

KRUPS

Friteuse

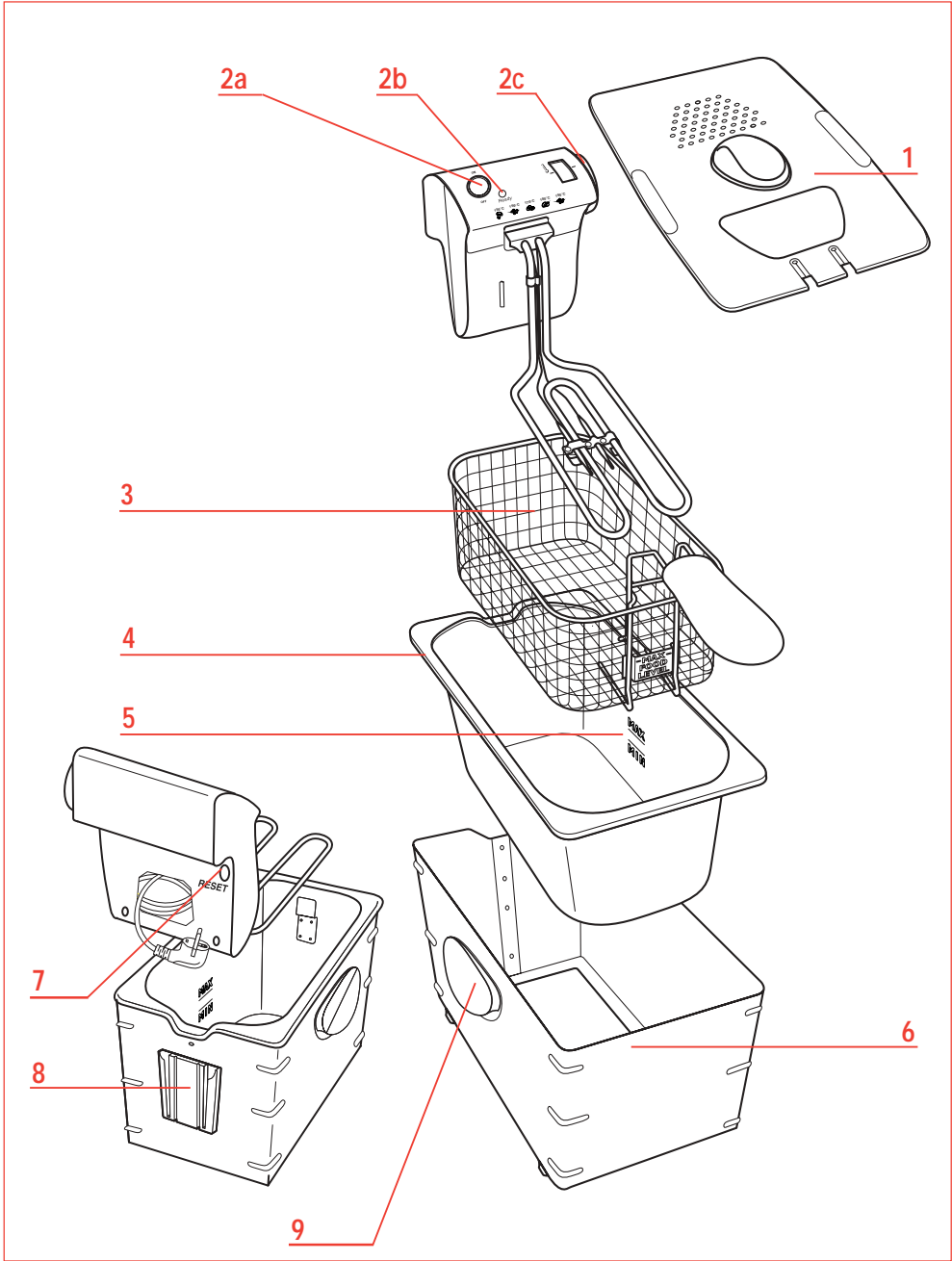


www.krups.com

Sommaire

Description	2
Conseils de sécurité	2
Avant la première utilisation	3
Préparation	4
Cuisson	5
A la fin de la cuisson	5
Tableaux de cuisson	6
Entretien et nettoyage	7

KRUPS



Description

1. Couvercle avec hublot et filtre métallique permanent
2. Boîtier de contrôle amovible avec résistance
 - a. Interrupteur « marche / arrêt » et voyant lumineux
 - b. Voyant lumineux de température
 - c. Thermostat réglable
3. Panier à friture avec poignée pliante
4. Cuve amovible en inox
5. Niveaux Mini/Maxi de remplissage de la cuve
6. Corps
7. Bouton "Reset"
8. Guides de positionnement du boîtier de contrôle
9. Poignées de transport sécuritaires

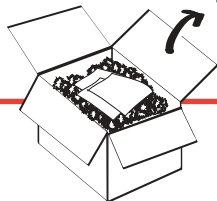
Conseils de sécurité

- **Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégraderait Krups de toute responsabilité.**
- **Ne laissez pas l'appareil (en fonctionnement ou à l'arrêt) à la portée des enfants sans surveillance. Ne laissez pas les enfants utiliser seuls la friteuse. L'utilisation de cet appareil par des personnes handicapées doit être faite sous surveillance.**
- Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil corresponde à celle de votre installation.
Toute erreur de branchement annule la garantie.
- Branchez impérativement votre appareil sur une prise de courant reliée à la terre. Le non respect de cette obligation peut provoquer un choc électrique et entraîner éventuellement des lésions graves. **Il est indispensable pour votre sécurité que la prise de terre corresponde aux normes d'installation électrique en vigueur dans votre pays. Si votre installation ne comporte pas de prise de courant reliée à la terre, il est impératif** que vous fassiez intervenir, avant tout branchement, un organisme agréé qui mettra en conformité votre installation électrique.
- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique et à l'intérieur de votre habitation.
- N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé. Dans ce cas, adressez-vous à un centre service agréé Krups (voir liste dans le livret service).
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé Krups.
- Débranchez l'appareil dès que vous cessez de l'utiliser et lorsque vous le nettoyez.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation à portée de mains des enfants. **Tenez toujours les enfants éloignés.**
- Le câble d'alimentation ne doit jamais être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de votre appareil, près d'une source de chaleur ou sur un angle vif.
- Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, n'utilisez pas votre appareil. Afin d'éviter tout danger, faites-les obligatoirement remplacer par un centre service agréé Krups (voir liste dans le livret service).
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées Krups adaptés à votre appareil.

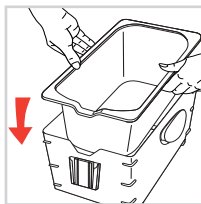
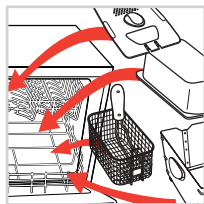
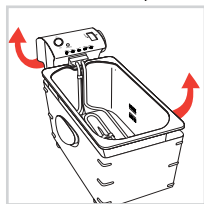
- Installez votre friteuse sur un plan de travail éloigné d'une source de chaleur, de tous risques de projections d'eau et résistant à la chaleur.
- Ne faites jamais fonctionner votre friteuse sans avoir remis la cuve amovible remplie de la quantité nécessaire de corps gras.
- La friteuse est protégée par un dispositif de sécurité thermique qui, en cas de surchauffe accidentelle, coupe automatiquement l'alimentation électrique.
- Ne déplacez jamais votre friteuse en fonctionnement, lorsque le corps gras est encore chaud. **L'huile peut vous brûler très**

grièvement.

- Utilisez les poignées de transport (9) pour déplacer votre friteuse.
- Attendez **impérativement** que le corps gras soit refroidi pour enlever la cuve amovible. **Vérifiez que le niveau du corps gras soit au-dessus du "mini" indiqué dans la cuve (5).**
- L'huile et la graisse sont des produits inflammables. Si toutefois le corps gras prenait feu, débranchez la prise, couvrez l'appareil avec son couvercle ou un plat pour étouffer la flamme, mais n'utilisez jamais d'eau.

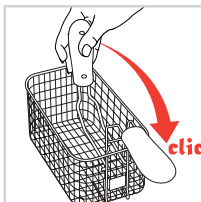
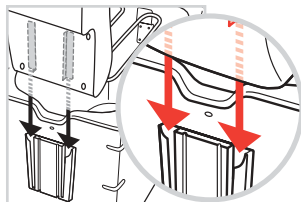


Avant la première utilisation



! ATTENTION
Ne plongez jamais le boîtier de commande et la résistance dans l'eau.

- Friteuse totalement démontable.
- Nettoyez le couvercle, la cuve, le panier et le corps de l'appareil avec une éponge et du liquide vaisselle ou directement au lave-vaisselle.
- Nettoyez le boîtier de commande et la résistance avec une éponge humide.
- Essuyez soigneusement.

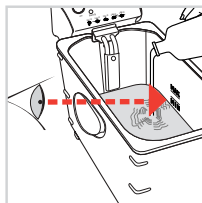


! ATTENTION
Ne branchez jamais la friteuse sans huile. Cela pourrait l'endommager.

- Faites glisser le boîtier de commande dans les glissières prévues à cet effet. Si le boîtier de commande est mal placé, l'appareil ne fonctionne pas.
- Dépliez la poignée du panier à fond jusqu'à son verrouillage.



4L (MAX)

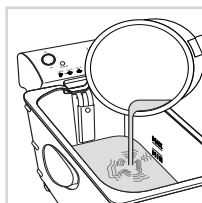


! ATTENTION
Ne mélangez pas
différents types de
matière grasse ou
d'huile.

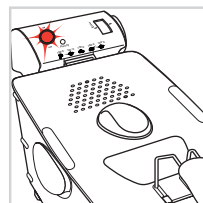
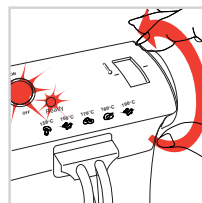
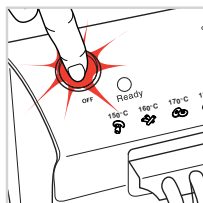
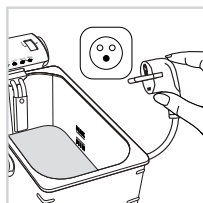
- Pour éviter les débordements et brûlures, le niveau de matière grasse ne doit jamais dépasser le niveau maxi de la cuve.



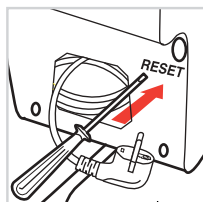
3,5Kg (MAX)



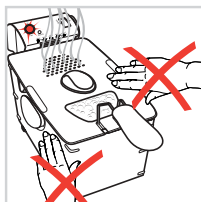
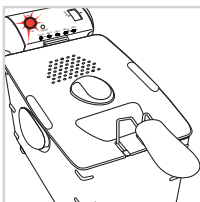
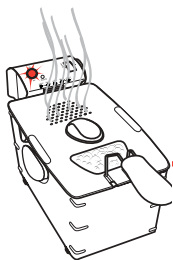
! ATTENTION
Ne faites jamais
fondre de matière
grasse solide
directement sur la
résistance ou dans
le panier.



- Après avoir rempli la cuve d'huile, branchez l'appareil.
- Mettez en marche l'appareil et réglez le thermostat à la température souhaitée. Les voyants de l'interrupteur et du thermostat s'allument.
- Une fois le voyant du thermostat éteint, l'huile a atteint la température idéale.



Fonction reset : Votre appareil est équipé d'une sécurité en cas de surchauffe sans huile. Si la sécurité se déclenche, l'appareil ne fonctionne plus. Pour le réarmer, appuyez sur le bouton reset situé à l'arrière de l'appareil à l'aide d'une pointe, une fois la cuve remplie d'huile.
Si la sécurité se déclenche à nouveau, rappez votre appareil à un centre service autorisé KRUPS.

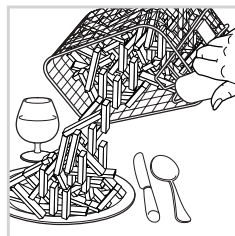
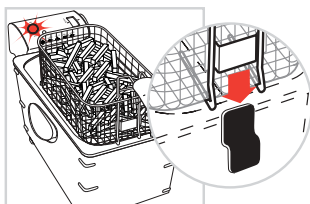


ATTENTION
Ne touchez pas
l'appareil pendant
son fonctionnement.
Certaines parties
très chaudes
pourraient causer de
sérieuses brûlures.

- Remplissez le panier d'aliments. Ne surchargez pas le panier. Respectez le niveau maximum indiqué sur le panier.
- Après l'extinction du voyant du thermostat, plongez lentement le panier dans le bain de friture et posez le couvercle.

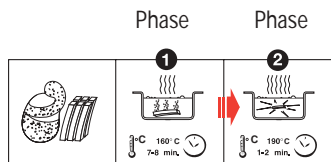


A la fin de la cuisson



- La cuisson est terminée une fois le temps de cuisson écoulé et les aliments frits à votre goût.
- La dernière cuisson terminée, placez le bouton du thermostat sur la position MIN et l'interrupteur sur « off ».
- Egouttez les aliments en accrochant le panier sur le bord de la cuve.

La cuisson en 2 bains



Pour de meilleures frites fraîches, une cuisson en 2 bains est nécessaire.

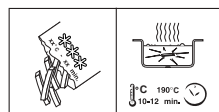
Pour le 1er bain, suivez le temps de cuisson et la température indiqués dans le tableau ci-dessous puis plongez lentement le panier de frites après l'extinction du voyant du thermostat.

Une fois le temps de cuisson écoulé, accrochez le panier sur le rebord de la cuve et laissez égoutter 2 à 3 minutes. Pour le 2eme bain, suivez le temps de cuisson et la température indiqués et replongez votre panier. Vos frites seront dorées et croustillantes.



Aliments Frais

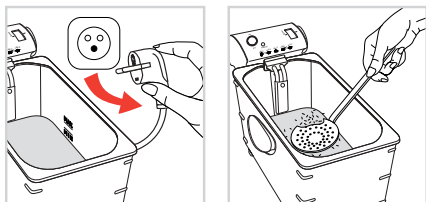
		Quantité max.	Nb	Température	Temps
Frites	① ②	800 g 800 g		160 °C 190 °C	7 - 8 min 1 - 2 min
Morceaux de poulet			8	180 °C	14 - 15 min
Beignets			8 - 9	170 °C	5 - 6 min
Champignons		400 g		150 °C	8 - 10 min



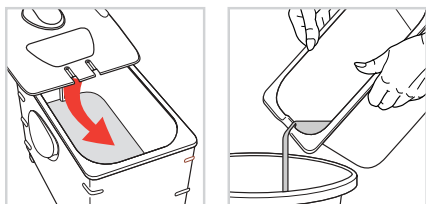
Aliments Surgelés

		Quantité max.	Nb	Température	Temps
Frites		700 g		190 °C	10 - 12 min
Croquettes de poulet			10 - 12	190 °C	6 - 7 min
Beignets aux pommes			8 - 9	190 °C	5 - 7 min
Champignons			8 - 9	190 °C	7 - 8 min

Entretien et nettoyage

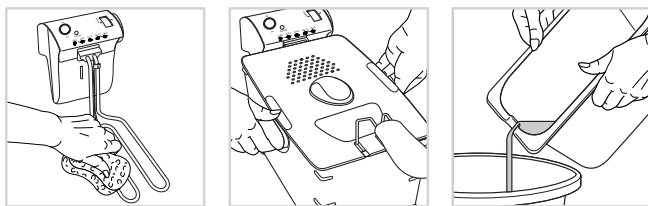


- Débranchez l'appareil. Avant le nettoyage, laissez refroidir complètement l'appareil.



- Vous pouvez conserver l'huile dans votre friteuse ou la mettre dans un récipient à part.

! ATTENTION
Ne versez jamais la matière grasse usagée dans l'évier. Mettez la dans un récipient à part et jetez la avec les ordures ménagères.



! ATTENTION
Ne plongez jamais le boîtier de commande et la résistance dans l'eau. Cela pourrait provoquer une électrocution.

- Veillez à ne pas déformer la cuve par des chocs ou des chutes.
- Nettoyez le boîtier de commande et la résistance avec un linge humide ou une éponge. Attention : mise à part le boîtier de contrôle, tous les éléments de la friteuse vont au lave-vaisselle.