



MARQUE: KRUPS

REFERENCE: KJ 7000 EXPERT

CODIC: 2769247



FRITEUSE

www.krups.com

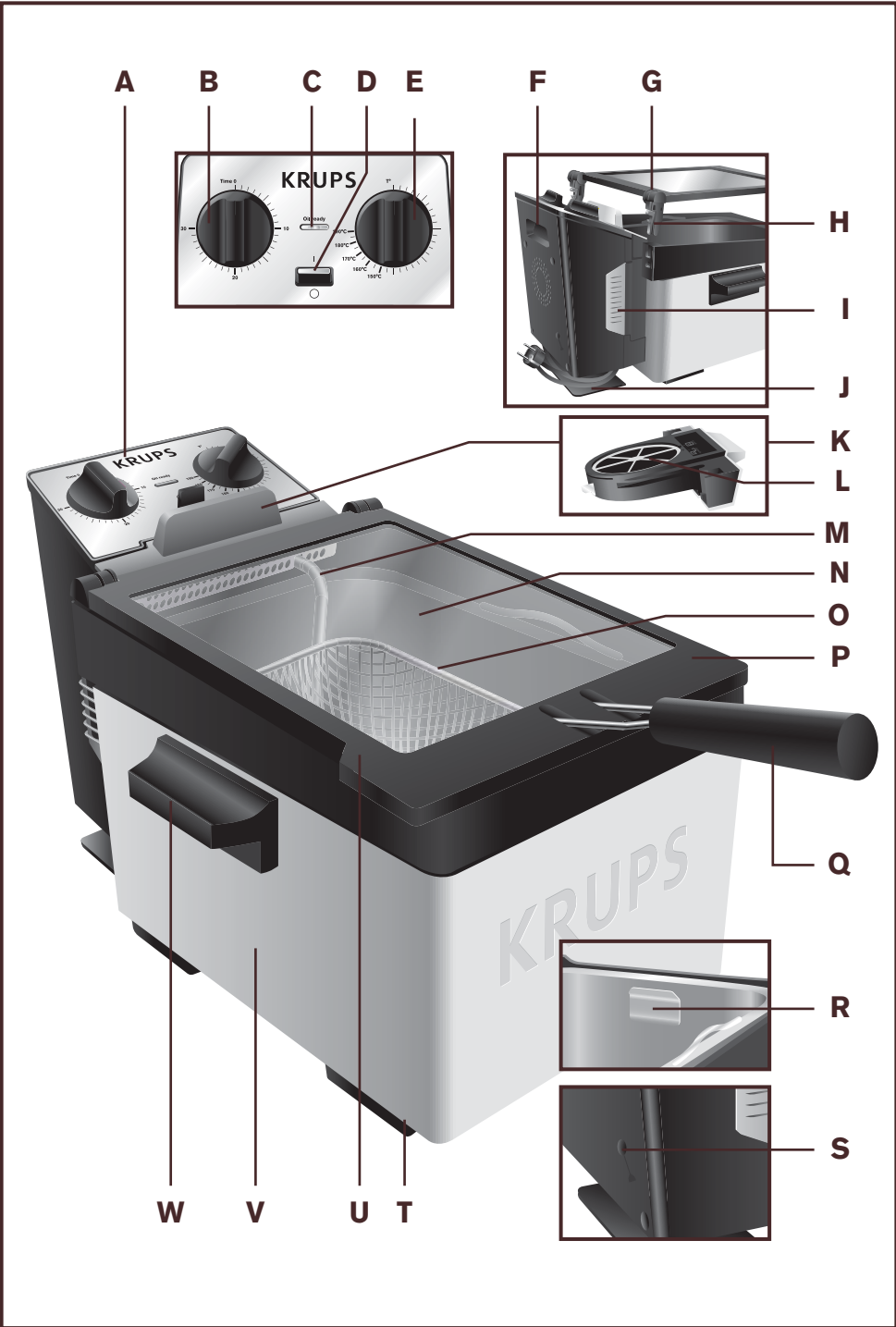
F

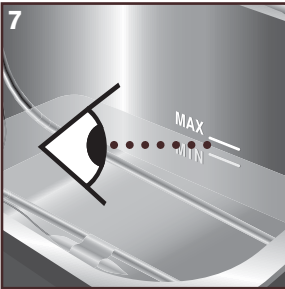
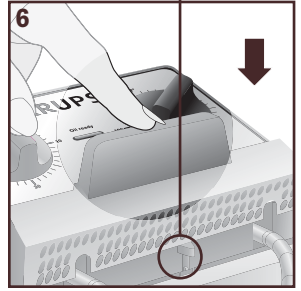
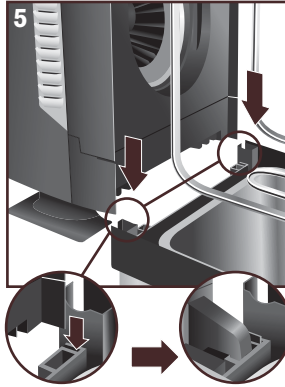
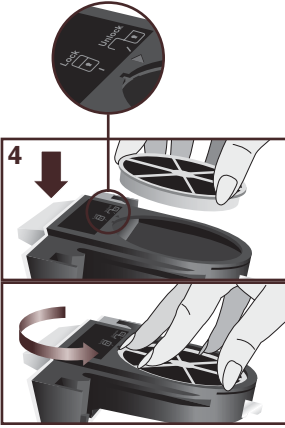
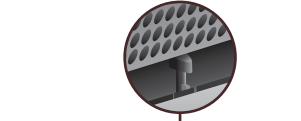
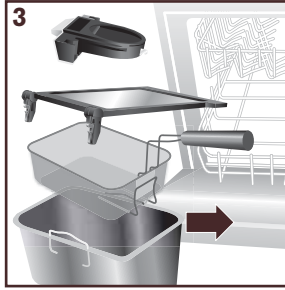
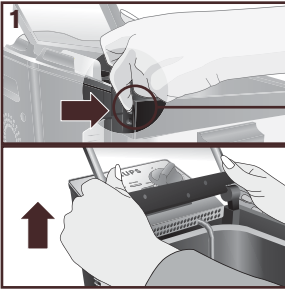
NL

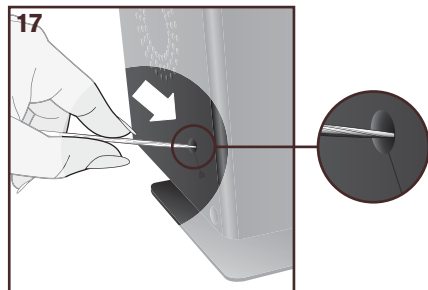
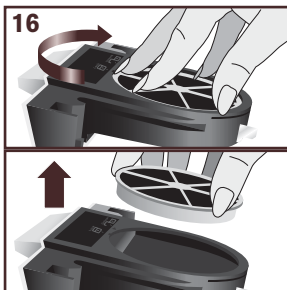
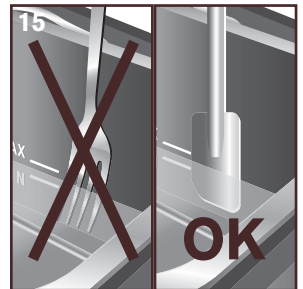
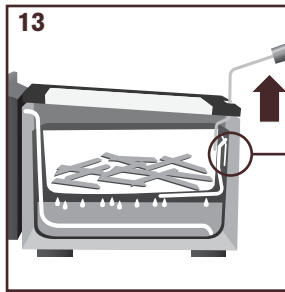
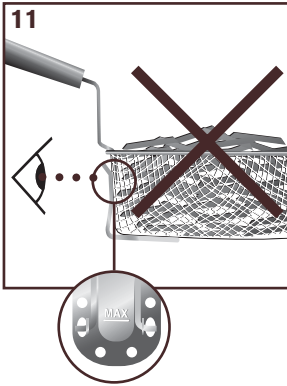
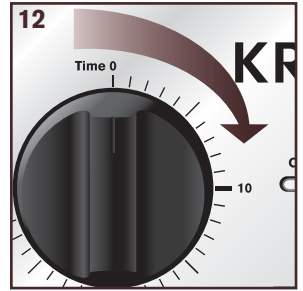
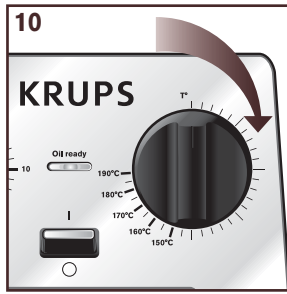
D



KRUPS







CONSIGNES DE SECURITE

Lire attentivement ces instructions et les conserver soigneusement.

1 - Consignes générales

- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, compatibilité Electromagnétique, matériaux en contact des aliments, environnement...).
- Vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif).
- Compte tenu de la diversité des normes en vigueur, si l'appareil est utilisé dans un autre pays que celui de l'achat, le faire vérifier par un Centre Service Agréé.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement et à l'intérieur de votre habitation. Toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du constructeur.
- Avant toute utilisation de votre appareil, enlever tous les emballages, étiquettes promotionnelles et autocollants de votre friteuse.
- Veiller également à enlever les calages qui se trouvent sous la cuve amovible de la friteuse (selon modèle).
- Ne pas utiliser l'appareil si celui-ci ou son cordon est défectueux, si l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou anomalies de fonctionnement. Dans ce cas, l'appareil doit être envoyé à un Centre Service Agréé.
- Pour votre sécurité, n'utiliser que des accessoires et des pièces détachées adaptés à votre appareil.

2 - Branchement

- Toujours brancher l'appareil sur une prise reliée à la terre.
- Ne pas utiliser de rallonge. Si vous en prenez la responsabilité, utiliser une rallonge en bon état reliée à la terre et adaptée à la puissance de l'appareil.
- Votre appareil est équipé d'un cordon fixe : si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Ne jamais démonter l'appareil vous-même.
- Ne pas laisser pendre le cordon. 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.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon.
- Toujours débrancher l'appareil : après utilisation, ou pour le déplacer, ou pour le nettoyer.

3 - Fonctionnement

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Utiliser une surface de travail stable, plane, résistant à la chaleur, à l'abri des projections d'eau.
- Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Cet appareil électrique fonctionne à des températures élevées qui peuvent provoquer des brûlures. Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil (filtre, hublot, parois métalliques (selon modèle), autres parties métalliques apparentes, sorties de vapeur chaude...).
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à proximité de matériaux inflammables (stores, rideaux...), ni à proximité d'une source de chaleur extérieure (gazinière, plaque chauffante...).
- En cas d'incendie, ne jamais tenter d'éteindre les flammes avec de l'eau. Fermer le couvercle. Débrancher la prise. Etouffer les flammes avec un linge humide.

- Ne pas déplacer l'appareil contenant des liquides ou des aliments chauds.
- Si vous avez une cuve amovible, ne jamais la retirer lorsque votre friteuse est en fonctionnement.
- Ne jamais plonger l'appareil ou le tableau de bord dans l'eau.
- Avant mise au rebut de votre appareil, la pile du minuteur doit être retirée et déposée dans un centre de collecte spécialisé ou un Centre Service Agréé (selon modèle).
- Ne pas stocker votre friteuse à l'extérieur. Préférer un endroit sec et aéré.
- Attendre impérativement que le corps gras soit refroidi pour ranger votre friteuse.

4 - Cuisson

- Ne jamais brancher votre friteuse vide (sans matière grasse). Respecter les quantités mini et maxi d'huile.
- Si vous utilisez une matière grasse solide, coupez-la en morceaux et faites-la fondre à feux doux dans un récipient à part puis versez-la lentement dans la cuve.
- Ne jamais mettre la matière grasse solide directement dans la cuve ou le panier sinon l'appareil risque d'être détérioré.
- Ne pas mélanger plusieurs sortes de matières grasses. Ne jamais mettre d'eau dans l'huile ou la matière grasse.
- Ne pas surcharger votre panier, respecter les quantités limites de sécurité.
- Votre appareil est équipé d'un filtre anti-odeur carbone : veillez à le changer toutes les 20 utilisations.

5 - Recommandations


- Limiter la température de cuisson à 170°C spécialement pour les pommes de terre.
- Utiliser le panier pour cuire les frites.
- Contrôler la cuisson : ne pas manger les aliments frits lorsqu'ils sont brûlés et préférer une friture légèrement dorée.
- Filtrer l'huile après chaque utilisation pour éviter que les résidus ne brûlent et la changer régulièrement.
- Avoir un régime équilibré et varié comportant au moins 5 fruits et légumes par jour.
- Stocker les pommes de terre au-dessus de 8°C.
- Pour une cuisson rapide et réussie, limiter la quantité de frites à 1/2 panier par bain.
- La plongée d'un panier plein fait baisser très rapidement la température de l'huile. Lors de la cuisson, celle-ci ne dépasse jamais 175°C même si le thermostat est réglé sur 190°C (=température stabilisée avant plongée).

DESCRIPTION

A Tableau de bord	M Élément chauffant
B Minuteur	N Cuve en inox avec poignées de transport intégrées
C Voyant de température	O Panier
D Bouton marche/arrêt avec voyant lumineux	P Couvercle amovible
E Thermostat	Q Poignée du panier
F Poignée de transport du tableau de bord	R Crochet d'égouttage
G Charnière du couvercle	S Bouton reset (de réarmement)
H Clip arrière	T Pied
I Sortie de vapeur	U Poignée du couvercle
J Range cordon	V Jupe en inox
K Support filtre	W Poignée de transport
L Filtre carbone	

PREPARATION

Avant la première utilisation

- Retirez le couvercle : pour cela, relevez le couvercle, appuyer sur les clips arrières et lever - **1**.
- Retirez le panier, le support filtre, le tableau de bord et la cuve. Pour retirer la cuve, aidez-vous des poignées de transport - **2**.
- La cuve, le couvercle, le support filtre (sans le filtre anti-odeurs) et le panier peuvent être lavés au lave-vaisselle - **3** - ou avec une éponge et de l'eau savonneuse.
- Le tableau de bord et la jupe peuvent être lavés avec un chiffon humide.
- Séchez soigneusement tous les éléments.
- Pour mettre en place le filtre anti-odeurs : placez le filtre sur le support et tournez-le vers la gauche en position  - **4**.
- Remettez en place la cuve, le tableau de bord - **5**, le support filtre - **6**, le panier et le couvercle.
Pour replacer le couvercle, insérez les charnières du couvercle jusqu'au clic et fermez le couvercle.

Remarques

- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau.
- Votre friteuse doit toujours être utilisée à l'intérieur de votre habitation.
- Le filtre carbone ne passe pas au lave-vaisselle, veillez à l'enlever avant de passer le support filtre au lave-vaisselle.
- Assurez-vous que le tableau de bord - **5** et le support filtre - **6** soient correctement positionnés, sinon l'appareil ne fonctionne pas.

Remplir la cuve

Si vous utilisez de l'huile :

- Remplissez la cuve d'huile.
- Ne remplissez jamais la cuve au-delà du niveau maximum indiqué dans la cuve - **7**.
- Utilisez de la matière grasse alimentaire recommandée pour la friture. Pour de meilleurs résultats, nous recommandons l'utilisation d'huile végétale.

Si vous utilisez de la matière grasse solide :

- Coupez-la en morceaux et faites-la fondre à part pour ensuite la verser dans la cuve (**ne faites jamais fondre la matière grasse solide dans le panier ni dans la cuve**) - **8 - 9**.
- Ne dépassez jamais 150°C pour faire fondre la matière grasse solidifiée dans la cuve.
- N'utilisez JAMAIS de graisse animale, cela pourrait causer des débordements, de la fumée ou un risque d'incendie.

Quantités	Huile	Matière grasse solide
Min	3,5 L	3115 g
Max	4,5 L	4005 g

Remarques

- Enlevez le panier pour remplir la cuve de matière grasse.
- Ne mélangez jamais différentes sortes de matière grasse car cela pourrait causer des débordements.
- Le niveau de matière grasse doit toujours se situer entre les repères Min. et Max. de la cuve. Vérifiez avant chaque cuisson et ajoutez, si besoin, le même type de matière grasse.

Préchauffage

- Après avoir rempli la cuve de matière grasse, fermez le couvercle et branchez votre friteuse sans le panier.
- Mettez le bouton marche/arrêt en position **I**, le voyant lumineux du bouton s'allume. Tournez le bouton du thermostat à la température désirée (cf Tableaux de cuisson p.10) - **10**.
- Le voyant de température deviendra vert quand la température désirée aura été atteinte.

Remarques

- Placez la friteuse sur un plan stable, hors de portée des enfants, éloignée de toutes sources d'éclaboussures ou de chaleur.
- Pour une bonne ventilation et une vision parfaite pendant la cuisson, veillez à ce que l'avant du couvercle et les sorties de vapeur ne soient pas obstruées.
- Ne branchez jamais la friteuse si elle est vide (sans matière grasse).

Préparation du panier

- Essuyez les aliments pour enlever l'excès d'eau ou de glace.
- Relevez le couvercle.
- Remplissez le panier avant de le placer dans la friteuse. Ne surchargez pas le panier - **11**. Réduisez les quantités pour les surgelés.
- Notre conseil : coupez les aliments de la même taille afin qu'ils cuisent de façon homogène. Évitez les morceaux trop épais. Pour obtenir des frites surgelées plus croustillantes, lavez-les sous l'eau froide et essuyez-les soigneusement.
- Refermez le couvercle.

Remarque

- Quand vous préparez des aliments frais ou surgelés, essuyez-les soigneusement avec du papier absorbant.

CUISSON

Immersion du panier

- Lorsque l'huile a atteint la bonne température, le voyant de température devient vert.
- Relevez le couvercle.
- Plongez le panier dans la matière grasse très doucement. Le fait de descendre le panier trop vite pourrait causer des débordements.
- Refermez le couvercle.
- Réglez la minuterie au temps de cuisson désiré - **12**.

Remarques

- En cours de cuisson il est normal que le voyant de température vert s'éteigne et se rallume.
- Peu importe la recette, les aliments doivent être essuyés soigneusement avant de les faire cuire. Cela évite les débordements et prolonge la durée de vie de l'huile.
- Pendant la cuisson, il est normal que la sortie d'air gauche rejette plus de vapeur que la droite.

A la fin de la cuisson

La cuisson est terminée lorsque :

- La minuterie émet un son indiquant que le temps de cuisson est écoulé.
- Les aliments ont atteint la couleur et la texture désirées.


Ensuite :

- Egouttez les aliments en plaçant le panier sur la fixation prévue à cet effet - **13**.
- Relevez le couvercle.
- Sortez le panier.
- Servez.
- Refermez le couvercle lorsque la friteuse n'est pas utilisée.
- Pour une 2^e cuisson, attendez que le voyant de température devienne vert avant de plonger de nouveaux aliments dans la matière grasse.

Remarque

- Ne touchez pas l'appareil pendant son fonctionnement. Certaines parties très chaudes pourraient causer de sérieuses brûlures - **14**. La vapeur qui s'échappe des sorties d'air est très chaude. Pour votre sécurité, ne touchez que les boutons de réglage.

Mise hors tension de l'appareil

- Une fois la friture terminée, réglez le thermostat à la position minimale et le bouton marche/arrêt sur . Le voyant du bouton s'éteint.
- Débranchez l'appareil.
- Laissez refroidir complètement la friteuse et la matière grasse (3 heures).
- Pour déplacer la friteuse, utilisez les poignées de transport.

Remarque

- Ne déplacez jamais votre friteuse lorsque l'huile est chaude.

TABLEAUX DE CUISSON

- Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent varier en fonction des quantités, du goût de chacun, de l'épaisseur des aliments, de la tension du réseau électrique, etc.
- Pour des frites fraîches plus croustillantes, la cuisson en 2 bains est recommandée (cf tableau de cuisson). Effectuez le premier bain à 160 °C, relevez le panier et réglez la température à 190°C, attendez que le voyant de température devienne vert puis plongez à nouveau votre panier dans l'huile pour effectuer la cuisson du deuxième bain.
- Lorsque vous faites frire des aliments panés ou des beignets, retirez le panier afin d'éviter que les aliments y adhèrent.

Remarques

- Manipulez les aliments avec précaution et utilisez des pinces.
- Plongez progressivement les aliments dans la matière grasse chaude en les immergeant centimètre par centimètre.

Aliments frais	Quantité	Température	Temps de cuisson
Frites (quantité maximum)	1000 g	1 - 160°C 2 - 190°C	8-11 min 5-7 min
Frites	800 g	190°C	7-11 min
Frites	500 g	190°C	6-9 min
Cuisses de poulet	3 pièces	180°C	16-18 min
Filets de poisson	2 pièces	170°C	5-6 min
Camembert frit	8 pièces	190°C	2-3 min
Champignons	300 g	150°C	8-10 min
Beignets aux pommes	8 pièces	180°C	5-6 min
Aliments surgelés	Quantité	Température	Temps de cuisson
Frites (quantité maximum)	750 g	190°C	8-10 min
Frites	500 g	190°C	6-9 min
Frites	380 g	190°C	6-8 min
Nuggets de poulet	1400 g	190°C	8-10 min
Poissons panés	8 pièces	190°C	6-8 min
Beignets de calmars	500 g	190°C	5-6 min
Oignons frits	400 g	190°C	5-7 min

NETTOYAGE

Filtrage de l'huile



- Enlevez les résidus de cuisson de l'huile avec un objet non métallique - **15**. Les résidus qui se détachent des aliments ont tendance à brûler et entraînent une altération plus rapide de la matière grasse. Pour cette raison, l'huile doit être filtrée régulièrement.
- Vous pouvez stocker l'huile dans la friteuse ou dans un récipient hermétique séparé.

- Si vous utilisez de la matière grasse solide, nous vous conseillons de la stocker en-dehors de la friteuse.
- Ne versez jamais la matière grasse usagée dans l'évier. Laissez-la refroidir puis jetez-la avec les ordures ménagères, conformément aux réglementations locales en vigueur.

Remarques

- Laissez refroidir complètement la friteuse et l'huile avant de filtrer (3 heures).
- Changez la matière grasse au moins toutes les 8 à 10 utilisations.

Nettoyage de la friteuse

- Ne nettoyez jamais la friteuse sans l'avoir débranchée et laissée refroidir auparavant (3 heures).
- Enlevez le couvercle, pour cela : relevez le couvercle, appuyez sur les clips arrière et levez- **1**.
- Retirez le panier, le support filtre, le tableau de bord et la cuve. Pour retirer la cuve, aidez-vous des poignées de transport - **2**.
- Retirez le filtre, pour cela : tournez le filtre vers la droite en position  et tirez - **16**.
- La cuve, le couvercle, le support filtre (sans le filtre anti-odeur) et le panier peuvent être lavés au lave-vaisselle - **3** - ou avec une éponge et de l'eau savonneuse.
- Le tableau de bord et la jupe peuvent être lavés avec un chiffon humide.
- Séchez soigneusement tous les éléments.
- Pour remettre en place le filtre anti-odeur : placez le filtre sur le support et tournez-le vers la gauche en position  - **4**.
- Remettez en place la cuve, le tableau de bord - **5**, le support filtre - **6**, le panier et le couvercle. Pour replacer le couvercle, insérez les charnières du couvercle jusqu'au clic et fermez le couvercle.



Remarque

- Nous vous conseillons de nettoyer le couvercle après chaque utilisation : le hublot doit toujours rester propre pour une vision parfaite des aliments pendant la cuisson.

Fonction RESET (bouton de réarmement)

- Votre appareil est doté d'une fonction de sécurité en cas de surchauffe sans huile. Si la fonction se déclenche, l'appareil ne chauffe plus.
- Dans ce cas, débranchez la friteuse et attendez que l'élément soit refroidi.
- Pour remettre l'appareil en marche, appuyez sur le bouton RESET (de réarmement) - **17** situé à l'arrière du tableau de bord à l'aide d'un objet pointu non métallique, après avoir rempli la cuve d'huile - **8 - 9**.
- Rebranchez votre friteuse.
- Si la fonction se déclenche à nouveau, rapportez votre appareil à un centre service agréé.

Changer le filtre anti-odeur

- Votre appareil est équipé d'un filtre carbone.
- Pour une bonne efficacité de filtration des odeurs, veillez à le changer toutes les 20 utilisations.
- Pour changer le filtre :
 - attendez que la friteuse refroidisse.
 - enlevez le couvercle, pour cela : relevez le couvercle, appuyez sur les clips arrière et levez - **1**.
 - retirez le support filtre.
 - pour retirer le filtre : tournez le filtre vers la droite en position  et tirez- **16**.
 - jetez le filtre.
 - remplacez un nouveau filtre : placez le filtre sur le support tournez-le vers la gauche en position  - **4**.

Remarque - La référence de votre filtre est XA500034.

SI VOTRE FRITEUSE NE FONCTIONNE PAS BIEN

Problèmes et causes possibles	Solutions
La friteuse ne chauffe pas	
L'appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil.
Le bouton Marche/Arrêt n'est pas positionné sur I .	Mettez le bouton Marche/Arrêt sur I et assurez-vous que le voyant s'allume.
La température de cuisson n'est pas sélectionnée.	Réglez le thermostat selon les aliments à cuire (cf tableaux de cuisson p10).
La sécurité de la friteuse est activée.	Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir. Vérifiez le niveau d'huile et corrigez-le si nécessaire. Appuyez sur le bouton RESET (bouton de réarmement), situé sur l'arrière du tableau de bord. Rebranchez votre appareil. Si le problème persiste, contactez votre Centre Service Agréé.
Le tableau de bord n'est pas correctement positionné.	Assurez-vous que le tableau de bord soit bien emboîté dans son support - 5 et que rien ne gêne dans sa mise en place (ex. cordon d'alimentation).
Le support filtre est mal enclenché.	Veillez à bien enclencher le support filtre - 6.
Le bain de friture déborde	
Le repère Max. de remplissage de la cuve a été dépassé.	Vérifiez le niveau de matière grasse et enlevez le surplus après refroidissement de la matière grasse.
Le panier est surchargé.	Enlevez le surplus d'aliments.
Les aliments sont humides ou contiennent trop d'eau (ex. : surgelés).	Retirez la glace et séchez bien les aliments.
Différent types de matières grasses ont été mélangés.	Jetez la matière grasse et nettoyez la cuve. Remplissez avec une seule nature de matière grasse.
La matière grasse ne convient pas.	Utilisez de la matière grasse végétale pour une friture de qualité.
Mauvaises odeurs	
Le filtre anti-odeur est saturé.	Veillez à changer votre filtre toutes les 20 utilisations.
La matière grasse est dégradée.	Renouveler le bain de friture toutes les 8 à 10 utilisations.
Une matière grasse inappropriée a été utilisée.	Utilisez de la matière grasse végétale pour une friture de bonne qualité.
La visibilité à travers le couvercle est mauvaise	
Le couvercle n'est pas propre.	Pour assurer une bonne visibilité, nettoyez le couvercle après chaque utilisation.
Le couvercle est mal positionné.	Le tableau de bord et/ou le support filtre sont mal positionnés. Veillez à bien les replacer pour une bonne aspiration de la vapeur.
L'avant du couvercle et/ou les sorties de vapeur sont obstrués.	Pour une bonne aspiration de l'air et traitement des odeurs, veillez à ne pas obstruer l'avant du couvercle ni les sorties de vapeur.
Les aliments ne dorent pas et restent mous	
Les aliments sont trop épais ou contiennent beaucoup d'eau.	A titre d'essai, prolongez le temps de cuisson ou faites frire des aliments de taille plus petite.
Trop d'aliments sont cuits à la fois et le bain de cuisson n'est plus à la bonne température.	Respectez les quantités d'aliments recommandées (cf tableaux de cuisson p10).
La température du bain de friture peut être insuffisante : le thermostat est mal réglé.	Veillez à ce que le thermostat soit bien positionné selon les aliments à frire (cf tableaux de cuisson p10).
Les frites collent	
Les frites fraîches n'ont pas été lavées avant d'être plongées dans l'huile.	Lavez et séchez soigneusement les frites fraîches avant la cuisson.
Trop d'aliments sont cuits à la fois.	Respectez les quantités d'aliments recommandées (cf tableaux de cuisson p 10).



Participons à la protection de l'environnement !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➔ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.