oil is unsuitable	Use a good quality blended vegetable oil.
Food does not become golden, and remains soft	Food is moist and contains too much water (frozen food).	Remove as much ice from the frozen food as possible before frying.
	Pieces are too thick and contain water.	Experiment by lengthening the cooking time or by slicing food smaller and thinner.
	Too much food is being cooked at the same time and the cooking oil is not at the right temperature.	Fry food in small quantities (especially when frozen).
	The temperature of the frying oil may not be high enough: the temperature is set incorrectly.	Set the thermostat control to the recommended temperature.
French Fries stick together	Unwashed food immersed in hot oil.	Wash potatoes well and dry them thoroughly.

KRUPS INTERNATIONAL LIMITED GUARANTEE

 : www.krups.com

This product is **repairable** by KRUPS during and after the **guarantee period**.

Accessories, consumables and end-user replaceable parts can be purchased, if locally available, as described on the KRUPS internet site www.krups.com

The Guarantee:

This product is guaranteed by KRUPS (company address and details included in the country list of the KRUPS International Guarantee) against any manufacturing defect in materials or workmanship for a period of **2 years** starting from the initial date of purchase or delivery date.

The international manufacturer's guarantee by KRUPS is an extra benefit which does not affect consumer's Statutory Rights. The international manufacturer's guarantee covers all costs related to restoring the proven defective product so that it conforms to its original specifications, through the repair or replacement of any defective part and the necessary labour. At KRUPS's choice, a replacement product may be provided instead of repairing a defective product. KRUPS's sole obligation and your exclusive resolution under this guarantee are limited to such repair or replacement.

Conditions & Exclusions:

The international KRUPS guarantee only applies within the guarantee period and for those countries listed in the country list attached and is valid only on presentation of a proof of purchase. The product can be taken directly in person to an authorised service centre or must be adequately packaged and returned, by recorded delivery (or equivalent method of postage), to a KRUPS authorised service centre. Full address details for each country's authorised service centres are listed on KRUPS website (www.krups.com) or by calling the appropriate telephone number as set out in the country list to request the appropriate postal address. KRUPS shall not be obliged to repair or replace any product which is not accompanied by a valid proof of purchase. This guarantee will not cover any damage which occurs as a result of misuse, negligence, failure to follow KRUPS instructions, use on current or voltage other than as stamped on the product, or a modification or unauthorised repair of the product. It also does not cover normal wear and tear, maintenance or replacement of consumable parts, or the following:

- using the wrong type of water or consumable	- ingress of water, dust or insects into the product (excluding appliances with features specifically designed for insects)
- damage as a result of lightning or power surges	- mechanical damages, overloading
- scaling (any de-scaling must be carried out according to the instructions for use)	- accidents including fire, flood, thunderbolt, etc
- damages or poor results due to wrong voltage or frequency	- damage to any glass or porcelain ware in the product
- professional or commercial use	

This guarantee does not apply to any product that has been tampered with, or to damages incurred through improper use and care, faulty packaging by the owner or mishandling by any carrier.

In order to offer the best possible after-sales service and constantly improve customer satisfaction, KRUPS may send a satisfaction survey to all customers who have had their product repaired or exchanged in a KRUPS authorised service centre. The international KRUPS guarantee applies only for products purchased in one of the countries listed, and used for domestic purposes only in one of the countries listed on the Country List. Where a product purchased in one listed country and then used in another listed country:

- The international KRUPS guarantee does not apply in case of non conformity of the purchased product with the local standards, such as voltage, frequency, power plugs, or other local technical specifications
- The repair process for products purchased outside the country of use may require a longer time if the product is not locally sold by KRUPS
- In cases where the product is not repairable in the new country, the international KRUPS guarantee is limited to a replacement by a similar product or an alternative product at similar cost, where possible.

Consumer Statutory Rights :

This international KRUPS guarantee does not affect the statutory rights a consumer may have or those rights that cannot be excluded or limited, nor rights against the retailer from which the consumer purchased the product. This guarantee gives a consumer specific legal rights, and the consumer may also have other legal rights which vary from State to State or Country to Country. The consumer may assert any such rights at his sole discretion.

For Australia only: Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure.

*** Please keep this document for your reference should you wish to make a claim under the guarantee

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, veuillez respecter des précautions de sécurité élémentaires, incluant les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser ce produit.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Afin d'éviter tout risque d'électrocution, n'immergez jamais la friteuse, le câble ou la prise d'alimentation dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Une surveillance attentive est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
5. Débranchez la prise d'alimentation lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de procéder au nettoyage. Laissez l'appareil refroidir avant de mettre ou de retirer des éléments, et avant de le nettoyer.
6. Ne faites pas fonctionner cet appareil lorsque le câble d'alimentation ou la prise est endommagé(e), si un dysfonctionnement de l'appareil se produit ou s'il a été endommagé d'une manière ou d'une autre. Retournez l'appareil au centre d'entretien autorisé le plus proche pour le faire examiner, réparer ou ajuster.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de cet appareil peut provoquer des blessures.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le câble d'alimentation suspendre d'une table ou d'un comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
10. L'appareil ne doit pas être placé sur ou à proximité d'une cuisinière électrique ou à gaz chaude, ni dans un four chaud.
11. Faites extrêmement attention si vous devez déplacer la friteuse contenant de l'huile chaude.
12. Branchez tout d'abord le câble à l'appareil puis branchez l'autre extrémité du câble d'alimentation à une prise murale. Pour déconnecter l'appareil, placez tous ses boutons de contrôle en position d'arrêt, puis débranchez la prise de l'alimentation.
13. N'utilisez pas cet appareil pour un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
14. Vérifiez que les poignées sont correctement assemblées et fixées sur le panier de friture. Reportez-vous aux instructions d'assemblage détaillées. Assurez-vous que les deux pièces métalliques se trouvant sur les poignées du panier sont correctement positionnées avant de verrouiller les poignées sur le panier.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

15. Avant d'utiliser le produit, assurez-vous que la tension électrique locale correspond aux spécifications indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil située sous la friteuse.

16. Cet appareil doit être branché sur une prise secteur de 15A reliée à la terre. Connectez uniquement l'appareil à une prise secteur avec une charge minimale de 15A. Si la prise de courant et la fiche d'alimentation de l'appareil sont incompatibles, demandez à un technicien professionnel qualifié de remplacer la prise par une prise appropriée.
17. Cet équipement électrique fonctionne à des températures élevées qui pourraient causer des brûlures. Ne touchez pas le filtre, la fenêtre, les parois métalliques (selon le modèle) ou les autres pièces métalliques apparentes.
18. Pour assurer un fonctionnement en toute sécurité, n'insérez pas d'aliments trop volumineux dans la friteuse.
19. Veillez à ce que le couvercle et la cuve soient complètement secs après le nettoyage et avant de les utiliser à nouveau.
20. N'immergez jamais le panier de friture dans l'huile chaude et n'égouttez jamais le contenu du panier sans le couvercle de la friteuse en place.
21. Ne faites jamais fonctionner la friteuse sans huile.
22. Les durées de cuisson sont fournies à titre indicatif seulement.
23. Si la friteuse est pourvue d'une cuve amovible, ne l'enlevez jamais lorsque la friteuse est en marche.
24. Ce modèle est équipé d'un filtre métallique permanent, dont le remplacement n'est pas requis.
25. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance séparé.
26. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux capacités physiques, mentales, sensorielles réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf si une personne responsable de leur sécurité leur a donné les instructions nécessaires concernant l'utilisation de l'appareil ou les surveille pendant son utilisation.
27. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
28. Cet appareil est destiné à un usage domestique seulement.
29. Il n'est pas destiné à être utilisé dans les situations suivantes et sa garantie n'est pas applicable dans les cas suivants :
 - dans les cuisines pour le personnel dans des magasins, bureaux ou autres environnements professionnels ;
 - dans les fermes;
 - par les clients des hôtels, des motels et autres types de logement ;
 - dans les chambres d'hôtes et établissements du même type.
30. Cet appareil peut être utilisé jusqu'à une altitude de 4000 mètres.
31. Avertissement : Éruption possible. La réaction de l'eau au contact de l'huile chaude est extrêmement volatile. Peu importe ce que la recette indique, assurez-vous que les aliments soient complètement secs avant de les immerger dans l'huile chaude.
32. En cas de problème, contactez le service après-vente autorisé ou consultez le site Web www.krups.com

Instructions en matière de polarisation

Cet appareil est équipé d'une prise polarisée (une lame de contact est plus large que l'autre). Afin de réduire tout risque de choc électrique, cette prise ne peut être insérée que dans un seul sens dans une prise électrique polarisée. Si la prise ne s'insère pas complètement dans la prise secteur, inversez la prise. Si elle ne convient toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne tentez pas de modifier la prise de quelque manière que ce soit.

Instructions concernant le câble électrique court

N'utilisez pas de rallonge.

Un câble d'alimentation électrique court est fourni afin de réduire les risques associés à l'enchevêtrement ou aux chutes pouvant être causés par un câble plus long.

Raccord magnétique

Le câble est équipé d'un raccord magnétique détachable. Le raccord magnétique doit être fixé directement à la friteuse. **CE RACCORDEMENT DOIT ÊTRE EFFECTUÉ AVANT DE BRANCHER LE CÂBLE ÉLECTRIQUE DANS LA PRISE MURALE.**

La protection de l'environnement avant tout !

Contribuons tous à la protection de l'environnement !



i Votre appareil contient plusieurs matériaux qui peuvent être récupérés ou recyclés.



Déposez-le dans un point de collecte municipal de déchets recyclables.

DESCRIPTION

- | | |
|---------------------------------------|---------------------------|
| 1. Couvercle de cuisson amovible | 6. Élément chauffant |
| 2. Panier | 7. Cuve amovible |
| 3. Poignée du panier | a. Indications MAX et MIN |
| 4. Panneau de contrôle amovible | 8. Boîtier |
| a. Indicateur lumineux d'alimentation | 9. Accessoire à snack |
| b. Thermostat ajustable | 10. Câble d'alimentation |
| 5. Fonction de RÉINITIALISATION | |

PRÉPARATION DE VOTRE APPAREIL

Avant la première utilisation

- La friteuse peut être complètement démontée.
- Enlevez le couvercle, le panier et la poignée. **Schémas 1 et 2**
- Assurez-vous que la poignée du panier est bien insérée dans les encoches du panier. **Schéma 3.** Mettez la poignée du panier en place. **Schéma 4**
- Retirez l'unité de contrôle et l'élément chauffant. **Schéma 5**
- Retirez la cuve. **Schéma 6**
- Nettoyez la cuve et le panier avec une éponge et de l'eau savonneuse, ou lavez-les dans un lave-vaisselle. **Schéma 7**
- Lavez le couvercle et l'élément chauffant avec une éponge et de l'eau savonneuse. **Schéma 8**

- Puis faites sécher entièrement toutes les pièces.
- Remplacez la cuve et l'élément chauffant en position. **Schéma 9.** Veillez à ce qu'il soit bien inséré dans les rainures correspondantes. **Schéma 10**

Important :

- N'immergez pas l'unité de contrôle dans de l'eau.
- Ne lavez jamais le couvercle et l'élément chauffant dans un lave-vaisselle.
- Assurez-vous que l'unité de contrôle est correctement positionnée, sinon la friteuse ne pourra pas fonctionner (vous entendrez un dé clic).

Remplissage de la cuve

- Remplissez la cuve avec de l'huile jusqu'au niveau MAX. **Schéma 11**
- Ne dépassez jamais le niveau maximal indiqué dans la cuve et versez toujours l'huile au-dessus du niveau MIN..

	Huile	Graisse végétale
Min.	8½ cups / 2 L	4.85 lbs / 2200 g
Max.	12¾ cups / 2,5 L	5.95 lbs / 2700 g

- Pour de meilleurs résultats, utilisez de l'huile recommandée pour la friture: huile végétale, huile de maïs, huile de canola, etc. Si vous utilisez de l'huile de tournesol, assurez-vous que l'huile est changée toutes les 5 utilisations. N'utilisez JAMAIS les huiles suivantes, sous aucun prétexte, pour éviter tout risque de débordement, de fumée et de feu : l'huile de noix hachée, l'huile de soya, l'huile d'olive, le lard et le jus de cuisson.
- Si vous utilisez de l'huile végétale solide, coupez-la en petits morceaux et faites-la fondre dans une casserole séparée. Versez délicatement la graisse fondue dans la cuve de la friteuse. Ne faites jamais fondre de graisse solide sur l'élément chauffant ou dans le panier de friture. Ne placez jamais de matière grasse solide directement dans la cuve ou dans le panier de la friteuse, car cela entraînerait une détérioration de la friteuse.

Important :

- Ne mélangez pas des huiles ou des graisses de types différents car cela pourrait provoquer un débordement. **Schéma 12**
- Le niveau huile / graisse doit toujours être compris entre les indicateurs MIN et MAX estampillés à l'intérieur de la cuve.
- Contrôlez régulièrement le niveau d'huile avant la cuisson et ajoutez de l'huile ou remplacez-la quand cela est nécessaire.

Remplissage du panier

- Retirez tout excès d'eau, de glace ou de gel des aliments.
- Remplissez le panier avant de le placer dans la friteuse (voir les tableaux de cuisson page 5). Évitez de trop remplir le panier. **Schéma 13.** Réduisez les quantités pour la nourriture congelée.
- Conseils de cuisson: coupez les aliments en morceaux de taille similaire afin qu'ils puissent cuire uniformément. Évitez de verser des morceaux trop épais. Pour rendre les frites surgelées plus croustillantes, lavez-les à l'eau froide et séchez-les soigneusement. Certains aliments congelés ne sont pas prêts à être frits; vérifiez les instructions du fabricant.

Important :

–Ne dépassez jamais la capacité maximale. Agitez les aliments surgelés pour enlever les excès de glace. Quelle que soit la recette, les aliments doivent être bien séchés avant de les faire frire. Cela empêchera l'huile de déborder et prolongera la durée de vie de l'huile.

Préchauffage

■ Placez la friteuse :

- sur une surface plate, horizontale, stable et résistante à la chaleur. Ne placez pas la friteuse près d'une source de chaleur externe (cuisinière à gaz, plaque de cuisson etc.)
- loin de la portée des enfants
- éloignée de l'eau et de toute source de chaleur.

■ Une fois que la cuve a été remplie d'huile, branchez le câble de la friteuse à une prise secteur. **Schéma 14**

■ Placez le couvercle. **Schéma 15**

■ Tournez le bouton du thermostat pour ajuster la température désirée sans le panier de friture. L'indicateur lumineux d'alimentation s'allume, indiquant que la friteuse commence à chauffer. **Schéma 16**

Important :

–Ne faites jamais fonctionner la friteuse sans graisse ou huile dans la cuve.

CUISSON

Abaissez le panier

■ Lorsque l'indicateur lumineux d'alimentation s'éteint, enlevez le couvercle. Mettez les ingrédients dans le panier et baissez lentement le panier dans la cuve (environ 30 secondes). **Schéma 17** (immerger trop rapidement le panier dans l'huile peut provoquer un débordement).

■ Avant de mettre le couvercle, attendez 1 minute. **Schéma 18**

■ Lors de la cuisson, il est normal que l'indicateur s'éteigne puis se rallume.

Important :

–Ne touchez jamais l'appareil pendant la cuisson, il est chaud !

–Lorsque la friteuse est utilisée, certaines pièces seront extrêmement chaudes et peuvent provoquer de graves brûlures.

–Touchez uniquement les poignées et les boutons de contrôle de l'appareil.

Utilisation de l'accessoire à snack :

■ Cet accessoire est utilisé pour frire des aliments délicats tels que des bâtonnets de poisson ou des aliments panés. Vous pouvez cuisiner des aliments sur 2 niveaux: placez une première couche d'ingrédients dans le panier, puis ajoutez l'accessoire à snack sur le panier avec d'autres ingrédients. Puis, baissez le panier dans l'huile. **Schéma 19**

■ Ce processus empêchera les ingrédients de coller.



■ L'accessoire sera chaud après la cuisson, utilisez des gants pour l'enlever.

A la fin de la durée de cuisson

- La friture est terminée lorsque la durée de cuisson est écoulee et que les aliments sont de la couleur et de la texture souhaitées.
- Laissez l'excès d'huile s'écouler en accrochant le panier sur le support de la cuve interne et laissez-le dans cette position pendant 30 secondes. **Schémas 20-21**
- Servez.
- Pour utiliser la même huile une deuxième fois, rectifiez le niveau d'huile si nécessaire, puis attendez que l'indicateur de prêt à l'emploi s'allume à nouveau pour un préchauffage. Suivez ensuite les étapes mentionnées précédemment.

Éteignez la friteuse

- lorsque la cuisson est terminée, réglez le thermostat jusqu'au réglage le plus bas. **Schéma 22.** Puis débranchez le câble d'alimentation de la prise secteur. **Schéma 23**
- Laissez l'huile refroidir complètement dans la friteuse (environ 2 heures)..
- Déplacez la friteuse en utilisant les poignées de transport. **Schéma 24**
- Ne stockez jamais et n'utilisez jamais cet appareil en extérieur.
- Ne placez pas l'appareil dans un endroit humide, sujet à la condensation.

TABLEAUX DES DURÉES DE CUISSON

Aliments frais	Quantité	Température	Durée de cuisson
Frites (quantité maximale)	2.20 lbs / 1000 g	1) 320°F / 160°C	8 à 10 minutes
		2) 374°F / 190°C	7 à 9 minutes
Frites (quantité recommandée pour de meilleurs résultats)	1.32 lbs / 600 g	338°F / 170°C	13 à 14 minutes
Poulet frit (pattes)	8	356°F / 180°C	19 à 20 minutes
Nuggets de poulet	1.76 lbs / 800 g	374°F / 190°C	6 à 8 minutes
Filets de poisson panés (vous pouvez utiliser l'accessoire à snack)	0.99 lbs / 450 g	374°F / 190°C	6 à 8 minutes
Champignons entiers frits (vous pouvez utiliser l'accessoire à snack)	8-9	374°F / 190°C	9 à 11 minutes

Aliments surgelés	Quantité	Température	Durée de cuisson
Bâtons à fromage 13 pièces dans le panier 11 pièces sur l'accessoire à snack	1.59 lbs / 720 g	374°F / 190°C	2 à 3 minutes
	0.07 lbs / 30 g par pièce		
Bâtonnets de poisson 9 pièces dans le panier 9 pièces sur l'accessoire à snack	1.27 lbs / 576 g	374°F / 190°C	8 à 10 minutes
	0.07 lbs / 32 g par pièce		
Rondelles d'oignon 7 pièces dans le panier 8 pièces sur l'accessoire à snack	0.66 lbs / 300 g	374°F / 190°C	2 à 3 minutes
	0.07 lbs / 30 g par pièce		
Filet de poisson 1 pièce dans le panier 1 pièce sur l'accessoire à snack	0.80 lbs / 360 g	374°F / 190°C	10 à 12 minutes
	0.40 lbs / 180 g par pièce		
Champignons 250 g dans le panier 250 g sur l'accessoire à snack	1.10 lbs / 500 g	374°F / 190°C	9 à 11 minutes

NETTOYAGE

Filtrage de l'huile

- Laissez la friteuse avec l'huile dans la cuve amovible refroidir complètement (2 heures), avant de filtrer l'huile.
- Nous vous recommandons de changer l'huile / la graisse après 8 à 10 utilisations au maximum.
- Si vous utilisez une huile de tournesol, assurez-vous de la remplacer après 5 utilisations.
- Si vous entendez des bruits pendant le chauffage de l'huile, cela signifie qu'il y a de l'eau dans l'huile. Retirez-la et remplacez-la par de l'huile neuve.
- Vous pouvez conserver l'huile dans la friteuse ou dans un contenant hermétique.
- Ne versez pas d'huile / graisse usée dans l'évier. Laissez l'huile refroidir et jetez-la avec les ordures ménagères, conformément aux règlements de la communauté locale.
- Si vous utilisez une graisse solide, nous vous conseillons de la stocker séparément de la friteuse.
- Les morceaux qui se détachent des aliments ont tendance à brûler et à altérer plus rapidement la qualité de l'huile. Ce processus accroît les risques d'incendie. Pour éviter ce problème, filtrez l'huile de façon régulière.

Nettoyage de la friteuse

Avant de nettoyer votre friteuse, débranchez-la et laissez-la refroidir pendant environ 2 heures.

- La cuve et le panier de friture peuvent être lavés dans un lave-vaisselle ou peuvent être lavés avec de l'eau savonneuse.

- Nettoyez le couvercle, le boîtier, l'unité de contrôle et l'élément chauffant avec un chiffon humide.
- Assurez-vous que tous les composants sont secs avant de les remettre en place à l'intérieur de la friteuse.
- Placez le couvercle sur la friteuse pour un rangement ordonné.
- N'immergez jamais l'unité de contrôle dans l'eau et ne le lavez jamais sous l'eau courante.
- Ne lavez jamais le couvercle, le boîtier et l'unité de contrôle dans un lave-vaisselle.
- Ne stockez pas votre friteuse à l'extérieur.
- N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs ou abrasifs.

Fonction de réinitialisation

- L'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité en cas de surchauffe situé à l'arrière de l'unité de contrôle
- Si la friteuse est utilisée sans huile, le dispositif de coupure de courant s'activera et l'appareil s'éteindra automatiquement.
- Dans ce cas, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- Une fois que la cuve a été remplie d'huile, branchez le câble d'alimentation. Puis appuyez sur le bouton de RÉINITIALISATION (RESET) avec un cure-dent ou un autre objet non métallique similaire.
- Si le problème avec le dispositif de coupure de courant demeure, contactez notre service d'assistance téléphonique (voir les détails à la page 10).

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La friteuse de chauffe pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil et vérifiez la connexion
	La température de cuisson n'est pas atteinte	Tournez le bouton de contrôle du thermostat pour régler la température requise.
	L'unité de contrôle n'est pas correctement positionnée	Pour éviter cela, utilisez les fentes de guidage pour positionner correctement l'unité de contrôle.
	Le dispositif de coupure de courant est activé.	Vérifiez le niveau d'huile, laissez-la refroidir et appuyez sur le bouton RESET, qui se trouve à l'arrière de l'unité de contrôle de la friteuse.
L'huile déborde.	Le panier a été baissé trop rapidement.	Baissez lentement le panier et gardez un œil attentif sur le niveau d'huile.
	Faites cuire les frites fraîchement préparées à 356 ° F / 374 ° F -180 ° C / 190 ° C pour la première friture.	Il est important de faire frire deux fois les frites fraîchement préparées et de respecter la température de cuisson recommandée (voir page 6).
	La limite maximale de remplissage de la cuve a été dépassée.	Vérifiez le niveau "MAX" et enlevez l'excès.
	Le panier de friture contient trop d'aliments	Assurez-vous que le panier n'est pas trop plein. Schéma 13
	les aliments sont mouillés ou contiennent trop d'eau (aliments congelés).	Enlevez la glace puis séchez complètement les aliments. Baissez lentement le panier.
	Différentes sortes d'huiles ont été mélangées ou une mauvaise huile a été utilisée.	Videz puis nettoyez la cuve. Remplissez la cuve avec un type d'huile (voir les recommandations sur l'huile à utiliser à la page 4)

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Il y a des odeurs déplaisantes	L'huile ou la graisse est usagée et détériorée.	Remplacez l'huile de friture (après 10 utilisations au maximum et après 5 utilisations avec de l'huile de tournesol) plus fréquemment selon l'huile.
Il y a des bruits durant le chauffage de l'huile	L'huile ou la graisse ne convient pas.	Utilisez une huile mélangée de bonne qualité.
Les aliments ne dorent pas et demeurent mous.	Les aliments sont mouillés ou contiennent trop d'eau (aliments congelés).	Enlevez autant de glace des aliments que possible avant de les faire frire.
	Les morceaux sont trop épais ou contiennent trop d'eau.	Expérimentez en prolongeant la durée de cuisson ou en coupant les aliments en morceaux plus petits et plus minces.
	La quantité d'aliments dans le panier est trop grande et la température de l'huile ne convient plus.	Faites frire les aliments en petites quantités (surtout s'ils sont surgelés)
	La température de l'huile peut ne pas être assez élevée : la température n'est pas bien réglée.	Réglez le thermostat selon la température recommandée.
Les frites collent les unes aux autres	Des aliments non lavés ont été mis dans l'huile chaude.	Lavez les pommes de terre et séchez-les soigneusement.

KRUPS GARANTIE INTERNATIONALE

 : www.krups.com

Ce produit est **réparable** par KRUPS, pendant et après la période de garantie.

Les accessoires, consommables, et autres pièces remplaçables directement par l'utilisateur, peuvent être commandés, s'ils sont disponibles localement, sur le site internet www.krups.com

La Garantie :

Ce produit est garanti par KRUPS (adresse et contacts dans la liste des pays de la Garantie Internationale KRUPS) contre tout défaut de fabrication ou de matière ou de main d'œuvre, **pendant 2 ans** à partir de la date d'achat initiale ou la date de livraison.

Cette Garantie Internationale du fabricant KRUPS vient en complément des droits des consommateurs.

La Garantie Internationale du fabricant couvre tous les coûts de remise en état d'un produit reconnu défectueux pour redevenir conforme à ses spécifications d'origine, par la réparation, la main-d'œuvre, et le remplacement éventuel de pièces défectueuses. Au choix de KRUPS, un produit de remplacement peut être proposé à la place de la réparation du produit défectueux. Les obligations de KRUPS dans le cadre de cette garantie se limitent exclusivement à cette réparation ou ce remplacement.

Conditions & Exclusions :

Cette garantie ne couvre pas les dommages qui seraient le résultat d'une mauvaise utilisation, d'une négligence, du non respect des instructions d'utilisation et de maintenance, de l'utilisation avec une alimentation électrique non conforme à celle spécifiée sur la plaque signalétique, ou d'une modification ou d'une réparation non autorisée du produit. Elle n'inclut également pas l'usure normale du produit, ni la maintenance ou le remplacement de pièces consommables, ni les cas suivants :

- utilisation d'une eau ou d'un consommable non adapté
- dommage résultant de la foudre ou surtension électrique
- entartrage (tout détartrage doit être réalisé conformément aux instructions dans le mode d'emploi)
- entrée d'eau, de poussière, d'insectes dans le produit (hors appareils aux caractéristiques spécialement conçues pour les insectes)
- dommages ou dysfonctionnements dus à l'utilisation avec un voltage ou une fréquence électrique non conformes
- dommages mécaniques, surcharge
- usage professionnel ou sur un lieu de travail
- tout accident lié à un feu, une inondation, etc
- verre ou céramique endommagé

Cette garantie ne s'applique pas aux produits trafiqués, ou aux dommages résultant d'une utilisation impropre ou sans entretien, aux problèmes d'emballage ou de transport pendant l'expédition du produit par son propriétaire.

Afin d'offrir le meilleur service après-vente possible et d'améliorer constamment la satisfaction de ses clients, KRUPS pourra envoyer une enquête de satisfaction à tous ses clients dont le produit aura été réparé ou échangé par l'un des partenaires service agréés de KRUPS.

La Garantie Internationale de KRUPS couvre exclusivement les produits achetés dans un des pays listés, et utilisés à des fins domestiques également dans un des pays listés dans la Liste des Pays. En cas d'utilisation dans un pays différent du pays d'achat :

- La Garantie Internationale de KRUPS ne s'applique qu'en cas d'adéquation du produit avec les standards et normes locales, tels que le voltage, la fréquence électrique, le type de prise électrique, ou toute autre spécification locale.
- Le processus de réparation pour des produits achetés en dehors du pays d'utilisation peut exiger un temps de réparation plus long si le produit n'est pas localement vendu par KRUPS.
- Au cas où le produit ne serait pas réparable dans le pays d'emploi, la Garantie Internationale de KRUPS est limitée au remplacement par un produit équivalent ou un produit alternatif de même valeur, **si c'est possible**.

Droits des Consommateurs :

Cette Garantie Internationale de KRUPS n'affecte ni les droits légaux dont bénéficie tout consommateur localement, qui ne sauraient être exclus ou limités, ni les droits légaux envers un distributeur auprès de qui aurait été acheté un produit. Cette Garantie donne au consommateur des droits spécifiques, et le consommateur peut par ailleurs bénéficier des droits particuliers en fonction du Pays, de l'Etat ou de la Province. Le consommateur peut faire usage de ces droits de son seul fait. ***Veuillez conserver ce document qui vous sera utile en cas de réclamation sous garantie.

Pour la France uniquement :

Article L 217-4 du Code de la consommation : « Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité. »

Article L 217-5 du Code de la consommation : « Pour être conforme au contrat, le bien doit :

- 1° Etre propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté. »

Article L 217-12 du Code de la consommation : « L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien. »

Article L 217-16 du Code de la consommation : « Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention. »

Article 1641 du Code civil : « Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus. »

Article 1648, al.1er du Code civil : « L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice. »

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

Cuando use artefactos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar.
2. No toque las superficies calientes. Use asas o perillas.
3. Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, enchufe o la freidora en agua u otro líquido.
4. Es necesaria una supervisión cercana cuando un niño usa cualquier artefacto o cuando está cerca a un niño.
5. Desconecte el enchufe del tomacorrientes cuando no esté en uso y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de colocar o retirar piezas, y antes de limpiar el artefacto.
6. No opere ningún artefacto con un cable o enchufe dañado, o si el artefacto no funciona o se ha dañado de alguna manera. Retorne el artefacto al centro de servicio autorizado más cercano para una revisión, reparación o ajuste.
7. El uso de aditamentos complementarios que no sean recomendados por el fabricante del artefacto puede causar lesiones.
8. No usar en exteriores.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, o que toque superficies calientes.
10. No lo coloque encima o cerca a una hornilla eléctrica o de gas caliente, o en un horno calentado.
11. Se debe usar extrema cautela cuando se mueva la freidora con aceite caliente.
12. Siempre fije el enchufe al artefacto primero, luego inserte el enchufe al tomacorrientes de la pared. Para desconectar, gire todo control a "off" (apagado), luego retire el enchufe del tomacorrientes de la pared.
13. No use el artefacto para un uso que no sea el indicado.
14. Asegúrese que las asas estén correctamente ensambladas a la cesta y fijadas en su lugar. Consulte las instrucciones de ensamblaje detalladas. Asegúrese que las dos partes metálicas del asa de la cesta estén correctamente colocadas antes de fijar el asa a la cesta.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

SOLO PARA USO CASERO

15. Antes de su uso, verifique que su tensión local corresponda con las especificaciones mostradas en la placa de datos del artefacto ubicada debajo de la freidora.
16. Sólo conecte el artefacto a las clavijas eléctricas que tienen una carga mínima de 15A. Si las clavijas y el enchufe en el artefacto no son compatibles, consulte con un técnico profesional calificado para reemplazar la clavija por una más apropiada.
17. Este equipo eléctrico opera a altas temperaturas, lo que puede causar quemaduras. No toque el filtro, la ventana, las paredes de metal (dependiendo del modelo) u otras partes de metal aparentes.

18. Para asegurar una operación segura, alimentos de mayor dimensión a la freidora no deben insertarse en la freidora.
19. Asegúrese que la tapa y el tazón estén completamente secos luego de lavarlos y antes de su uso.
20. Nunca sumerja la cesta de fritura en el aceite caliente (ni la escurra) sin la tapa de la freidora en su lugar.
21. Nunca opere su freidora si no hay aceite.
22. Los tiempos de cocción se dan solamente como pautas.
23. Si la freidora tiene una olla removible, nunca la retire mientras esté encendida.
24. Este modelo viene equipado con un filtro metálico permanente, que no necesita ser cambiado.
25. Este artefacto no ha de operarse mediante un temporizador externo o sistema de control remoto separado.
26. Este artefacto no debe ser usado por personas (incluyendo a niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o sin experiencia o conocimientos, a menos que sean supervisadas o que reciban instrucciones relacionadas al uso del artefacto por otra persona responsable de su seguridad.
27. Los niños deben ser supervisados para asegurarse que no jueguen con el artefacto.
28. Este artefacto solamente debe utilizarse en el hogar.
29. No debe usarse en las siguientes aplicaciones, y la garantía tampoco será aplicable, para:
 - áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo;
 - casas de granjas;
 - por clientes en hoteles, moteles y otros ambientes de tipo residencial temporal;
 - ambientes tipo pensión.
30. Este artefacto puede usarse hasta una altitud de 4000 metros.
31. Advertencia: Posibilidad de erupción. La reacción del agua al aceite caliente es extremadamente volátil. Asegúrese, que, independientemente de lo que diga la receta, los alimentos estén bien secos antes de ser sumergidos en el aceite caliente.
32. Si tiene algún problema, contacte al centro de servicio posventa autorizado o a la dirección de Internet: www.krups.com.

Instrucciones de polarización

Este artefacto tiene un enchufe polarizado (una cuchilla es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe debe caber en un tomacorrientes polarizado de una sola manera. Si el enchufe no cabe completamente en el tomacorrientes, invierta el enchufe. Si todavía así no cabe, contacte a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

Instrucciones para cables cortos

No use con un cable de extensión.

Se ha suministrado un cable de alimentación corto para reducir los riesgos que resultan de enredarse o tropezarse con un cable más largo.

Conector magnético

El cable viene equipado con un conector magnético desmontable. El conector magnético debe montarse directamente a la freidora. ESTO DEBE HACERSE ANTES DE ENCHUFAR EL CABLE AL TOMACORRIENTE DE LA PARED.

Protección del medio ambiente en primer lugar

¡Contribuyamos a proteger el medio ambiente!



❗ Su artefacto contiene muchos materiales que pueden recuperarse o reciclarse



➡ Llévelo a un punto de recolección de desechos cívico local.

DESCRIPCIÓN

1. Tapa de cocción removible
2. Cesta
3. Asa de la cesta
4. Panel de control removible
 - a. Luz indicadora de energía
 - b. Termostato ajustable
5. Función REINICIO
6. Elemento calefactor
7. Tazón removible
 - a. Marcas de MÁX y MÍN
8. Carcasa
9. Accesorio para bocadillos
10. Cable

PREPARACIÓN DE SU ARTEFACTO

Antes de usarlo por primera vez

- La freidora puede desarmarse completamente.
- Retire la tapa, la cesta y el asa. **Fig.1-2**
- Asegúrese que el asa de la cesta esté bien insertada en las ranuras de la cesta. **Fig.3.** Coloque el asa de la cesta en su lugar. **Fig.4**
- Retire la unidad de control y el elemento calefactor. **Fig.5**
- Retire el tazón. **Fig.6**
- Limpie el tazón y la cesta con una esponja y agua jabonosa o colóquelos en el lavaplatos. **Fig.7**
- Limpie la tapa y el elemento calefactor con una esponja y agua jabonosa. **Fig.8**
- Seque todos los componentes exhaustivamente.
- Coloque el tazón y el elemento calefactor en su posición correcta. **Fig.9.** Asegúrese que que estén bien insertados en las ranuras correspondientes. **Fig.10**

Importante:

- No sumerja la unidad de control en el agua.
- Nunca lave la tapa y el elemento calefactor en el lavaplatos.
- Asegúrese que la unidad de control esté correctamente ubicada; de lo contrario la freidora no podrá funcionar (escuchará un sonido de « clic »).

Llenado del tazón

- Llene el tazón con aceite hasta el nivel MÁX. **Fig.11**
- Nunca exceda el nivel máximo indicado en el tazón ni tampoco baje menos del nivel MÍN.

	Aceite	Grasa vegetal
Mín.	8½ tazas / 2 l	4.85 lbs / 2200 g
Max.	12¾ tazas / 2.5 l	5.95 lbs / 2700 g

- Para mejores resultados, use aceite recomendado para fritura abundante: aceite vegetal, aceite de maíz, aceite de canola, etc. Si usa aceite de girasol, asegúrese de cambiarlo cada 5 usos. Los aceites que NO deben usarse bajo ninguna circunstancia y que pueden causar desbordes/humo/riesgo de incendio son: aceite de cacahuete, aceite de soya, aceite de oliva, manteca o grasa animal.
- Si usa aceite vegetal sólido, córtelo en pequeñas piezas y derrítalo en una sartén aparte. Vierta el aceite derretido en el tazón de la freidora. Nunca derrita grasa sólida en el elemento calefactor en la cesta de freír. Nunca coloque margarina sólida directamente en la olla o cesta de la freidora, ya que esto provocará su deterioro.

Importante:

- No mezcle distintos tipos de aceite o grasa, ya que esto puede hacer que el aceite se desborde. **Fig.12**
- El nivel de aceite/grasa siempre debe estar entre los marcadores del mín/máx, estampados dentro del tazón.
- Verifique esto cada vez antes de cocinar y añada algo del mismo tipo de aceite si es necesario.

Cargando la cesta

- Retire el exceso de agua, hielo o escarcha de los alimentos.
- Llene la cesta antes de colocarla en la freidora (ver los cuadros de cocción en la página 5). No llene demasiado la cesta. **Fig.13.** Reduzca las cantidades de los alimentos congelados.
- Consejos de cocción: corte los alimentos en pedazos de tamaño similar para que se cocinen de forma uniforme. Evite usar pedazos que sean demasiado gruesos. Para papas fritas más crujientes, lávelas primero en agua fría y séquelas cuidadosamente. No todos los alimentos congelados están listos para usar, verifique las instrucciones del fabricante.

Importante:

- Nunca exceda la capacidad máxima. Agite los alimentos congelados para eliminar el exceso de trozos de hielo lejos de la freidora. Independientemente de la receta que sea, los alimentos deben estar bien secos antes de freírlos. Esto evitará que el aceite se desborde y alargará la vida útil del aceite.

Pre calentamiento

- Coloque la freidora:
 - en una superficie plana, horizontal, estable y resistente al calor. No la coloque cerca a una fuente de calor externa (cocina a gas, hornilla caliente, etc.).
 - fuera del alcance de los niños
 - y lejos de fuentes de agua o de calor.
- Luego de haber llenado el tazón de aceite, enchufe la freidora. **Fig.14**
- Coloque la tapa. **Fig.15**
- Gire la perilla del termostato a la temperatura deseada sin la cesta de fritura. La luz indicadora de energía se encenderá y la freidora empezará a calentarse. **Fig.16**

Importante:

- Nunca opere su freidora si no hay aceite o grasa en el tazón.

COCCIÓN

Baje la cesta

- Cuando se apague la luz indicadora de energía, retire la tapa. Coloque los ingredientes en la cesta, y la cesta en el tazón lentamente (aprox. 30 segundos). **Fig.17** (sumergir la cesta demasiado rápido en el aceite puede hacer que se desborde).
- Antes de colocar la tapa, espere 1 minuto. **Fig.18**
- Durante la cocción, es normal que la luz de listo se encienda y se apague.

Importante:

- ¡Nunca toque el artefacto durante la cocción, está caliente!
- Cuando la freidora está en uso, algunas partes estarán extremadamente calientes y pueden causar quemaduras graves.
- Para su seguridad, sólo toque las perillas y las asas de la freidora.

Uso del accesorio para bocadillos

- Este accesorio se usa para freír alimentos delicados, como palitos de pescado o alimentos empanizados. Puede cocinar alimentos en 2 niveles: coloque una primera capa de ingredientes en la cesta, luego añada el accesorio para bocadillos en la canasta con otros ingredientes. Luego coloque la cesta en el aceite. **Fig.19**
- Este proceso evitará que los ingredientes se peguen.



- El accesorio estará caliente después de la cocción; use guantes para retirarlo.

Al final del tiempo de cocción

- La fritura ha finalizado cuando el tiempo de cocción ha transcurrido y los alimentos están del color y la textura deseados.
- Deje que exceso de aceite se escurra enganchando la cesta en el soporte del tazón interno y déjela allí por 30 segundos. **Fig. 20-21**
- Sirva.
- Para usar un segundo tiempo, corrija el nivel de aceite de ser necesario, luego espere que la luz de listo se vuelva a encender para precalentar. Luego siga los pasos antes mencionados.

Apagando la freidora

- Cuando haya terminado de freír, baje el termostato a la configuración más baja. **Fig.22.** Luego desenchufe la freidora. **Fig.23**
- Deje que el aceite se enfríe completamente en la freidora (aprox. 2 horas).
- Mueva la freidora usando las asas para transportarla. **Fig 24**
- Nunca deje el artefacto al aire libre
- No deje el artefacto en un lugar con riesgo de condensación.

CUADRO DE TIEMPOS DE COCCIÓN

Alimentos frescos	Cantidad	Temperatura	Tiempo de cocción
Papas fritas (cantidad máxima)	2.20 lbs / 1000 g	1) 320°F / 160°C	8-10 min
		2) 374°F / 190°C	7-9 min
Papas fritas (cantidad recomendada para mejores resultados)	1.32 lbs / 600 g	338°F / 170°C	13-14 min
Pollo frito (porciones de pierna)	8	356°F / 180°C	19-20 min
Nuggets de pollo	1.76 lbs / 800 g	374°F / 190°C	6-8 min
Filetes de pescado empanizados (puede usar el accesorio para bocadillos)	0.99 lbs / 450 g	374°F / 190°C	6-8 min
Hongos enteros fritos (puede usar el accesorio para bocadillos)	8-9	374°F / 190°C	9-11 min

Alimentos congelados	Cantidad	Temperatura	Tiempo de cocción
Palitos de queso 13 piezas en la cesta 11 piezas en el accesorio para bocadillos	1.59 lbs / 720 g	374°F / 190°C	2-3 min
	0.07 lbs / 30 g por pieza		
Palitos de pescado 9 piezas en la cesta 9 piezas en el accesorio para bocadillos	1.27 lbs / 576 g	374°F / 190°C	8-10 min
	0.07 lbs / 32 g por pieza		
Aros de cebolla 7 piezas en la cesta 8 piezas en el accesorio para bocadillos	0.66 lbs / 300 g	374°F / 190°C	2-3 min
	0.07 lbs / 30 g por pieza		
Filetes de pescado 1 pieza en la cesta 1 pieza en el accesorio para bocadillos	0.80 lbs / 360 g	374°F / 190°C	10-12 min
	0.40 lbs / 180 g por pieza		
Hongos 250 g en la cesta 250 g en el accesorio para bocadillos	1.10 lbs / 500 g	374°F / 190°C	9-11 min

Filtrado del aceite

- Deje que la freidora con el aceite en el tazón removible se enfríe completamente (2 horas) antes de filtrar el aceite.
- Le recomendamos cambiar el aceite/la grasa luego de un máximo de 8 a 10 usos.
- Si usa aceite de girasol, asegúrese de cambiarlo cada 5 usos.
- Si escucha chasquidos mientras se calienta el aceite, significa que hay agua en él. Retírelo y vierta un nuevo aceite.
- Puede guardar el aceite en la freidora, o en un contenedor hermético separado.
- No vierta aceite/grasa usada en el lavadero. Déjelo enfriarse y deséchelo con los residuos de casa, según las regulaciones de su comunidad local.
- Si usa margarina sólida, le aconsejamos que la guarde aparte de la freidora.
- Las migajas de alimentos que se desmoronan suelen quemarse y alterar la calidad del aceite más rápido. Con el tiempo, esto aumenta el riesgo de incendio. Por este motivo, debe filtrar el aceite con regularidad.

Limpieza de la freidora

Siempre desenchufe su freidora y déjela enfriarse completamente antes de limpiarla (aprox. 2 horas).

- El tazón y la cesta de freír se pueden lavar con seguridad en el lavaplatos o sumergir en agua jabonosa.
- Limpie la tapa, la carcasa, la unidad de control y el elemento calefactor con un paño húmedo.
- Asegúrese que todos los componentes estén secos antes de colocarlos de regreso en la freidora.
- Coloque la tapa en la freidora para un almacenamiento limpio.
- Nunca sumerja la unidad de control en agua ni tampoco la lave bajo agua corriente.
- Nunca lave la tapa, la carcasa y la unidad de control en el lavaplatos.
- No guarde su freidora al aire libre.
- No use productos limpiadores abrasivos o agresivos.

Función de reinicio

- Su artefacto viene equipado con una función de seguridad contra recalentamiento ubicada en la parte trasera de la unidad de control.
- Si usa su freidora sin aceite, se activa el apagado de seguridad y el artefacto se apaga automáticamente.
- En este caso, desenchufe el artefacto y deje que se enfríe.
- Luego de haber llenado el tazón con aceite, enchufe el artefacto. Luego presione el botón REINICIO del apagado de seguridad RESET con un mondadientes o un objeto similar no metálico.
- Si el problema con el apagado de seguridad persiste, contacte nuestra línea de ayuda (ver detalles en la página 10).

DETECCIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
La freidora no está calentando	El artefacto no está enchufado.	Enchufe el artefacto y verifique la conexión.
	No se alcanza la temperatura de cocción.	Configure el control del termostato a la temperatura deseada.
	La unidad de control no está correctamente posicionada.	Para evitar esto, use las ranuras guía para posicionar correctamente la unidad de control.
	El apagado de seguridad está activado.	Verifique el nivel de aceite, déjelo enfriar y presione el botón REINICIO, ubicado en la parte trasera de la unidad de control de la freidora.
El aceite se desborda	La cesta se ha bajado demasiado rápido.	Baje la cesta lentamente y preste atención al nivel de aceite.
	Cocinar papas fritas recién hechas a 356°F/374°F -180°C/190°C en la primera fritura.	Es importante freír dos veces las papas fritas recién hechas y respetar la temperatura de cocción recomendada (ver página 6).
	Se ha excedido del marcador «MAX» para llenar el tazón.	Verifique el nivel «MAX» y retire el exceso.
	La cesta de fritura se ha llenado demasiado con alimentos.	Verifique que la cesta no esté demasiado llena. Fig.13
	Los alimentos están mojados o contienen demasiada agua (alimentos congelados).	Retire cualquier trozo de hielo y seque los alimentos exhaustivamente. Baje la cesta lentamente.
	Se ha mezclado un aceite erróneo o distintos tipos de aceite/grasa.	Vacíe y limpie el tazón. Rellene el tazón con un tipo de aceite (consulte las recomendaciones sobre el aceite que se ha de usar en la página 4)

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
Emite olores desagradables	El aceite/La grasa se han deteriorado	Reemplace el aceite de fritura (luego de 10 usos máx. y de 5 para aceite de girasol) con más frecuencia, dependiendo del aceite.
Hay chasquidos cuando se calienta el aceite	El aceite/La grasa no son los correctos	Use un aceite vegetal combinado de buena calidad.
Los alimentos no se doran y siguen blandos	Los alimentos están húmedos y contienen demasiada agua (alimentos congelados).	Retire cuanto hielo pueda de los alimentos congelados antes de freír.
	Los trozos son demasiado gruesos y contienen agua.	Experimente alargando el tiempo de cocción o cortando los alimentos más pequeños y delgados.
	Se está cocinando demasiados alimentos a la vez y el aceite de cocción no está a la temperatura correcta.	Fría los alimentos en pequeñas cantidades (especialmente cuando estén congelados).
	La temperatura del aceite de fritura puede no estar lo suficientemente alta: la temperatura se ha configurado incorrectamente.	Configure el control del termostato a la temperatura recomendada.
Las papas fritas se pegan entre sí	Alimentos sin lavar sumergidos en aceite caliente.	Lave las papas y séquelas bien.

KRUPS GARANTÍA LIMITADA INTERNACIONAL

 : www.krups.com

Este producto **puede ser reparado** por KRUPS durante y después del periodo de garantía.

Los accesorios, consumibles y componentes reemplazables por el usuario final, en caso de estar disponibles localmente, pueden ser adquiridos tal y como se describe en la página web www.krups.com

La garantía :

Este es un producto garantizado por KRUPS (la dirección y demás datos de la compañía figuran en la lista de países de la Garantía Internacional KRUPS) contra defectos de fabricación o en los materiales **durante 2 años** a partir de la fecha de compra o la fecha de entrega.

La garantía internacional que KRUPS emite como fabricante es una ventaja adicional que no afecta a los derechos legales del consumidor.

La garantía internacional del fabricante cubre todos los costes de reparación del producto defectuoso, de forma que se ajuste a sus especificaciones originales, ya sea mediante su reparación o la sustitución de los componentes defectuosos y la mano de obra necesaria. A criterio de KRUPS podrá sustituir el producto defectuoso, en lugar de repararlo. La reparación o sustitución del producto es la única obligación de KRUPS y la única y exclusiva solución facilitada al cliente en virtud de la presente garantía.

Condiciones y exclusiones :

La garantía internacional KRUPS únicamente será de aplicación durante 2 años y en los países relacionados en la Lista de Países adjunta, y será válida solamente cuando vaya acompañada de una prueba de compra. Se puede llevar el producto en persona directamente a un Servicio Post-venta autorizado, o embalarlo adecuadamente y enviarlo, por correo certificado (o envío postal equivalente), a un Servicio Post-venta autorizado de KRUPS. La dirección completa de los Servicios Post-venta autorizados en cada país puede obtenerse en la página web de KRUPS (www.krups.com) o llamando al número de teléfono del país en cuestión indicado en la Lista de Países, en el que le proporcionarán la dirección de correo.

KRUPS no estará obligada a reparar o sustituir productos que no vayan acompañados de una prueba de compra válida.

Esta garantía no cubrirá los daños que puedan producirse como resultado de usos incorrectos, negligencia, inobservancia de las instrucciones de KRUPS, conexión a corrientes o voltajes distintos de los impresos en el producto, o una modificación o reparación no autorizada del producto. Tampoco cubre el uso y desgaste habitual, el mantenimiento o sustitución de consumibles, ni lo siguiente:

- la utilización de un tipo de agua o cualquier otro producto inadecuado
- daños mecánicos, sobrecarga
- accidentes, incluidos incendios, inundaciones, rayos, etc.
- la calcificación (las descalcificaciones deberán realizarse de acuerdo a las instrucciones de uso)
- el acceso de agua, polvo o insectos dentro del producto (excluyendo los aparatos con características específicamente diseñadas para insectos)
- daños causados por un rayo o subidas de tensión
- uso profesional o comercial
- daños en los materiales de vidrio o porcelana del producto
- daños o bajo rendimiento debidos a un voltaje o frecuencia equivocados

Esta garantía no se aplica a productos que hayan sido manipulados, ni en el caso de daños ocasionados por un uso o mantenimiento indebidos, un embalaje inadecuado por parte del consumidor o por una manipulación incorrecta del transportista. Para ofrecer el mejor servicio post-venta posible y mejorar constantemente el grado de satisfacción del cliente, KRUPS puede enviar una encuesta de satisfacción a todos los clientes que hayan reparado o canjeado sus productos en un servicio post-venta autorizado KRUPS.

La garantía internacional KRUPS se aplica únicamente a productos adquiridos en uno de los países relacionados, y destinados exclusivamente a uso doméstico en uno de los países indicados en la Lista de Países. Cuando un producto sea adquirido en un país incluido en la Lista y posteriormente se utilice en otro país incluido en la Lista:

- a) La garantía internacional KRUPS no se aplica en caso de no conformidad del producto adquirido con las especificidades locales, tales como el voltaje, la frecuencia, las tomas de corriente u otras especificaciones técnicas locales.
- b) El proceso de reparación para productos adquiridos fuera del país de uso puede precisar de un plazo mayor si KRUPS no comercializa localmente el producto.
- c) En los casos en los que el producto no sea susceptible de reparación en el país de utilización, la garantía internacional KRUPS se limitará a la sustitución por un producto similar o un producto alternativo de precio similar, siempre que sea posible.

Derechos de los consumidores :

La garantía internacional KRUPS no afecta a los derechos de los consumidores ni a derechos que no puedan ser excluidos o restringidos, ni a los derechos que el consumidor tenga frente al comerciante minorista que le vendió el producto. Esta garantía proporciona al consumidor derechos legales específicos, y el consumidor también podrá tener otros derechos legales que variarán de una región a otra o de un país a otro. El consumidor ejercerá esos derechos a su criterio.

Por favor conserve este documento para consulta en caso de que deseara hacer una reclamación bajo garantía.

Específicamente para México :

Los datos que aparecen en la Lista de Países corresponden también al Centro de Servicio Autorizado directo y sitio para compra de refacciones y accesorios.

KRUPS cubrirá los gastos de transportación razonablemente erogados para el cumplimiento de esta garantía, exclusivamente para aquellos sitios donde no se cuente con un centro de servicio autorizado.