

Friteuse à air chaud

Référence: 695 172 (Suisse)



fr Mode d'emploi

Chère cliente, cher client!

Des fritures presque sans graisse – seulement avec de l'air chaud! Avec votre nouvelle friteuse à air chaud, vous pourrez préparer en quelques minutes des collations délicieuses de manière respectueuse des aliments et avec très peu de matière grasse. Vous économiserez également de l'énergie, car vous n'aurez pas à allumer votre four.

Bon appétit!

Sommaire

2	À propos de ce mode d'emploi	9	Utilisation
3	Consignes de sécurité	10	Préchauffer l'appareil
6	Vue générale (contenu de la livraison)	10	Démarrer la cuisson
7	Avant la première utilisation	10	Interrompre et poursuivre la cuisson
7	Déballage et nettoyage	10	Pendant la cuisson
7	Mise en service (sans contenu)	11	À la fin du temps de cuisson
8	Qu'est-ce que la friture à l'air chaud et à quels aliments ce mode de cuisson convient-il?	11	Après l'utilisation
9	Tableau de cuisson	11	Nettoyage et rangement
		12	Élimination
		12	Caractéristiques techniques
		13	Problèmes / solutions

À propos de ce mode d'emploi

Cet article est muni de dispositifs de sécurité. Lisez toutefois attentivement les consignes de sécurité et n'utilisez cet article que de la façon décrite dans ce mode d'emploi afin d'éviter tout risque de détérioration ou de blessure.

Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter ultérieurement.

Si vous donnez, prêtez ou vendez cet article, remettez ce mode d'emploi en même temps que l'article.

Symboles utilisés dans ce mode d'emploi:



Ce symbole met en garde contre le risque de blessure.



Ce symbole met en garde contre le risque de blessure dû à l'électricité.

Mentions d'avertissement dans ce mode d'emploi:

DANGER met en garde contre le risque imminent de blessure grave ou un danger de mort imminent.

AVERTISSEMENT met en garde contre le risque de blessure grave ou un danger de mort.

PRUDENCE met en garde contre le risque de blessures légères.

REMARQUE met en garde contre le risque de détérioration.



Ce symbole signale les informations complémentaires.

Consignes de sécurité

Domaine d'utilisation

- La friteuse à air chaud est destinée à la cuisson des aliments. Elle est conçue pour les quantités courantes dans un environnement domestique et ne convient pas à un emploi commercial ou professionnel.
- Cet appareil ne convient pas à une utilisation dans les cuisines du personnel dans les entreprises, les exploitations agricoles, dans les chambres d'hôte ou par les clients d'hôtels, de motels, etc. ou à un usage commercial ou professionnel.

DANGER: risque pour les enfants et personnes à aptitude réduite à l'emploi d'appareils

- Tenez le matériel d'emballage hors de portée des enfants. Il y a notamment risque d'étouffement!
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites, ou ne disposant pas de l'expérience et/ou des connaissances nécessaires, à condition qu'ils soient sous surveillance ou aient été initiés aux consignes de sécurité de l'appareil et comprennent les risques qui résultent de son utilisation.
Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Dès que l'appareil est allumé, l'appareil et le cordon d'alimentation doivent être tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans, et ce, jusqu'à ce que l'appareil ait entièrement refroidi.
- Les pièces de l'appareil sont très chaudes. Utilisez-le hors de portée des enfants.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du plan de travail afin que des enfants en bas âge ne puissent pas faire tomber l'appareil en tirant sur le cordon.

DANGER: risque électrique

- Ne plongez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche du cordon d'alimentation dans l'eau

sous peine de choc électrique. Protégez l'appareil également des gouttes et des projections d'eau.

- Ne touchez pas l'appareil avec les mains humides et ne l'utilisez pas à l'extérieur ou dans des pièces à forte humidité ambiante.
- Ne branchez l'appareil que sur une prise de courant à contacts de protection installée conformément à la réglementation et dont la tension correspond aux caractéristiques techniques de l'appareil.
- Si vous devez utiliser une rallonge, assurez-vous qu'elle correspond bien aux caractéristiques techniques de l'appareil. Demandez conseil lors de l'achat d'une rallonge en magasin.
- Retirez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant ...
... en cas de problème survenant pendant l'utilisation,
... après l'utilisation et
... avant de nettoyer l'appareil.
Tirez toujours sur la fiche, jamais sur le cordon d'alimentation.
- La prise de courant utilisée doit être aisément accessible afin que vous puissiez rapidement débrancher la fiche en cas de besoin.
- Le cordon d'alimentation ne doit être ni coincé ni tordu. Il doit toujours être suffisamment éloigné des arêtes coupantes, de l'huile, des pièces chaudes de l'appareil et des autres sources de chaleur.
- Assurez-vous régulièrement que l'appareil et le cordon d'alimentation ne sont pas endommagés. N'utilisez pas l'appareil si l'appareil lui-même ou le cordon d'alimentation présentent des traces de détérioration ou si l'appareil est tombé.
- Ne modifiez pas l'article. Ne remplacez pas vous-même le cordon d'alimentation. Ne confiez les réparations de l'appareil ou du cordon d'alimentation qu'à un atelier spécialisé ou au service client. Des réparations non appropriées pourraient entraîner de graves risques pour l'utilisateur.

AVERTISSEMENT: risque de brûlure

- Les parties accessibles à l'intérieur de l'appareil sont elles aussi brûlantes pendant l'utilisation. Veillez à ce que personne ne touche les parties brûlantes de l'appareil pendant l'utilisation et la phase de refroidissement (au moins 30 min.). Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer, de le transporter ou de le ranger.
- Les aliments sont eux aussi très chauds. Prudence quand vous retirez les aliments du panier!
- Pendant la cuisson, de la vapeur sort des sorties d'air. Gardez les mains et le visage suffisamment éloignés des sorties d'air - il y a risque de brûlure! Quand vous ouvrez l'appareil, faites aussi attention à la vapeur qui s'en échappe.
- Ne versez pas d'eau dans le panier encore chaud. La vapeur qui s'échapperait du panier peut causer des brûlures.

AVERTISSEMENT: risque d'incendie

- Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans surveillance.
- N'utilisez jamais l'appareil avec une minuterie ou un système de télécommande séparé.
- Ne couvrez jamais les entrées et les sorties d'air pendant le fonctionnement ou le refroidissement.
- Évitez les risques d'incendie ou de combustion: avant d'utiliser l'appareil, placez-le dans un endroit dégagé, jamais contre un mur, dans un coin ou à proximité de rideaux ou autre. Respectez autour de l'article une distance d'au moins 10 cm par rapport aux murs, aux meubles et aux autres objets (latéralement et au-dessus). Tenez l'appareil éloigné de tout matériau inflammable et ne le couvrez pas.
- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation avant l'utilisation. Veillez à ce que le cordon déroulé soit entièrement dégagé de l'appareil.

- N'utilisez jamais l'appareil sans le panier et la plaque perforée.
- Afin d'assurer une circulation optimale de l'air chaud, mettez toujours les aliments à cuire sur la plaque perforée, jamais directement dans le panier.
- Ne remplissez pas trop le panier. Ne dépassez pas le repère **MAX!** Les aliments à cuire ne doivent pas toucher les résistances.
- Ne versez jamais d'huile dans le panier car elle pourrait s'enflammer.
- N'utilisez jamais l'appareil pour faire cuire des aliments emballés.
- Si de la fumée noire s'échappe de l'appareil, éteignez immédiatement l'appareil et débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant. Attendez qu'il n'y ait plus de fumée avant de retirer le panier de l'appareil. Remarque: la fumée blanche n'est généralement pas problématique.

REMARQUE – risque de détérioration

- Retirez les aliments uniquement à l'aide d'ustensiles en bois ou en plastique résistants à la chaleur afin de ne pas rayer le revêtement antiadhésif du panier et de la plaque perforée.
- Ne nettoyez jamais le panier et la plaque perforée avec de la poudre à récurer, du nettoyant pour four ou un tampon abrasif ou autres. Vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif.
- Posez toujours l'appareil sur une surface stable, horizontale et résistante à la chaleur.
- Il est impossible d'exclure totalement que certains vernis ou produits d'entretien pour meubles ainsiquel certaines matières plastiques n'attaquent et ne ramollissent le matériau des pieds antidérapants de l'article. Posez éventuellement un support non glissant sous l'appareil.

Dispositifs de sécurité

- L'intérieur de l'appareil est équipé d'un interrupteur à contact qui arrête automatiquement la chauffe lorsque l'on retire le panier et l'enclenche à nouveau lorsqu'on réinsère le panier. L'appareil ne fonctionne pas sans le panier.
- L'appareil est muni d'un système de protection contre la surchauffe qui l'arrête automatiquement en cas de défaillance du thermostat intégré. Dans ce cas, l'appareil ne fonctionne plus. Retirez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant, laissez l'appareil refroidir et faites-le réparer dans un atelier spécialisé ou par le service client.
- Grâce à sa surface cool-touch, l'extérieur de l'appareil ne devient pas brûlant pendant le fonctionnement afin d'éviter tout risque de brûlure.

À propos de l'acrylamide

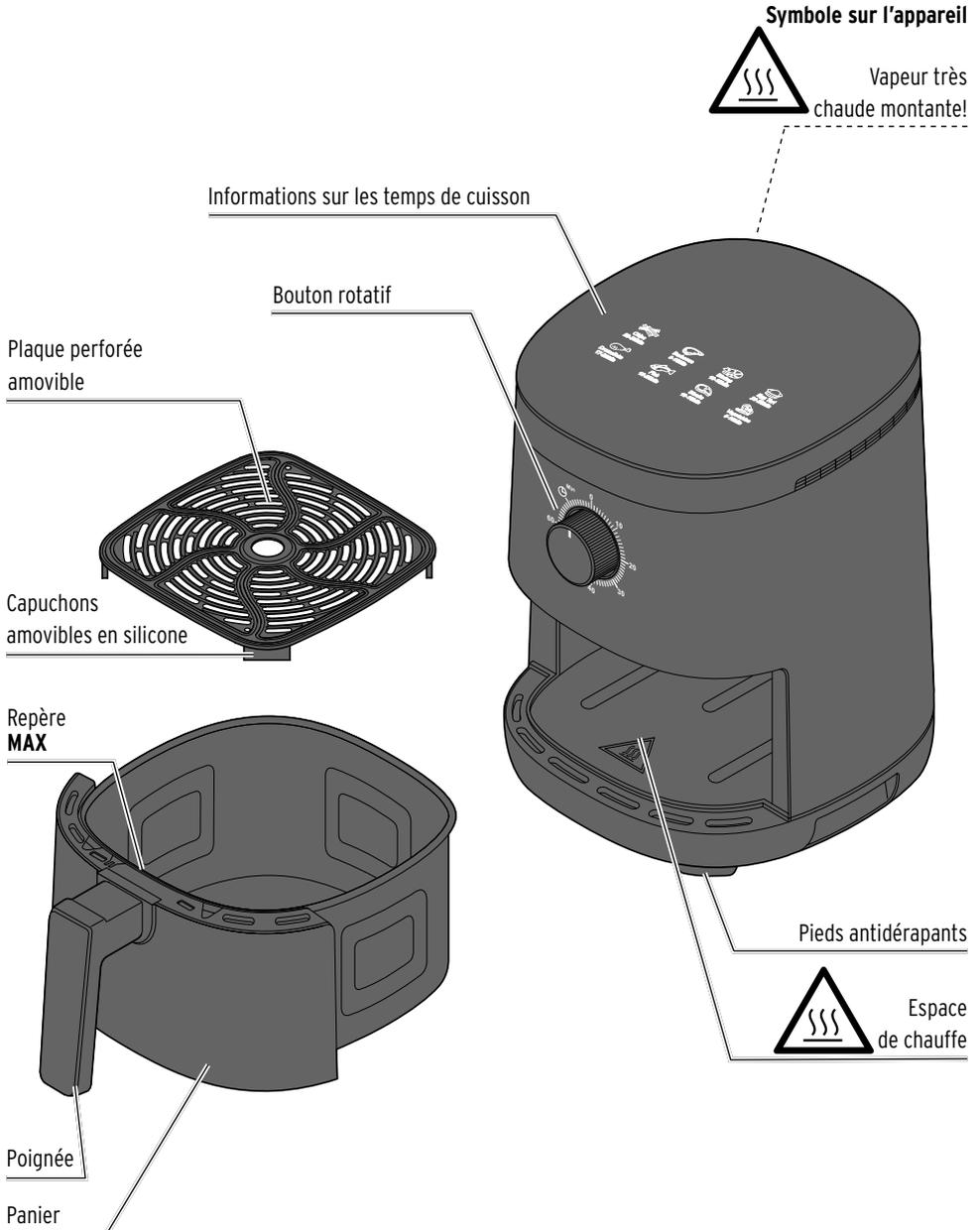
L'acrylamide se forme en particulier dans les aliments riches en amidon et cuits à haute température (cuisson au four, à la poêle, friture, grillade, toast, etc.). On ignore encore précisément dans quelle mesure l'absorption d'acrylamide est nocive pour l'organisme humain. Par mesure de précaution, il est recommandé de ne pas cuire trop longtemps les aliments afin d'éviter un dorage trop fort qui peut avoir des effets nocifs sur la santé. Le principe est simple: «dorer et non pas carboniser». La recherche se poursuivant après la publication du présent mode d'emploi, consultez les informations diffusées dans la presse sur ce sujet. Vous trouverez également de nombreuses informations sur ce point sur Internet.

Symboles figurant sur l'appareil



Ce symbole met en garde contre les surfaces chaudes (à l'intérieur de l'appareil) et la vapeur brûlante (qui s'échappe des fentes d'aération à l'arrière de l'appareil).

Vue générale (contenu de la livraison)



Avant la première utilisation

Déballage et nettoyage



DANGER: risque pour les enfants - danger de mort par étouffement/ingestion

- Tenez le matériel d'emballage hors de portée des enfants. Éliminez-le immédiatement.



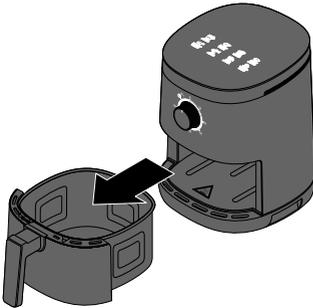
DANGER - danger de mort par choc électrique

- Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant avant de nettoyer l'appareil.
- N'exposez jamais l'appareil à l'humidité. Protégez-le également des gouttes et des projections d'eau.

REMARQUE - risque de détérioration

- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits chimiques ni de nettoyeurs agressifs ou abrasifs.

1. Éliminez tout le matériel d'emballage.
2. Enlevez tous les autocollants et étiquettes de l'appareil.



3. Sortez le panier de l'appareil en le tirant par la poignée pour surmonter la légère résistance.
4. Essuyez l'extérieur et l'intérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon légèrement humidifié, puis essuyez soigneusement l'appareil avec un chiffon sec.

5. Nettoyez soigneusement le panier et la plaque perforée amovible à l'eau chaude additionnée d'un produit vaisselle courant et avec une éponge douce. Le panier et la plaque perforée amovible ne vont pas au lave-vaisselle.



Veillez à ne pas perdre les petits capuchons amovibles en silicone fixés au dos de la plaque perforée!

6. Essuyez soigneusement toutes les pièces avec un chiffon sec avant de réassembler l'appareil et de le réutiliser comme décrit ci-dessous. Il ne doit plus contenir aucune trace d'humidité.



Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois avec des aliments, il faut le nettoyer, puis le faire chauffer une dizaine de minutes à vide pour enlever les résidus de fabrication éventuels.

Mise en service (sans contenu)

Cet appareil est conçu pour la friture à l'air chaud, un mode de cuisson qui ne nécessite ni huile ni autre matière grasse.

Ne mettez donc ni liquide, ni huile, ni autre matière grasse dans le panier!



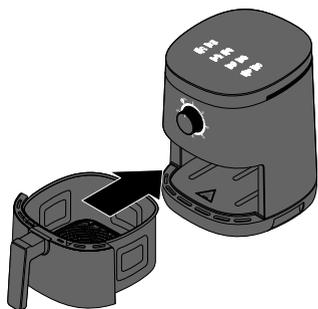
Avertissement - risque d'incendie

- Ne branchez l'appareil au secteur qu'après l'avoir entièrement assemblé.
- Ne placez pas l'appareil sous des éléments hauts, près d'objets inflammables ou directement contre un mur ou dans un coin. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas de la surface où l'appareil est installé.
- Maintenez les entrées et sorties d'air de l'appareil dégagées. Ne mettez rien sur l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil sans le panier.

i Lors du premier chauffage, il peut y avoir un léger dégagement d'odeur, mais elle n'est pas nocive. Assurez une aération suffisante.

▷ Ne mettez aucun aliment à l'intérieur.

1. Posez l'appareil sur un plan de travail stable, plan, non glissant et résistant à la chaleur.
2. Mettez la plaque perforée dans le panier. Les petits capuchons en silicone doivent être correctement mis en place au dos de la plaque perforée.



3. Enfoncez le panier à fond dans l'appareil. Vous devez l'entendre et le sentir s'enclencher pour qu'il actionne l'interrupteur à contact de l'appareil. Sinon, l'appareil ne pourra pas fonctionner.
4. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et branchez la fiche sur une prise de courant à contacts de protection.
5. Tournez le bouton rotatif situé à l'avant du boîtier vers la droite jusqu'à ce que le nombre de minutes soit atteint sur le repère du bouton rotatif. Le cycle de friture démarre automatiquement, une LED orange s'allume sur le bouton. Dès que le temps de friture réglé s'est écoulé, un signal acoustique retentit.
6. Retirez le panier de la machine.
7. Débranchez l'appareil du réseau électrique.

8. Laissez la friteuse refroidir avant de la nettoyer.

9. Retirez la plaque perforée seulement après que celle-ci ait refroidi dans le panier.



Avertissement - risque de brûlure

- Veillez à ce que personne ne touche les parties brûlantes de l'appareil pendant sa phase de refroidissement.

Qu'est-ce que la friture à l'air chaud et à quels aliments ce mode de cuisson convient-il?

La friture à l'air chaud est un mode de cuisson des aliments qui ne nécessite, comme son nom l'indique, que de l'air chaud, sans aucune huile, matière grasse ou eau.

- Vous pouvez normalement frire à l'air chaud tous les aliments que vous pouvez cuire au four.
- Si vous voulez utiliser des frites surgelées, prenez des frites au four et non des frites à cuire uniquement à la friteuse.
- N'utilisez pas la friteuse à air chaud pour cuire des aliments trop gras comme les saucisses.
- Coupez les gros aliments en petits morceaux afin de réduire le temps de cuisson et obtenir un meilleur résultat.
- Une grande quantité d'aliments nécessite un temps de cuisson juste un peu plus long qu'une petite quantité d'aliments. Ce n'est pas une raison pour trop remplir le panier! Ne remplissez jamais le panier au-delà du repère **MAX**, car la cuisson ne serait pas uniforme. Respectez les indications du tableau ci-dessous.

- Le fait de mélanger les petits aliments à mi-cuisson permet d'obtenir une cuisson uniforme (voir le tableau).
- Si vous voulez faire cuire une quiche, par exemple, ou des aliments délicats ou fourrés, mettez un petit moule à pâtisserie ou à gratin (allant au four, par exemple en silicone, en inox, en aluminium ou en terre) dans le panier.
- Vous pouvez également utiliser l'appareil pour réchauffer des aliments. Pour ce faire, réglez l'appareil sur un temps de cuisson de 10 minutes au maximum.

Tableau de cuisson



Les données du tableau sont des valeurs indicatives. Le temps de cuisson peut varier en fonction de la taille, de la forme, de la nature des ingrédients, etc.
La température de cuisson est de 200 °C

	Quantité min.-max. (g)
Frites  Chips 20-25Min	300 - 400
Grillades  Barbecue 8-13Min	100 - 500
Crevettes  Shrimp 10-15Min	100 - 400
Gâteaux avec œufs  Egg Tart 20-25Min	300

	Quantité min.-max. (g)
Cuisses de poulet  Drumsticks 17-22Min	100 - 500
Poisson  Fish 15-20Min	100 - 400
Steaks  Steaks 10-15Min	100 - 500
Légumes  Vegetables 5-10Min	100 - 400

Utilisation



Avertissement - risque d'incendie

- Ne placez pas l'appareil sous des éléments hauts, près d'objets inflammables ou directement contre un mur ou dans un coin. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas de la surface où l'appareil est installé.
- Maintenez les entrées et sorties d'air de l'appareil dégagées. Ne mettez rien sur l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil sans la plaque perforée amovible.
- Ne mettez pas d'huile ou de matière grasse dans le panier.

- ▷ Posez l'appareil sur un plan de travail stable, plan, non glissant et résistant à la chaleur.
- ▷ Mettez la plaque perforée dans le panier. Les petits capuchons en silicone doivent être correctement mis en place au dos de la plaque perforée.

Préchauffer l'appareil

Les durées du tableau de cuisson sont indiquées pour l'appareil préchauffé. Pour obtenir une cuisson précise, il est donc recommandé de préchauffer l'appareil.

Démarrez l'appareil à vide, d'abord avec la cuve et la plaque perforée pendant env. 3 minutes et à la fin du temps du préchauffage, démarrez la cuisson.

Démarrer la cuisson

1. Mettez les aliments à cuire dans le panier sans dépasser le repère **MAX** et en respectant les quantités recommandées indiquées dans le tableau de cuisson.
2. Enfoncez le panier à fond dans l'appareil. Vous devez l'entendre et le sentir s'enclencher pour qu'il actionne l'interrupteur à contact de l'appareil. Sinon, l'appareil ne pourra pas fonctionner.
3. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et branchez la fiche sur une prise de courant à contacts de protection.
4. Tournez le bouton rotatif situé à l'avant du boîtier vers la droite jusqu'à ce que le nombre de minutes soit atteint sur le repère du bouton rotatif.
Le cycle de friture démarre automatiquement, une LED orange s'allume sur le bouton. Dès que le temps de friture réglé s'est écoulé, un signal acoustique retentit.
5. Retirez le panier de la machine avec les aliments de la friteuse à air chaud.

6. Retirez les aliments du panier.
7. Débranchez l'appareil du réseau électrique.
8. Laissez la friteuse refroidir avant de la nettoyer.

Conseil: si vous n'avez pas préchauffé l'appareil, augmentez éventuellement le temps de cuisson de 2-3 minutes.

Interrompre et poursuivre la cuisson

Vous pouvez interrompre et poursuivre à tout moment la cuisson.

- ▷ Pour interrompre la cuisson, débranchez l'appareil du réseau électrique en retirant la fiche du cordon d'alimentation.



Avertissement - risque de brûlure

- De la vapeur très chaude peut s'échapper de l'appareil quand vous en retirez le panier. Tenez le visage et les mains à distance!

- ▷ Vous pouvez poursuivre la cuisson en reliant à nouveau l'appareil au réseau électrique - en présence d'aliments - et en réglant la minuterie sur temps restant souhaité.

Pendant la cuisson

Pour obtenir un résultat optimal, certains aliments entassés dans le panier (comme les frites, les calamars etc.) doivent être mélangés à mi-cuisson.



Aucun bip ne vous avertit à la moitié du temps de cuisson!

Pour ne pas oublier de mélanger les aliments, il est donc conseillé de régler dans un premier temps la moitié du temps de cuisson, de mélanger les aliments et de lancer une deuxième cuisson pour le reste du temps.

À la fin du temps de cuisson



Avertissement - risque de brûlure

- De la vapeur très chaude peut s'échapper de l'appareil quand vous en retirez le panier. Tenez le visage et les mains à distance!

1. Prenez le panier par la poignée, sortez-le de l'appareil et vérifiez la cuisson des aliments, après l'avoir éventuellement posé sur une surface résistante à la chaleur.
- ▷ Si le degré de cuisson souhaité n'est pas atteint, remettez le panier dans l'appareil et démarrez une nouvelle cuisson de quelques minutes supplémentaires.
2. Si le degré de cuisson souhaité est atteint, sortez prudemment les aliments du panier à l'aide d'un ustensile adapté (en bois, silicone ou matière plastique). N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine métalliques afin de ne pas endommager le revêtement antiadhésif du panier et de la plaque perforée! Ne versez jamais directement les aliments du panier dans un autre récipient! Ainsi, l'huile ou la matière grasse recueillie sous la plaque perforée restera au fond du panier.
 3. Le cas échéant, mettez dans le panier la portion suivante que vous voulez préparer et démarrez une nouvelle cuisson.

Après l'utilisation

1. Si vous avez fini d'utiliser la friteuse à air chaud, débranchez le cordon d'alimentation du secteur.
2. Laissez refroidir suffisamment l'appareil, le panier et la plaque perforée avant de nettoyer toutes les pièces comme décrit au chapitre «Nettoyage et rangement».

- ▷ Veillez à ce que personne ne touche les parties brûlantes de l'appareil pendant sa phase de refroidissement. Il y a risque de brûlure!

Nettoyage et rangement



DANGER - danger de mort par choc électrique

- Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant avant de nettoyer l'appareil.
- N'exposez jamais l'appareil à l'humidité. Protégez-le également des gouttes et des projections d'eau.



Avertissement - risque de brûlure

- Laissez refroidir complètement l'appareil et les accessoires avant de les nettoyer.

REMARQUE - risque de détérioration

- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits chimiques ni de nettoyants agressifs ou abrasifs.
- Pour le nettoyage, n'utilisez pas d'ustensiles métalliques afin de ne pas endommager le revêtement antiadhésif du panier et de la plaque perforée.

1. Essuyez l'extérieur et l'intérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon légèrement humidifié, puis essuyez soigneusement l'appareil avec un chiffon sec
2. Vérifiez si les résistances ont été en contact avec les aliments. Si nécessaire, nettoyez-les avec une brosse sèche.

Élimination

3. Nettoyez soigneusement le panier et la plaque perforée amovible à l'eau chaude additionnée d'un produit vaisselle courant et avec une éponge douce.
Pour enlever les salissures récalcitrantes, mettez un peu d'eau dans le panier et laissez le panier et la plaque perforée tremper quelque temps.
Le panier et la plaque perforée amovible ne vont pas au lave-vaisselle.



Veillez à ne pas perdre les petits capuchons amovibles en silicone fixés au dos de la plaque perforée!

4. Essuyez bien toutes les pièces avec un chiffon sec avant de les assembler de nouveau et de ranger l'appareil.

Caractéristiques techniques

Référence:	695 172 (Suisse)
Modèle:	KG2431
Alimentation:	220-240 V ~ 50-60 Hz
Classe de protection:	I
Puissance:	1 400 W
Température de cuisson:	200 °C
Temps de cuisson réglable:	0-60 minutes
Contenance:	3,7 litres
Température ambiante:	de +10 à +40 °C
Fabriqué par:	GRENDS GmbH Stahlwiete 23 22761 Hamburg Germany (Allemagne)



L'article et son emballage sont produits à partir de matériaux valorisables pouvant être recyclés afin de réduire la quantité de déchets et de préserver l'environnement.

Éliminez l'**emballage** selon les principes de la collecte sélective en séparant le papier, le carton et les emballages légers.



Les **appareils** signalés par ce symbole ne doivent pas être éliminés avec les ordures ménagères!

Vous êtes tenu par la législation d'éliminer les appareils en fin de vie en les séparant des ordures ménagères. Les appareils électriques contiennent des substances dangereuses qui peuvent nuire à l'environnement et à la santé en cas de stockage et d'élimination incorrects. Pour avoir des informations sur les centres de collecte où remettre les appareils en fin de vie, adressez-vous à votre municipalité.

Problèmes / solutions

L'appareil ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none">• La fiche du cordon d'alimentation est-elle branchée au secteur?• Le panier muni de sa plaque perforée est-il complètement enfoncé dans l'appareil? Si le panier n'est pas bien enclenché à l'intérieur de l'appareil, il n'actionne pas l'interrupteur à contact et l'appareil ne s'allume pas.
Impossible de mettre le panier correctement en place dans l'appareil.	<ul style="list-style-type: none">• Le panier est-il trop rempli? Ne dépassez pas le repère MAX!• Le mécanisme d'enclenchement est-il endommagé ou bloqué? Contrôlez le panier et le corps de l'appareil.
Les aliments ne sont pas cuits.	<ul style="list-style-type: none">• Avez-vous mis trop d'aliments dans le panier? Essayez avec une portion plus petite. Coupez les gros morceaux éventuellement plus fins.• Le temps de cuisson réglé est-il trop court? Augmentez le temps de cuisson.
La cuisson n'est pas uniforme.	<ul style="list-style-type: none">• Il faut mélanger à mi-cuisson les aliments entassés dans le panier, comme les frites, afin qu'ils soient exposés de manière uniforme à la chaleur.
Les aliments ne sont pas croustillants.	<ul style="list-style-type: none">• Le produit utilisé est-il prévu pour la cuisson au four? Les produits à frire ne sont pas croustillants quand ils sont cuits dans la friteuse à air chaud.• Mettez éventuellement un peu d'huile sur les aliments avant de les disposer dans le panier. Ne mettez pas d'huile directement dans le panier!
Les frites maison ne sont pas croustillantes.	<ul style="list-style-type: none">• Avez-vous choisi la bonne variété de pomme de terre? Il faut choisir une variété à chair ferme. Coupez éventuellement les frites plus fines.• Avez-vous bien rincé les pommes de terre? Si elles contiennent trop d'amidon, elles ne peuvent pas être croustillantes.• Les frites crues étaient-elles trop humides? Séchez bien les frites avant de les enduire d'huile et de les mettre dans le panier.
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	<ul style="list-style-type: none">• De l'huile ou de la graisse contenue dans les aliments tombe au fond du panier, ce qui augmente la température du panier. Cela n'est pas dangereux et n'a aucune conséquence sur l'appareil ou le résultat final.• Utilisez des ingrédients les moins gras possible. Utilisez la graisse ou l'huile avec parcimonie.• Tamponnez légèrement les ingrédients marinés afin d'éviter que l'excédent de marinade ou de jus de viande ne tombe au fond du panier. Appuyez légèrement la panure sur les ingrédients panés.• Nettoyez soigneusement le panier et la plaque perforée après chaque utilisation pour éliminer les résidus de graisse ou d'huile.

Modèle: KG2431

Référence: 695 172 (Suisse)

Fabriqué par: GREnds GmbH, Stahltwiete 23, 22761 Hamburg, Germany (Allemagne)