

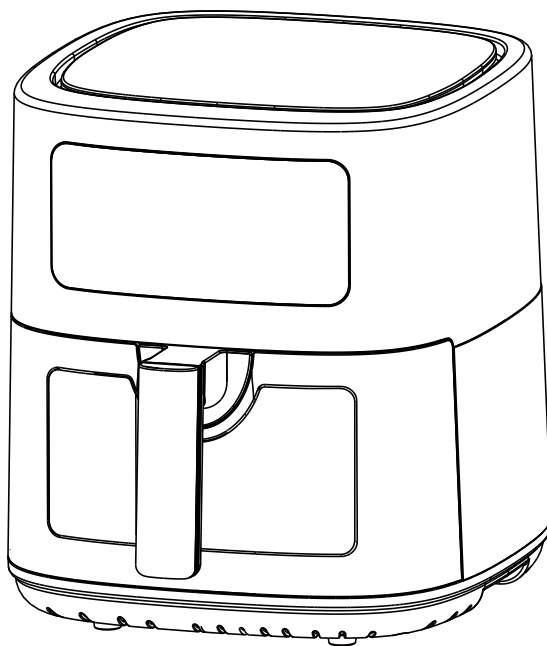
Airfryer XL

NL/BE – Handleiding - Airfryer XL

EN – User manual - Airfryer XL

FR/BE – Manuel d'utilisation - Sèche-cheveux XL

KB1004085



Scan voor online handleiding
Scan for online user manual
Recherche d'un manuel en ligne



Index

NL/BE – Handleiding	3
EN – User manual	23
FR/BE – Manuel d'utilisation	44

NL/BE – Handleiding



Voorwoord

Over dit document

Deze handleiding bevat alle informatie voor correct, efficiënt en veilig gebruik van het product. Zorg ervoor dat je de instructies in deze handleiding volledig gelezen en begrepen hebt voordat je het product installeert of gebruikt. Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.

Oorspronkelijke instructies

Deze handleiding is oorspronkelijk geschreven in het Nederlands. Alle andere talen zijn vertalingen van de oorspronkelijke Nederlandse handleiding.

Service en garantie

Indien je service of informatie nodig hebt omtrent je product, neem dan contact op met onze klantenservice via service@kitchenbrothers.nl.

Wij verlenen 2 jaar garantie op onze producten. De klant dient een aankoopbewijs te kunnen tonen wanneer er beroep wordt gedaan op de garantie. Productdefecten moeten binnen 2 jaar na aankoopdatum worden gemeld bij ons. Let op, de garantie geldt niet: bij schade veroorzaakt door onjuist gebruik of reparatie; voor aan slijtage onderhevige onderdelen; voor gebreken waarvan de klant bij aankoop op de hoogte was; bij defecten door eigen schuld van de klant, bij schade door derden.

Inhoudsopgave

1. Introductie	5
1.1 Beoogd gebruik	5
1.2 Productoverzicht	5
1.3 Productspecificaties	6
1.4 Inhoud verpakking	6
2. Veiligheid	7
2.1 Algemeen	7
2.2 Personen	8
2.3 Gebruik	8
2.4 Elektra	10
3. Instructies voor gebruik	11
3.1 Algemene opmerkingen	11
3.2 Voor het eerste gebruik	11
3.3 Gebruiken	12
3.4 Vooraf ingestelde programma's	13
3.5 Instellingen	15
3.6 Automatisch uitschakeling	17
4. Probleemoplossing	17
5. Onderhoud en reiniging	21
6. Opslag	21
7. Weggoaien en recyclen	22
7.1 Afvoeren	22
7.2 Elektrisch apparaat	22
8. Disclaimer	22

1. Introductie

Bedankt dat je hebt gekozen voor een KitchenBrothers product! Volg altijd de veiligheidsvoorschriften voor veilig gebruik.

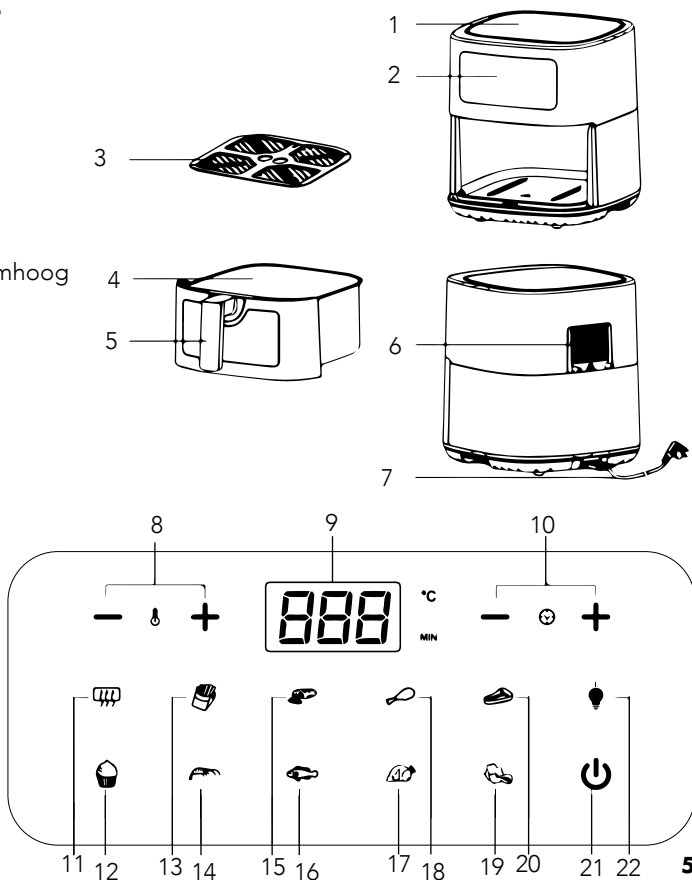
1.1 Beoogd gebruik

Een airfryer is een keukenapparaat dat hete lucht circuleert om voedsel te bereiden, vergelijkbaar met een heteluchtoven. Het is niet bedoeld voor het verwarmen van vloeistoffen, zoals olie of water of iets dergelijks. Een airfryer kan worden gebruikt voor het bereiden van bijvoorbeeld: aardappelproducten, groenten, vlees en snacks. Het gebruik van een airfryer kan de bereidingstijd van voedsel verkorten in vergelijking met andere bak- en frituurmethoden.

De leverancier is vrijgesteld van aansprakelijkheid voor enig letsel of schade veroorzaakt door het gebruik van het product buiten het beoogde gebruik ervan. Elke wijziging van het product kan gevolgen hebben voor je veiligheid en garantie.

1.2 Productoverzicht

1. Luchtinvoer
2. Bedieningspaneel
3. Grillplaat
4. Mand
5. Handgreep
6. Luchtuitlaat
7. Stroomkabel
8. Temperatuur omlaag/omhoog
9. Scherm
10. Tijd omlaag/omhoog
11. Voorverwarmen
12. Garnalen
13. Friet
14. Vis
15. Kippenbouten
16. Kip
17. Groenten
18. Biefstuk
19. Verlichting
20. Cake
21. Aan/Uit
22. Start/Pauze



1.3 Productspecificaties

Afmeting	31 x 28,3 x 38 cm
Gewicht	4,73 kg
Veiligheidsklasse	II
Soort stekker/adapter	EU
Spanning	220-240V AC
Frequentie	50/60Hz
Vermogen	1600W
Max. geluidsniveau	60dB
Temperatuurbereik	50 tot 200°C
Capaciteit mand	6 l
Timer	Ja

1.4 Inhoud verpakking

Controleer of de inhoud van het pakket overeenkomt met de pakbon wanneer je de verzending ontvangt. Licht je leverancier in als er onderdelen ontbreken.

Lijkt het product beschadigd, dien dan onmiddellijk een klacht in bij de vervoerder en geef de leverancier een gedetailleerde beschrijving van de schade. Bewaar de beschadigde onderdelen en verpakking om je klacht te onderbouwen.

- 1x Airfryer XL
- 1x Handleiding
- 1x Mand
- 1x Grillplaat

2. Veiligheid



WAARSCHUWING!

Let erop dat het verpakkingsmateriaal niet in handen komt van kinderen. Zij kunnen erin stikken!



Lees voor gebruik de handleiding en de veiligheidsinformatie zorgvuldig door. Volg de instructies op en bewaar de handleiding voor de toekomst. De leverancier is niet verantwoordelijk voor het niet opvolgen van de veiligheidsinformatie over het gebruik en de omgang met het product of schade aan eigendommen of persoonlijk letsel.

2.1 Algemeen

- Verwijder voor het eerste gebruik al het verpakkingsmateriaal en eventuele stickers.
- Als dit de eerste keer is dat je het product gebruikt is het belangrijk om de handleiding en instructies zorgvuldig door te nemen.
- Als het product niet goed functioneert, gevallen of beschadigd is, gebruik het product dan niet en raadpleeg onze klantenservice.
- Controleer voor elk gebruik de onderdelen en accessoires op schade of slijtage (barsten/breuken) die het functioneren negatief kunnen beïnvloeden en vervang ze, als hiervan sprake is, door originele of door de fabrikant aanbevolen onderdelen en accessoires.
- Gebruik geen accessoires die niet aangeboden worden door de leverancier. Deze kunnen een gevaar vormen voor de gebruiker en het product beschadigen.
- Gebruik het product alleen voor de doeleinden aangegeven in deze handleiding.
- Haal het product niet uit elkaar, repareer en herstel het product niet. Dit kan schade aan het product aanbrengen. Voor de eigen veiligheid mogen deze onderdelen alleen vervangen worden door geautoriseerd onderhoudspersoneel. Stuur het product altijd naar het servicecentrum voor reparaties om schade en persoonlijk letsel te voorkomen.
- Let op de risico's en consequenties die verbonden zijn aan verkeerd gebruik van het product. Verkeerd gebruik van het product kan leiden tot persoonlijk letsel en schade aan het product.
- Bewaar geen explosieve stoffen zoals spuitbussen met brandbaar drijfgas in de buurt van het product.
- De buitenkant van het product kan heet worden als het product in gebruik is. Wees dus alert als je de buitenkant aanraakt!
- Doe geen hoes over het product als deze aanstaat.
- Gebruik het product altijd op een vlakke ondergrond en zorg voor vrije ruimte onder en rond de motorbehuizing. Houd de ventilatieopeningen aan de onderkant van de motorbehuizing vrij van stof en pluïsjes om brand te voorkomen, stel ze nooit bloot aan vloeistoffen en ook niet aan ontvlambare materialen zoals kranten, servetten, theedoeken, etc.

- Het product is alleen geschikt voor binnenshuis. Gebruik het product niet buitenshuis. Dit kan leiden tot schade aan het product.
- Het product is ontworpen en bedoeld voor privégebruik. Gebruik het product niet voor commerciële doeleinden.
- Houd het product uit de buurt van hitte, ruimtes waar de temperatuur relatief hoog is en hittebronnen zoals ovens.
- Plaats geen metalen objecten zoals messen, vorken, lepels en deksels op het product, deze kunnen heet worden. Wees dus alert als je deze objecten aanraakt.
- Verplaats het product niet als deze aanstaat of nog niet afgekoeld is.
- Zorg ervoor dat de voedingsmiddelen die in het product bereid worden er goudbruin uitkomen en niet donkerbruin of zwart. Verwijder eventuele verbrande delen en eet deze niet. Dit kan namelijk leiden tot gezondheidsklachten.

2.2 Personen

- Het product mag niet gebruikt worden door kinderen. Gebruik van het product is alleen toegestaan als er een toezichthouder bij is, die verantwoordelijk is voor de veiligheid van de gebruiker.
- Het product mag niet gebruikt worden door mensen met een fysieke of mentale beperking. Gebruik van het product is alleen toegestaan als er een toezichthouder bij is, die verantwoordelijk is voor de veiligheid van de gebruiker.
- Het reinigen en onderhouden van het product mag niet door kinderen worden uitgevoerd, behalve als ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Laat kinderen niet met het product spelen. Gebruik en bewaar het product buiten het bereik van kinderen.
- Laat niemand in of op het product klimmen, zitten, staan of er tegenaan klimmen, om persoonlijk letsel en schade aan het product te voorkomen.

2.3 Gebruik

- Als het product aan staat komt er (warme) lucht uit het ventilatiesysteem. Houd je gezicht en handen uit de buurt van dit ventilatiesysteem. Vermijd de warme lucht die uit het product komt als je hem opendoet.
- Dek het product niet af als het aanstaat. Leg nooit kussens of dekens op het product of ertegenaan. Dit kan tot brandgevaar, een elektrische schok, persoonlijk letsel of schade aan het product leiden.
- Delen van het product worden heet. Maak het product niet schoon als deze nog warm is. Wacht tot het product is afgekoeld, voordat je hem schoonmaakt.
- Doe niet te veel voedingsmiddelen in het product. Verdeel de voedingsmiddelen gelijkmatig en overschrijd de maximale laadcapaciteit niet.
- Gebruik het product alleen als de mand of grillplaat erin zit.
- Gebruik het product alleen binnen het aangegeven temperatuurbereik.
- Gebruik het product alleen wanneer dat nodig is. Laat het product niet oneindig in bedrijf.
- Gebruik het product en de accessoires niet op het fornuis en ook niet in combinatie met kokend water, omdat dit tot schade of persoonlijk letsel kan leiden.

- Gebruik het product niet in de buurt van een bad, een douche, een zwembad, of bij een (was)bak gevuld met water. Raak het product en het stroomsnoer niet met natte handen aan. Zorg ervoor dat het product niet in contact komt met water. Dompel het product niet onder in water. Als er toch water in of op het product komt, zet het product dan direct uit en neem contact op met onze klantenservice.
- Gebruik het product niet in de buurt van objecten of oppervlakken die gevoelig zijn voor hitte.
- Het product kan tijdens het gebruik erg warm worden. Zet het product daarom tijdens het gebruik op een hittebestendige plaat. Zet het bijvoorbeeld nooit op een kunststof tafel, kunststof tafelkleed of op een koelkast.
- Het product wordt heet als hij aan staat. Raak de hete oppervlakken niet aan. Gebruik het product niet als je gevoelig bent voor hitte. Raak de hete delen van het product niet aan. Gebruik alleen het handvat of de knop.
- Installeer het product niet op een plaats zonder ventilatie (bijvoorbeeld op een boekenplank of in een kast) of op een tapijt of kussen. Zorg ervoor dat de ventilatiegaten niet worden geblokkeerd en dat het product minstens 30 cm van de muur(en) en het plafond verwijderd is.
- Kook of warm nooit vloeistoffen op in het product.
- Laat het product helemaal afkoelen voordat je hem schoonmaakt of opbergt.
- Laat het product nooit onbeheerd als hij in gebruik is.
- Laat het product volledig afkoelen voordat je hem opbergt.
- Maak het product niet schoon als deze nog in het stopcontact zit.
- Maak het product niet schoon als deze nog warm is.
- Plaats het product altijd op een hittebestendige ondergrond. Laat minstens 30 cm aan ruimte vrij rondom de achterkant, zijkant en bovenkant van het product.
- Plaats het product altijd op een horizontaal, effen, stabiel en niet ontvlambaar oppervlak.
- Plaats het product niet op (licht) ontvlambare materialen zoals tafelkleden of gordijnen.
- Raak het product niet aan met natte handen, dit kan een schok of ander persoonlijk letsel veroorzaken.
- Raak het product niet aan tijdens het gebruik, het product wordt heet.
- Vul de bak nooit met olie. Dit kan brand of persoonlijk letsel veroorzaken. Je kunt wel eventueel de ingrediënten insmeren met een beetje olie om ze knapperiger te maken.
- Wees zeer voorzichtig als je het product verplaatst terwijl hij aanstaat.
- Zet het product niet tegen een muur of andere objecten aan.
- Zet niks op het product.
- Zorg ervoor dat het ventilatiesysteem niet geblokkeerd is als het product aanstaat. Dit kan leiden tot oververhitting. Houdt minimaal 30 cm ruimte vrij rondom het ventilatierooster.
- Gebruik het product niet langer dan 60 minuten achter elkaar.
- Let er bij het legen van de mand op dat de grillplaat niet uit de mand valt. Gebruik indien nodig een tang, bijvoorbeeld om grotere snacks uit de mand te halen. De grillplaat is erg heet en kan persoonlijk letsel of schade aan het product veroorzaken.

2.4 Elektra

- Als de stroom tijdens het gebruik uitvalt, zet het product dan direct uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Haal de stekker uit het stopcontact en zet het product uit wanneer je het product niet gebruikt en voordat je het product schoonmaakt.
- Haal de stekker van het product niet uit het stopcontact door aan de stroomkabel te trekken. Dit kan brand of een elektrische schok veroorzaken.
- Komt er zwarte rook uit het product, haal de stekker dan onmiddellijk uit het stopcontact. Wacht tot de rook weg is voordat je de inhoud van het product verwijdt en neem contact op met onze klantenservice.
- Laat de kabel niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen.
- Leg de kabel niet op warme oppervlakken of in de buurt van olie.
- Stop de stroomkabel niet onder tapijten of dekens. Zorg ervoor dat de kabel nooit in een wandelgang ligt.
- Verplaats het product niet door aan het snoer te trekken en draai het snoer niet.
- Zorg ervoor dat de netspanning die op het type-aanduidingsplaatje staat aangegeven, overeenkomt met die van je stroomnet, voor je het product aansluit.
- Zorg ervoor dat je niet over de kabel struikelt en dat de kabel niet geknakt of gedraaid is, of vastzit.
- Controleer zowel netsnoer als stekker regelmatig op tekenen van schade of slijtage en is daarvan sprake, gebruik het product dan niet en laat het netsnoer en/of de stekker vervangen of repareren door geautoriseerd onderhoudspersoneel.
- Gebruik het product niet als je vermoedt dat de stroomkabel of de stekker beschadigd zijn, om een elektrische schok te voorkomen. Een beschadigde stroomkabel of stekker moeten gerepareerd of vervangen worden door een professional (een geautoriseerde distributeur).
- Gebruik en bewaar het product zo dat de kabels niet beschadigd kunnen raken.
- Gebruik alleen de adapter en/of accessoires die door de leverancier geleverd worden om oververhitting, explosies, elektrische schokken, brand, andere schade en persoonlijk letsel te voorkomen.
- Gebruik geen verlengsnoer. Zorg ervoor dat het product op een geaard stopcontact is aangesloten, waar geen andere apparaten op aangesloten zijn.
- Het product is niet geschikt om bediend te worden via een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening.
- Laat het product niet onbeheerd achter wanneer het in gebruik is. Als je het product niet gebruikt, zet het product dan uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Mocht het systeem dat de interne temperatuur regelt niet werken, dan gaat de oververhittingsbeveiliging automatisch aan en zal het product niet meer functioneren. Haal de stekker uit het stopcontact, laat het product compleet afkoelen en herstart het product.
- Steek nooit voorwerpen in de sleuven aan de buitenkant van het product, u kunt onderdelen raken die onder spanning staan. Dit kan brand en/of elektrische schokken veroorzaken.

- Verplaats het product niet als het aan staat. Zet het product altijd uit voordat je hem verplaatst of schoonmaakt.
- Zet het product uit en haal de stekker uit het stopcontact als je het product niet gebruikt of schoonmaakt. Laat het product volledig afkoelen voordat je het product schoonmaakt.
- Het product mag alleen gebruikt worden op een geaard 220-240V stopcontact.

3. Instructies voor gebruik

3.1 Algemene opmerkingen

- Voor het beste resultaat wordt aangeraden om het product altijd voor te verwarmen met het programma 'Voorverwarmen'. Indien niet voorverwarmd wordt, kan dit resulteren tot een minder krokant eindresultaat. Voeg zonder voorverwarmen ten minste 3 minuten toe aan de aangeraden bereidingstijd.
- Het wordt aangeraden om voedsel tijdens de bereiding ten minste één keer (halverwege het programma) te schudden.
- Na het afronden van een programma begint het product te piepen en schakelt het daarna uit. De ventilator blijft nog ongeveer 1 minuut draaien om het product af te koelen.
- Na het bereiden van een portie voedsel is het product direct gereed om de volgende portie te bereiden.
- Om een selectie te maken druk je met je vinger op de betreffende knop op het bedieningspaneel.
- Tijdens het eerste gebruik kan een lichte rook of geur uit het product komen. Dit is normaal en zal snel verdwijnen. Zorg voor goede ventilatie rondom het product.

3.2 Voor het eerste gebruik

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
2. Verwijder alle stickers of etiketten van het product - behalve het typeplaatje.
3. Reinig de mand en grillplaat met heet water en afwasmiddel.
4. Reinig de binnen- en buitenkant schoon met een vochtige doek.
5. Steek de stekker in het stopcontact. Je hoort een piepgeluid en het product gaat in de stand-by modus. De aan-/uitknop blijft rood branden.
6. Plaats de grillplaat in de mand. Zorg ervoor dat het handvat van de grillplaat omhoog wijst zodat deze later makkelijker eruit te halen is.

OPMERKING

- ◇ Gebruik geen schurende spons.
- ◇ De mand en grillplaat zijn vaatwasserbestendig. Het reinigen in de vaatwasser kan de levensduur van het product verkorten.

3.3 Gebruiken

LET OP!

- ◇ Dit product kookt met hete lucht. Vul de mand nooit met olie of frituurvet!
- ◇ Plaats niets boven op het product. Dit verstoort de luchtstroom en beïnvloedt het eindresultaat.
- ◇ De mand en grillplaat zijn erg heet tot 30 minuten na het bakken! Raak het metalen deel van de mand en grillplaat niet aan tijdens en net na gebruik, deze wordt erg heet en heeft tijd nodig om af te koelen. Wees erg voorzichtig hiermee om brandwonden te voorkomen. Houd de mand alleen vast aan het handvat.
- ◇ Afhankelijk van het type voedsel kan er stoom uit de mand ontsnappen als je deze tijdens/na het bakken uit het product haalt.
- ◇ Wees voorzichtig als je de mand wil legen. Bij alle ingrediënten die oorspronkelijk olie bevatten zal overtollige olie verzameld worden op de bodem van de mand. Draai de mand niet ondersteboven omdat de olie die op de bodem van de mand is verzameld zal lekken.
- ◇ Als je het product voor het eerst gebruikt, kan er een lichte rook of geur vrijkomen. Dit is normaal en zal snel verdwijnen. Zorg voor voldoende ventilatie rondom het product.

1. Steek de stekker in een geaard stopcontact. Er klinkt een pieptoon en het bedieningspaneel licht 1 seconde op. Dan gaat het product in de stand-by-modus en alle lampjes gaan uit behalve  (Aan/Uit).
2. Druk op  om het product in te schakelen. De standaardtemperatuur en -tijd zijn respectievelijk 180°C en 15 min. Je kunt de tijd en temperatuur vrij instellen met de knop Tijd +/- en Temperatuur +/-.
Je kunt ook op een willekeurig programmasymbool drukken om verschillende gerechten te bereiden. Als je op het gewenste programmasymbool drukt, gaan de lampjes knipperen. Elke programma heeft zijn eigen standaardtijd en -temperatuur (zie tabel). Na het kiezen van een programma kun je de tijd en temperatuur vrij aanpassen met de knop Tijd +/- en Temperatuur +/-.
3. Plaats de grillplaat in de mand en vul de mand met voedsel.
4. Schuif de mand in het product.
5. Druk op  om het bakken te starten. Het -lampje begint te knipperen, er klinkt een geluidssignaal en het product begint met bakken.
6. Om het bakken te pauzeren, druk je op . Er klinkt een geluidssignaal en het product stopt met bakken.
7. Druk op  om het product uit te schakelen. Er klinkt een geluidssignaal en het product gaat in de stand-by-modus. Alle lampjes gaan uit behalve  (Aan/Uit).
8. Als je het geluidssignaal van de timer hoort, is de ingestelde bereidingstijd verstreken. Haal de mand uit het product en plaats hem op een hittebestendig oppervlak.
9. Haal de mand uit het product en controleer of het voedsel gereed is.
10. Als het voedsel nog niet gereed zijn, schuif je de mand terug in het product. Stel de gewenste tijd en temperatuur in en druk op  om het bakken te starten.

11. Als het voedsel gereed zijn, zet je het product uit door op  te drukken en het voedsel één voor één te verwijderen met een hittebestendige tang.
12. Het product is meteen klaar om andere ingrediënten te bereiden.

OPMERKING

- ◇ Het temperatuurbereik is 50 tot 200°C. Elke keer dat je op de Temperatuur +/- drukt, zal de temperatuur 10°C verhogen of verlagen. Als je bij 200°C op de + drukt, zal de temperatuur naar 50°C gaan. Als je bij 50°C op de - drukt, zal de temperatuur naar 200°C gaan.
- ◇ Tijdens de temperatuurregeling zal de digitale temperatuurweergave op het scherm knipperen. Na 3 keer knipperen is de temperatuur ingesteld. Tijdens het bakken zal deze niet knipperen.
- ◇ Het insteltijdbereik is 1 tot 60 min. Elke keer dat je op Tijd + / - drukt, zal de tijd 1 minuut verhogen of verlagen. Als je bij 60 minuten op + drukt, zal de tijd naar 1 minuut gaan. Als je bij 1 minuut op de - drukt, zal de tijd naar 60 minuten gaan.
- ◇ Tijdens het instellen van de tijd knippert de digitale tijdweergave op het scherm. Na 3 keer knipperen is de tijd ingesteld. Tijdens het bakken zal deze niet knipperen.
- ◇ Tijdens het bakken kun je de mand eruit halen om bijv. te schudden, het voedsel te controleren of voedsel toe te voegen. Het bakken wordt dan automatisch gepauzeerd en start weer zodra je de mand terugplaatst.
- ◇ Het product zal uitschakelen wanneer tijdens het programma de stekker uit het stopcontact wordt gehaald. Wanneer de stroomtoevoer wordt hersteld zal het gekozen programma hervat worden.
- ◇ Tijdens het bakken knipperen er de gehele kooktijd 2 lampjes op het bedieningspaneel: het gekozen programma en Start/Pauze.
- ◇ Sommige voedsel moet halverwege de bereidingstijd worden geschud. Om hwt voedsel te schudden, trek je de mand aan het handvat uit het product en schudt je deze voorzichtig. Schuif de mand vervolgens terug om het bakken te hervatten.
- ◇ Het verwarmingselement stopt met werken wanneer de kooktijd is verstreken. Op het scherm wordt 00 min getoond. De ventilator blijft nog werken en er klinkt een geluidssignaal. De ventilator blijft 1 minuut nawerken om het product af te koelen, daarna gaat het product naar de stand-by modus.
- ◇ Overschrijd de MAX-indicatie in de mand niet, dit kan van invloed zijn op de kookkwaliteit van het voedsel.

3.4 Vooraf ingestelde programma's

Het product heeft 9 vooraf ingestelde programma's. De temperatuur en tijd hiervan zijn op basis van het soort voedsel vooraf ingesteld. Indien gewenst kun je de temperatuur en tijd aanpassen met de worden met de knoppen + en -.

Programma	Standaardtijd (min)	Standaardtemperatuur (°C)
 Voorverwarmen	3	180
 Vlees	12	200
 Friet	18	200
 Kippenbouten	20	200
 Biefstuk	12	180
 Cake	25	160
 Garnalen	8	180
 Vis	10	180
 Kip	30	200
 Groenten	10	160

3.5 Instellingen

Behalve de voorinstelde programma's kun je het product ook gebruiken om ander voedsel te bereiden door de tijd en temperatuur in te stellen. De onderstaande tabel helpt je bij het selecteren van de basisinstellingen voor de ingrediënten.

Ingrediënt	Gewicht (g)	Tijd (min)	Temperatuur (°C)	Schudden	Opmerking
Dunne bevroren frietjes	300-700	12-16	200	Ja	
Dikke bevroren frietjes	300-700	12-20	200	Ja	
Huisgemaakte frietjes (8 x 8 mm)	300-800	18-25	200	Ja	Voeg vooraf ½ tl olie toe en zorg ervoor dat dit evenredig is verdeeld.
Huisgemaakte aardappelpartjes	300-800	18-22	180	Ja	Voeg vooraf ½ tl olie toe en zorg ervoor dat dit evenredig is verdeeld.
Huisgemaakte aardappelblokjes	300-750	12-18	180	Ja	Voeg vooraf ½ tl olie toe en zorg ervoor dat dit evenredig is verdeeld.
	250	15-18	180	Ja	Voeg vooraf ½ tl olie toe en zorg ervoor dat dit evenredig is verdeeld.
Rösti		15-18	180		
Aardappelgratin	500	18-22	180	Ja	
Biefstuk	100-500	8-12	180		
Karbonades	100-500	10-14	180		
Hamburgers	100-500	7-14	180		
Worstenbroodjes/ Saucijzenbroodjes	100-500	13-15	200		
Kippenbouten	100-500	18-22	180		
Kipfilet	100-500	10-15	180		
Loempia's	100-400	8-10	200	Ja	Gebruik oven-/airfryerklare snacks.
Bevroren kipnuggets	100-500	6-10	200	Ja	Gebruik oven-/airfryerklare snacks.

Bevroren vissticks	100-400	6-10	200		Gebruik oven-/airfryerklare snacks.
Bevroren kaashapjes met broodkruimels	100-400	10	200		Gebruik oven-/airfryerklare snacks.
Gevulde groenten	100-400	10	160		
Cake	300	20-25	160		Gebruik een bakvorm of geschikte airfryerbakpapier.
Quiche	400	20-22	180		Gebruik een bakblik/ovenschaal of geschikte airfryerbakpapier.
Muffins	300	15-18	200		Gebruik een bakvorm of geschikte airfryerbakpapier of geschikte airfryerbakpapier.
Zoete snacks	400	1-20	160		Gebruik een bakblik/ovenschaal of geschikte airfryerbakpapier.

Tips:

- Voeg 3 minuten toe aan de bereidingstijd voordat je begint met bakken als het product koud is of verwarm het product voor voordat je begint met bakken.
- Kleine ingrediënten vereisen meestal een iets kortere bereidingstijd dan grotere ingrediënten.
- Een grotere hoeveelheid ingrediënten vereist slechts een iets langere bereidingstijd, een kleinere hoeveelheid ingrediënten vereist slechts een iets kortere bereidingstijd.
- Door kleinere ingrediënten halverwege de bereidingstijd te schudden, wordt het eindresultaat geoptimaliseerd en kunnen ongelijkmatig gebakken ingrediënten worden voorkomen.
- Voeg wat olie toe aan verse aardappelen en bak je ingrediënten dan nog een paar minuten voor een knapperig resultaat.
- Bereid geen extreem vette ingrediënten zoals worstjes in het product.
- Snacks die in een oven kunnen worden bereid, kunnen ook in dit product worden bereid.
- De optimale hoeveelheid voor het bereiden van krokante frietjes is 500 gram.
- Gebruik kant-en-klaar deeg om snel en gemakkelijk snacks te maken. Kant-en-klaar deeg heeft ook een kortere bereidingstijd nodig dan zelfgemaakt deeg.
- Plaats een bakblik of ovenschaal in de mand als je een cake of quiche wil bakken of als je fragiele ingrediënten of gevulde ingrediënten wil bereiden.

- Je kunt het product ook gebruiken om ingrediënten te verwarmen. Om ingrediënten te verwarmen, stel je de temperatuur in op 150°C voor maximaal 10 minuten.

OPMERKING

- ◇ Houd er rekening mee dat deze instellingen en tips indicaties zijn. Aangezien ingrediënten verschillen in oorsprong, grootte, vorm en merk, kunnen we niet garanderen wat de beste instelling voor jouw ingrediënten is.
- ◇ Omdat de Rapid Air technologie de lucht in het product onmiddellijk opnieuw verwarmt, wordt het proces nauwelijks verstoord als de mand tijdens het koken even uit het product wordt getrokken.

3.6 Automatisch uitschakeling

- Het product heeft een ingebouwde timer, die het product automatisch uitschakelt wanneer het aftellen van de timer nul bereikt.
- Je kunt het product handmatig uitschakelen door op de aan-/uitknop te drukken.
- Het product schakelt na 60 minuten inactiviteit automatisch uit.

4. Probleemoplossing

Als tijdens het gebruik van het product de volgende problemen optreden, raadpleeg dan onderstaande tabel om een oplossing te vinden. Als de problemen niet kunnen worden opgelost aan de hand van deze opties, neem dan contact op met onze klantenservice.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het product werkt niet.	Het product is niet aangesloten op het lichtnet.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	Je hebt de tijd niet ingesteld.	Stel de tijd naar wens in en start het bakken om het product in te schakelen.

De ingrediënten zijn niet gaar.	Er zitten te veel ingrediënten in het mandje.	Doe kleinere partijen ingrediënten in de mand. Kleinere porties worden gelijkmatiger gebakken.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Stel de temperatuur naar wens in en start het bakken.
	De bereidingstijd is te kort.	Stel de tijd naar wens in en start het bakken om het product in te schakelen.
De ingrediënten worden ongelijkmatig gebakken.	Bepaalde soorten ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.	Ingrediënten die op of over elkaar liggen (bijv. frietjes) moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.

De gebakken snacks zijn niet knapperig als ze uit het product komen.	Je hebt een type snacks gebruikt dat bedoeld is voor bereiding in een traditionele friteuse.	Gebruik ovensnacks of bestrijk de snacks lichtjes met olie voor een krokanter resultaat.
Ik kan de mand niet goed in het product schuiven.	Er zit te veel voedsel in de mand.	Vul de mand niet verder dan de maximale hoeveelheid die is aangegeven.
Er komt witte rook uit het product.	Je bereidt vette ingrediënten.	Let er goed op dat de temperatuur onder de 180°C blijft als je vette ingrediënten bakt.
	De mand bevat nog vette resten van vorig gebruik.	Witte rook wordt veroorzaakt door vet dat opwarmt in de mand. Zorg ervoor dat je de mand na elk gebruik goed schoonmaakt.

Verse aardappelfrietjes worden ongelijk gebakken.	Je hebt de aardappelfrietjes niet goed geweekt voordat je ze ging bakken.	Week de aardappelfrietjes minstens 30 minuten in een kom met water; haal ze eruit en droog ze met keukenpapier.
	Je hebt niet de juiste aardappelsoort gebruikt.	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze stevig blijven tijdens het bakken.
Verse aardappelfrietjes zijn niet knapperig als ze gebakken zijn.	De knapperigheid van de frietjes hangt af van de hoeveelheid olie en water in de frietjes.	Zorg ervoor dat je de aardappelfrietjes goed droogt voordat je ze insmeert met olie.
		Snijd de aardappel in dunnere staafjes voor een krokanter resultaat.
		Voeg iets meer olie toe voor een krokanter resultaat.

5. Onderhoud en reiniging

- Reinig het product na elk gebruik.
 - Maak de mand, de grillplaat en de binnenkant van het product niet schoon met metalen keukengerei of schurende schoonmaakmiddelen, dit kan de antiaanbaklaag beschadigen.
1. Haal de stekker uit het stopcontact om het product af te laten koelen. Zorg ervoor dat het product en de verwarmingselementen helemaal afgekoeld zijn.
 2. Neem de buitenkant van het product af met een licht vochtige doek.
 3. Maak de mand schoon met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons. Eventueel achtergebleven vuil kun je verwijderen met ontvettingsmiddel.
 4. Maak de binnenkant van het product schoon met heet water en een niet-schurende spons.
 5. Reinig het verwarmingselement met een reinigingsborstel om etensresten te verwijderen.

OPMERKING

- ◇ Verwijder de mand om het product sneller af te laten koelen.
- ◇ De mand en de grillplaat zijn vaatwasmachinebestendig.
- ◇ Als er vuil vastzit aan de mand, vul je de mand met heet water en wat afwasmiddel. Zet de mand in het product en laat de mand ongeveer 10 minuten weken.

6. Opslag

Haal de stekker uit het stopcontact en laat het product goed afkoelen. Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn. Bewaar het product op een droge, schone plek. Bewaar het product niet in extreem hoge of lage temperaturen.

7. Weggooien en recyclen

Denk aan het milieu en lever een bijdrage aan een schonere leefomgeving! Je kunt bij je gemeente terecht voor alle informatie over de mogelijkheden voor het afvoeren van afgedankte producten.

7.1 Afvoeren



Gooi het product aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever hem in op een door de overheid aangewezen inzamelpunt om het te laten recyclen.



Voer de verpakking en de accessoires af conform de milieuvorschriften die gelden in jouw gemeente. Let op de symbolen op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze – indien nodig – gescheiden af. De verpakkingsmaterialen zijn voorzien van letters en cijfers: 1-7: plastic, 20-22: papier en karton, 80-98 composietmaterialen.

7.2 Elektrisch apparaat



Het symbool hiernaast met de doorgekruiste vuilnisbak geeft aan dat dit product is onderworpen aan de Europese richtlijn (EU) 2012/19/EU. Deze richtlijn stelt dat je dit product aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil af mag laten voeren, maar het moet inleveren op een door de overheid aangewezen inzamelpunt om het te laten recyclen.

8. Disclaimer

Veranderingen onder voorbehoud; specificaties kunnen veranderen zonder opgaaf van redenen.

EN – User manual



Foreword

About this document

This manual contains all the information for correct, efficient and safe use of the product. Make sure you have fully read and understood the instructions in this manual before installing or using the product. Keep this manual for future use.

Original Instructions

This manual was originally written in Dutch. All other languages are translations of the original Dutch manual.

Service and warranty

If you need service or information regarding your product, please contact our customer service at service@kitchenbrothers.nl.

We provide a 2-year warranty on our products. Customer must be able to show proof of purchase when claiming warranty. Product defects must be reported to us within 2 years from the date of purchase. Please note that the warranty does not apply: for damage caused by improper use or repair; for parts subject to wear and tear; for defects known to the customer at the time of purchase; for defects caused by the customer's own fault, for damage caused by third parties.

Table of contents

1. Introduction	25
1.1 Intended use	25
1.2 Product overview	25
1.3 Product specifications	26
1.4 Contents of package	26
2. Safety	27
2.1 General	27
2.2 Persons	28
2.3 Operation	28
2.4 Electrical	30
3. Instructions for use	31
3.1 General notes	31
3.2 Before first use	31
3.3 How to use	32
3.4 Preset programs	34
3.5 Settings	35
3.6 Automatic shutdown	37
4. Troubleshooting	38
5. Maintenance and cleaning	42
6. Storage	42
7. Disposal and recycle	43
7.1 Disposal	43
7.2 Electric appliance	43
8. Disclaimer	43

1. Introduction

Thank you for choosing a KitchenBrothers product! Please always follow the instructions for safe usage.

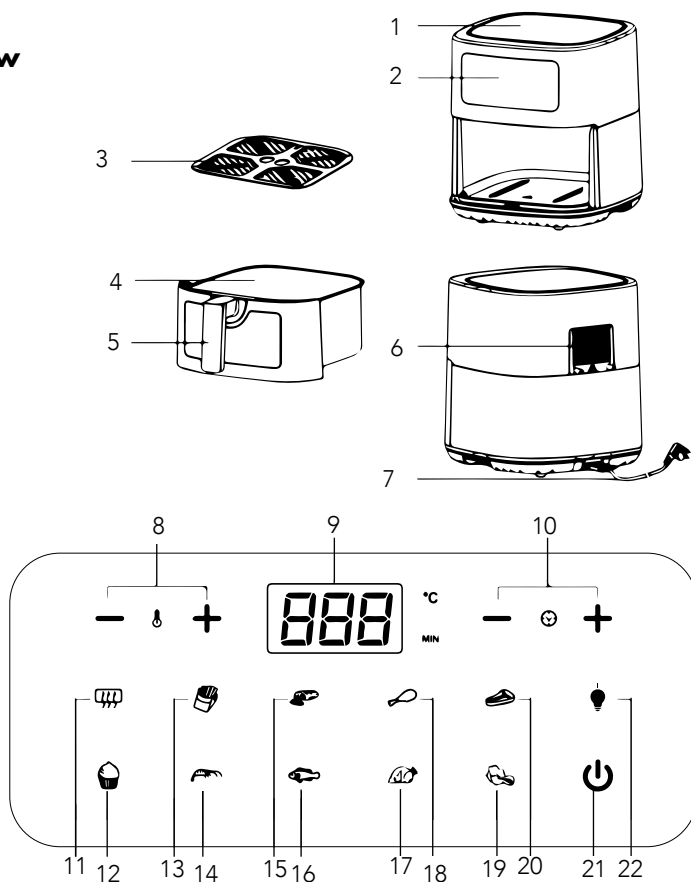
1.1 Intended use

An airfryer is a kitchen appliance that circulates hot air to cook food, similar to a hot-air oven. It is not intended for heating liquids, such as oil or water or anything similar. An airfryer can be used to prepare such things as: potato products, vegetables, meat and snacks. Using an airfryer can reduce food preparation time compared to other baking and frying methods.

The supplier is released from liability for any injury or damage caused by using the product beyond its intended use. Any modification of the product may affect your safety and warranty.

1.2 Product overview

1. Air inlet
2. Control panel
3. Grill plate
4. Basket
5. Handle
6. Air outlet
7. Power cable
8. Temperature down/up
9. Display
10. Time down/up
11. Preheat
12. Shrimp
13. Fries
14. Fish
15. Chicken drumsticks
16. Chicken
17. Vegetables
18. Steak
19. Lighting
20. Cake
21. On/Off
22. Start/Pause



1.3 Product specifications

Dimension	31 x 28.3 x 38 cm
Weight	4.73 kg
Safety class	II
Type of plug/adaptor	EU
Voltage	220-240V AC
Frequency	50/60Hz
Power	1600W
Max. sound level	60dB
Temperature range	50 to 200°C
Basket capacity	6 L
Timer	Yes

1.4 Contents of package

When receiving your shipment, make sure that the contents are consistent with the packing list. Notify your distributor of any missing items. If the equipment appears to be damaged, file a claim immediately with the carrier and notify your distributor at once, giving a detailed description of any damage. Save the damaged parts and packing container to substantiate your claim.

- 1x Airfryer XL
- 1x User manual
- 1x Basket
- 1x Grill plate

2. Safety

**WARNING!**

*Please ensure that the packaging is kept out of the reach of children!
Risk of suffocation!*



Before use, read the manual and safety information carefully. Follow the instructions and keep the manual for future reference. The supplier is not responsible for failure to follow the safety information on the use and handling of the product or damage to property or personal injury.

2.1 General

- Before first use, remove all packaging material and any stickers.
- If this is your first time using the product, it is important to read the user manual and instructions carefully.
- If the product is malfunctioning, dropped or damaged, do not use the product and consult our customer service.
- Before each use, check the parts and accessories for damage or wear (cracks/breakage) that may adversely affect its operation and, if so, replace them with original or manufacturer-recommended parts and accessories.
- Do not use accessories not offered by the supplier. They may pose a danger to the user and damage the product.
- Use the product only for the purposes indicated in this user manual.
- Do not disassemble, repair, or restore the product. Doing so may cause damage to the product. For your own safety, these parts should only be replaced by authorized service personnel. Always steer the product to the service center for repairs to prevent damage and personal injury.
- Be aware of the risks and consequences associated with improper use of the product. Misuse of the product may result in personal injury and damage to the product.
- Do not store explosive substances such as aerosols containing flammable propellant near the product.
- The outside of the product may become hot when the product is in use. So be alert when touching the outside!
- Do not put a cover over the product when it is on.
- Always use the product on a level surface and make sure there is free space under and around the motor housing. Keep the vents on the underside of the motor housing free of dust and lint to prevent fire, never expose them to liquids or flammable materials such as newspapers, napkins, tea towels, etc.
- The product is suitable for indoor use only. Do not use the product outdoors. Doing so may result in damage to the product.

- The product is designed and intended for private use. Do not use the product for commercial purposes.
- Keep the product away from heat, areas where the temperature is relatively high, and heat sources such as ovens.
- Do not place metal objects such as blades, forks, spoons, and lids on the product, these can become hot. So be alert when touching these objects.
- Do not move the product if it is on or has not yet cooled down.
- Make sure the foods prepared in the product come out golden brown and not dark brown or black. Remove any burnt parts and do not eat them. This may actually lead to health problems.

2.2 Persons

- The product should not be used by children. Use of the product is allowed only when a supervisor is present, who is responsible for the safety of the user.
- The product must not be used by people with physical or mental disabilities. Use of the product is permitted only if a supervisor is present, who is responsible for the safety of the user.
- Cleaning and maintenance of the product should not be performed by children unless they are over 8 years old and supervised.
- Do not allow children to play with the product. Use and store the product out of the reach of children.
- To avoid personal injury and damage to the product, do not let anyone climb, sit, stand, or climb on the product.

2.3 Operation

- When the product is on, (hot) air comes out of the ventilation system. Keep your face and hands away from this ventilation system. Avoid the hot air coming out of the product when you open it.
- Do not cover the product when it is on. Never place pillows or blankets on or against the product. This may cause a fire hazard, electric shock, personal injury, or damage to the product.
- Parts of the product become hot. Do not clean the product while it is still hot. Wait until the product has cooled down before cleaning it.
- Do not put too much food in the product. Distribute the food evenly and do not exceed the maximum loading capacity.
- Use the product only when the basket or grill is in it.
- Use the product only within the specified temperature range.
- Use the product only when necessary. Do not leave the product in operation indefinitely.
- Do not use the product and accessories on the stove or in combination with boiling water, as this may cause damage or personal injury.

- Do not use the product near a bathtub, shower, swimming pool, or near a (laundry) tub filled with water. Do not touch the product and power cord with wet hands. Do not allow the product to come into contact with water. Do not immerse the product in water. If water does get in or on the product, turn the product off immediately and contact our customer service department.
- Do not use the product near objects or surfaces that are sensitive to heat.
- The product may become very hot during use. Therefore, place the product on a heat-resistant plate during use. For example, never put it on a plastic table, plastic tablecloth or on a refrigerator.
- The product becomes hot when it is on. Do not touch the hot surfaces. Do not use the product if you are sensitive to heat. Do not touch the hot parts of the product. Use only the handle or knob.
- Do not install the product in a place without ventilation (for example, on a bookshelf or in a closet) or on a carpet or cushion. Make sure the ventilation holes are not blocked and that the product is at least 30 cm from the wall(s) and ceiling.
- Never boil or heat liquids in the product.
- Let the product cool completely before cleaning or storing it.
- Never leave the product unattended when in use.
- Let the product cool completely before storing it.
- Do not clean the product while it is still plugged in.
- Do not clean the product while it is still hot.
- Always place the product on a heat-resistant surface. Leave at least 30 cm of space around the back, sides, and top of the product.
- Always place the product on a horizontal, level, stable and non-flammable surface.
- Do not place the product on (highly) flammable materials such as tablecloths or curtains.
- Do not touch the product with wet hands, this may cause shock or other personal injury.
- Do not touch the product during operation, the product becomes hot.
- Never fill the tray with oil. This may cause fire or personal injury. However, you can possibly rub the ingredients with a little oil to make them crunchier.
- Be very careful when moving the product while it is on.
- Do not put the product against a wall or other objects.
- Do not put anything on top of the product.
- Make sure the ventilation system is not blocked when the product is on. This may cause overheating. Keep at least 30 cm of space around the ventilation grid.
- Do not use the product for more than 60 minutes at a time.
- When emptying the basket, take care that the grill plate does not fall out of the basket. Use tongs, if necessary, for example to remove larger snacks from the basket. The grill plate is very hot and can cause personal injury or damage to the product.

2.4 Electrical

- If the power fails during use, immediately turn off the product and unplug the power cord.
- Unplug and turn off the product when not in use and before cleaning the product.
- Do not unplug the product by pulling the power cord. This may cause fire or electric shock.
- If black smoke comes out of the product, unplug the product immediately. Wait until the smoke is gone before removing the contents of the product and contact our customer service department.
- Do not leave the cable hanging over the edge of a table or countertop.
- Do not place the cable on hot surfaces or near oil.
- Do not tuck the power cable under rugs or blankets. Never lay the cable in a walkway.
- Do not move the product by pulling the cord or twisting the cord.
- Before connecting the product, make sure that the mains voltage indicated on the rating plate matches that of your mains supply.
- Make sure you do not trip over the cable and that the cable is not kinked, twisted, or stuck.
- Check both power cord and plug regularly for signs of damage or wear, and if there is any, do not use the product and have the power cord and/or plug replaced or repaired by authorized service personnel.
- To avoid electric shock, do not use the product if you suspect the power cord or plug is damaged. A damaged power cord or plug should be repaired or replaced by a professional (an authorized distributor).
- Use and store the product so that the cables cannot be damaged.
- Use only the adapter and/or accessories provided by the supplier to prevent overheating, explosions, electric shock, fire, other damage, and personal injury.
- Do not use an extension cord. Make sure the product is plugged into a grounded outlet to which no other devices are connected.
- The product is not suitable to be operated via an external timer or a separate remote control.
- Do not leave the product unattended when in use. When not in use, turn the product off and unplug it.
- Should the system that controls the internal temperature fail, the overheat protection will automatically come on and the product will not function. Unplug the product, let it cool down completely and restart the product.
- Never insert objects into the slots on the outside of the product, you may touch live parts. This may cause fire and/or electric shock.
- Do not move the product while it is on. Always turn the product off before moving or cleaning it.
- Turn off and unplug the product when you are not using or cleaning the product. Allow the product to cool completely before cleaning the product.
- The product should only be used on a grounded 220-240V outlet.

3. Instructions for use

3.1 General notes

- For the best results, it is recommended to always preheat the product using the "Preheat" program. Failure to preheat may result in a less crispy end result. Without preheating, add at least 3 minutes to the recommended cooking time.
- It is recommended to shake food at least once (halfway through the program) during cooking.
- After completing a program, the product begins to beep and then turns off. The fan continues to run for about 1 minute to cool the product.
- After preparing one serving of food, the product is immediately ready to prepare the next serving.
- To select, press the corresponding button on the control panel with your finger.
- During initial use, a slight smoke or odor may emanate from the product. This is normal and will disappear quickly. Ensure good ventilation around the product.

3.2 Before first use

1. Remove all packaging material.
2. Remove all stickers or labels from the product - except the rating plate.
3. Clean the basket and grill with hot water and detergent.
4. Clean the inside and outside with a damp cloth.
5. Plug in the power cord. You will hear a beeping sound, and the product will go into standby mode. The on/off button will remain illuminated in red.
6. Place the grill in the basket. Make sure the handle of the grill plate is pointing up, so it is easier to take out later.

NOTE

- ◇ Do not use an abrasive sponge.
- ◇ The basket and grill are dishwasher safe. Cleaning in the dishwasher may shorten the life of the product.

3.3 How to use

ATTENTION!

- ◇ This product cooks with hot air. Never fill the basket with oil or frying fat!
 - ◇ Do not place anything on top of the product. This will disturb the Air flow and affect the final result.
 - ◇ The basket and grill are very hot for up to 30 minutes after frying! Do not touch the metal part of the basket and grill plate during and just after use, it gets very hot and needs time to cool down. Be very careful with this to avoid burns. Hold the basket by the handle only.
 - ◇ Depending on the type of food, steam may escape from the basket if you remove it during/after baking.
 - ◇ Be careful when emptying the basket. With all ingredients that originally contained oil, excess oil will collect at the bottom of the basket. Do not turn the basket upside down as the oil collected on the bottom of the basket will leak.
 - ◇ When you first use the product, a slight smoke or odor may be released. This is normal and will dissipate quickly. Provide adequate ventilation around the product.
1. Plug into a grounded outlet. A beep will sound, and the control panel will light up for 1 second. Then the product will go into standby mode and all lights will turn off except  (On/Off).
 2. Press to  turn on the product. The default temperature and time are 180°C and 15 min, respectively. You can freely set the time and temperature with the Time +/- and Temperature +/- . You can also press any program symbol to cook different dishes. When you press the desired program symbol, the lights will flash. Each program has its own standard time and temperature (see table). After choosing a program, you can freely adjust the time and temperature with the Time +/- and Temperature +/- .
 3. Place the griddle in the basket and fill the basket with food.
 4. Slide the basket into the product.
 5. Press to  start baking. The  light will start flashing, a beep will sound, and the product will start baking.
 6. To pause baking, press . A beep sounds and the product stops baking.
 7. Press to  turn off the product. A beep will sound, and the product will enter standby mode. All lights will turn off except  (On/Off).
 8. When you hear the timer beep, the set cooking time has elapsed. Remove the basket from the product and place it on a heat-resistant surface.
 9. Remove the basket from the product and check if the food is ready.
 10. If the food is not yet ready, slide the basket back into the product. Set the desired time and temperature and press to  start baking.
 11. When the food is ready, turn off the product by  pressing and removing the food one by one with heat-resistant tongs.
 12. The product is immediately ready to prepare other ingredients.

i NOTE

- ◇ The temperature range is 50 to 200°C. Each time you press the Temperature +/-, the temperature will increase or decrease 10°C. If you press the + at 200°C, the temperature will go to 50°C. If you press the - at 50°C, the temperature will go to 200°C.
- ◇ During temperature control, the digital temperature display will flash on the screen. After flashing 3 times, the temperature is set. During baking, it will not flash.
- ◇ The setting time range is 1 to 60 min. Each time you press Time + / -, the time will increase or decrease 1 minute. If you press + at 60 minutes, the time will go to 1 minute. If you press - at 1 minute, the time will go to 60 minutes.
- ◇ While setting the time, the digital time display flashes on the screen. After blinking 3 times, the time is set. During baking, it will not flash.
- ◇ During baking, you can remove the basket to e.g. shake, check the food or add food. Baking is then automatically paused and starts again as soon as you replace the basket.
- ◇ The product will turn off when the power is unplugged during the program. When power is restored the selected program will resume.
- ◇ During baking, 2 lights on the control panel flash throughout the cooking time: the selected program and Start/Pause.
- ◇ Some food must be shaken halfway through the cooking time. To shake hwt food, pull out the basket by the handle and gently shake it. Then slide the basket back to resume cooking.
- ◇ The heating element stops working when the cooking time has elapsed. The screen shows 00 min. The fan continues to work and a beep sounds. The fan continues to operate for 1 minute to cool the product, then the product goes into standby mode.
- ◇ Do not exceed the MAX indication in the basket, this may affect the cooking quality of the food.

3.4 Preset programs

The product has 9 preset programs. The temperature and time of these are preset based on the type of food. If desired, you can adjust the temperature and time with the be using the + and - buttons.

Program	Standard time (min)	Standard temperature (°C)
 Preheating	3	180
 Meat	12	200
 Fries	18	200
 Drumsticks	20	200
 Steak	12	180
 Cake	25	160
 Shrimp	8	180
 Fish	10	180
 Chicken	30	200
 Vegetables	10	160

3.5 Settings

In addition to the preset programs, you can also use the product to prepare other foods by setting the time and temperature. The table below will help you select the basic ingredient settings.

Ingredient	Weight (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Shake	Note
Thin frozen fries	300-700	12-16	200	Yes	
Thick frozen fries	300-700	12-20	200	Yes	
Homemade fries (8 x 8 mm)	300-800	18-25	200	Yes	Add ½ tsp oil in advance and make sure it is evenly distributed.
Homemade potato slices	300-800	18-22	180	Yes	Add ½ tsp oil in advance and make sure it is evenly distributed.
Homemade potato cubes	300-750	12-18	180	Yes	Add ½ tsp oil in advance and make sure it is evenly distributed.
	250	15-18	180	Yes	Add ½ tsp oil in advance and make sure it is evenly distributed.
Rösti		15-18	180		
Potato gratin	500	18-22	180	Yes	
Steak	100-500	8-12	180		
Pork chops	100-500	10-14	180		
Hamburgers	100-500	7-14	180		
Sausage rolls / Sausage rolls	100-500	13-15	200		

Chicken drumsticks	100-500	18-22	180		
Chicken breast	100-500	10-15	180		
Spring rolls	100-400	8-10	200	Yes	Use oven/airfryer-ready snacks.
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200	Yes	Use oven/airfryer-ready snacks.
Frozen fish sticks	100-400	6-10	200		Use oven/airfryer-ready snacks.
Frozen cheese snacks with breadcrumbs	100-400	10	200		Use oven/airfryer-ready snacks.
Stuffed vegetables	100-400	10	160		
Cake	300	20-25	160		Use a baking pan or suitable airfryer baking paper.
Quiche	400	20-22	180		Use a baking pan/oven tray or suitable airfryer baking paper.
Muffins	300	15-18	200		Use a baking pan or suitable airfryer baking paper or suitable airfryer baking paper.
Sweet snacks	400	1-20	160	Shake	Use a baking tin/oven dish or suitable airfryer baking paper.

Tips:

- Add 3 minutes to the cooking time before you start baking if the product is cold or preheat the product before you start baking.
- Small ingredients usually require a slightly shorter cooking time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients requires only a slightly longer cooking time; a smaller amount of ingredients requires only a slightly shorter cooking time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the cooking time will optimize the final result and prevent unevenly cooked ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes and then bake your ingredients for a few more minutes for crispy results.
- Do not prepare extremely fatty ingredients such as sausages in the product.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in this product.
- The optimum quantity for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use ready-made dough to make snacks quickly and easily. Ready-made dough also requires a shorter preparation time than homemade dough.
- Place a baking tin or baking dish in the basket if you want to bake a cake or quiche or prepare fragile ingredients or stuffed ingredients.
- You can also use the product to heat ingredients. To heat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

NOTE

- ◇ Please note that these settings and tips are indications. Since ingredients vary in origin, size, shape and brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.
- ◇ Because the Rapid Air technology immediately reheats the air in the product, the process is hardly disturbed if the basket is pulled out of the product briefly during cooking.

3.6 Automatic shutdown

- The product has a built-in timer, which automatically turns the product off when the timer countdown reaches zero.
- You can manually turn off the product by pressing the power button.
- The product automatically turns off after 60 minutes of inactivity.

4. Troubleshooting

If the following problems occur while using the product, refer to the table below to find a solution. If the problems cannot be solved using these options, please contact our customer service.

Problem	Cause	Solution
The product is not working.	The product is not connected to the mains.	Plug into a grounded outlet.
	You have not set the time.	Set the time as desired and start baking to turn on the product.

The ingredients are not cooked.	There are too many ingredients in the basket.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller portions will bake more evenly.
	The set temperature is too low.	Set the temperature as desired and start baking.
	The cooking time is too short.	Set the time as desired and start baking to switch on the product.
	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the cooking time.	Ingredients that are on or on top of each other (e.g., French fries) should be shaken halfway through cooking time.

	You have used a type of snacks intended for preparation in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush snacks with oil for crispier results.
The ingredients are baked unevenly.	There is too much food in the basket.	Do not fill the basket beyond the maximum amount indicated.
The baked snacks are not crispy when they come out of the product. I can't slide the basket into the product properly.	You are preparing fatty ingredients.	Take great care to keep the temperature below 180°C when baking fatty ingredients.
	The basket still contains greasy residue from previous use.	White smoke is caused by fat heating up in the basket. Be sure to clean the basket thoroughly after each use.

White smoke comes out of the product.	You didn't soak the potato fries properly before frying them.	Soak potato fries in a bowl of water for at least 30 minutes; remove and dry with paper towels.
	You didn't use the right type of potato.	Use fresh potatoes and make sure they remain firm during baking.
Fresh potato fries are baked unevenly. Fresh potato fries are not crispy when baked.	The crispness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Be sure to dry the potato fries thoroughly before brushing them with oil.
		Cut the potato into thinner sticks for crispier results.
		Add a little more oil for a crispier result.

5. Maintenance and cleaning

- Clean the product after each use.
 - Do not clean the basket, grill and inside of the product with metal utensils or abrasive cleaners, this may damage the non-stick coating.
1. Unplug the product to let it cool down. Make sure the product and heating elements are completely cooled.
 2. Wipe the outside of the product with a slightly damp cloth.
 3. Clean the basket with hot water, some detergent, and a non-abrasive sponge. You can remove any remaining dirt with degreaser.
 4. Clean the inside of the product with hot water and a non-abrasive sponge.
 5. Clean the heating element with a cleaning brush to remove food debris.

NOTE

- ◇ Remove the basket to allow the product to cool more quickly.
- ◇ The basket and grill are dishwasher safe.
- ◇ If there is dirt stuck to the basket, fill the basket with hot water and some detergent. Place the basket in the product and let the basket soak for about 10 minutes.

6. Storage

Unplug the product and allow it to cool thoroughly. Make sure all parts are clean and dry. Store the product in a dry, clean place. Do not store the product in extremely high or low temperatures.

7. Disposal and recycle

Think about the environment and contribute to a cleaner living environment! You can contact your local council for all information on disposal options for discarded products.

7.1 Disposal



At the end of its life, do not dispose of the product with normal household waste, but hand it in at a government designated collection point for recycling.



Dispose of the packaging and accessories in accordance with the environmental regulations in force in your local council. Pay attention to the symbols on the different packaging materials and - if necessary - dispose of them separately. The packaging materials are marked with letters and numbers: 1-7: plastic, 20-22: paper and cardboard, 80-98 composite materials.

7.2 Electric appliance



The symbol shown here with the crossed-out garbage can indicates that this product is subject to European Directive (EU) 2012/19/EU. This directive states that at the end of its service life, you must not dispose of this product with normal household waste, but hand it in at a government designated collection point for recycling.

8. Disclaimer

Changes reserved; specifications are subject to change without stating grounds for doing so.

FR/BE – Manuel d'utilisation



Avant-propos

À propos de ce document

Ce manuel contient toutes les informations nécessaires à une utilisation correcte, efficace et sûre du produit. Assurez-vous d'avoir bien lu et compris les instructions de ce manuel avant d'installer ou d'utiliser le produit. Conservez ce manuel pour une utilisation ultérieure.

Instructions originales

Ce manuel a été rédigé à l'origine en néerlandais. Toutes les autres langues sont des traductions du manuel original en néerlandais.

Service et garantie

Si vous avez besoin d'un service ou d'une information concernant votre produit, veuillez contacter notre service clientèle via service@kitchenbrothers.nl.

Nous offrons une garantie de 2 ans sur nos produits. Pour obtenir un service pendant la période de garantie, le produit doit être retourné avec une preuve d'achat. Les défauts du produit doivent être signalés dans un délai de deux ans à compter de la date d'achat. Cette garantie ne couvre pas : les dommages causés par une mauvaise utilisation ou une réparation incorrecte ; les pièces d'usure ; les défauts dont le client avait connaissance au moment de l'achat ; les dommages ou défauts causés par la négligence du client ; les dommages ou défauts causés par des tiers. Les pièces de rechange pour ce produit sont disponibles pendant 2 ans après la date de l'achat.

Table des matières

1. Introduction	46
1.1 Utilisation prévue	46
1.2 Description du produit	46
1.3 Spécifications du produit	47
1.4 Contenu de l’emballage	47
2. Sécurité	48
2.1 Général	48
2.2 Personnes	49
2.3 Fonctionnement	49
2.4 Électricité	51
3. Mode d’emploi	52
3.1 Remarques générales	52
3.2 Avant la première utilisation	52
3.3 Utilisation	53
3.4 Programmes prééglés	55
3.5 Paramètres	56
3.6 Arrêt automatique	59
4. Résolution des problèmes	59
5. Entretien et nettoyage	63
6. Stockage	63
7. Élimination et recyclage	64
7.1 Élimination	64
7.2 Appareils électriques	64
8. Clause de non-responsabilité	64

1. Introduction

Merci d'avoir choisi un produit KitchenBrothers ! Suivez toujours les instructions pour garantir une utilisation en toute sécurité.

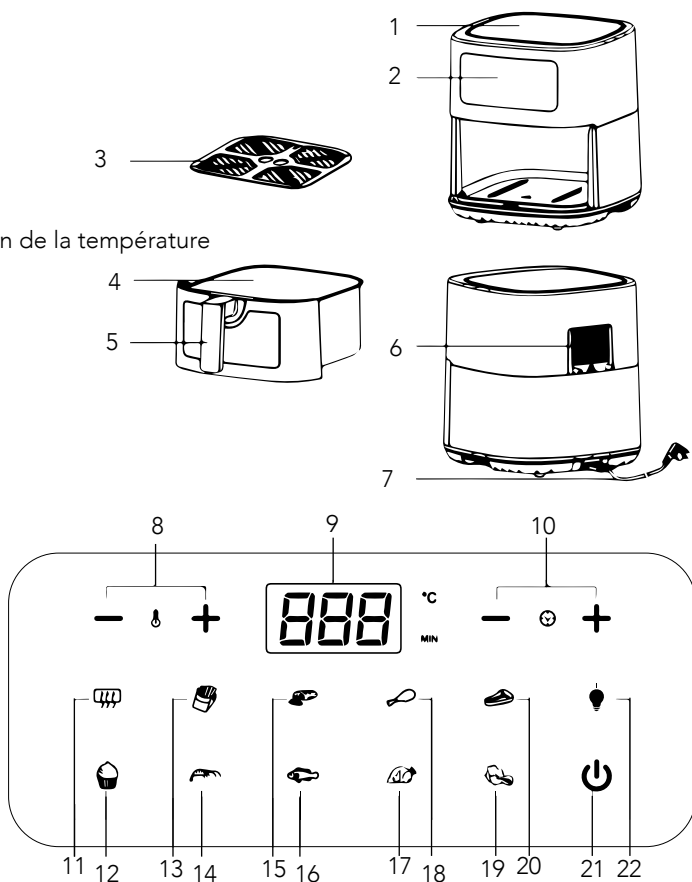
1.1 Utilisation prévue

Un sèche-cheveux est un appareil de cuisine qui fait circuler de l'air chaud pour cuire les aliments, à l'instar d'un four à air chaud. Il n'est pas destiné à chauffer des liquides, tels que l'huile ou l'eau ou quelque chose de similaire. Un défroisseur d'air peut être utilisé pour préparer, par exemple, des produits à base de pommes de terre, des légumes, de la viande et des en-cas. L'utilisation d'un défroisseur d'air peut réduire le temps de préparation des aliments par rapport à d'autres méthodes de cuisson et de friture.

Le fournisseur est dégagé de toute responsabilité en cas de blessures ou de dommages causés par l'utilisation du produit au-delà de l'usage prévu. Toute modification du produit peut affecter votre sécurité et la garantie.

1.2 Description du produit

1. Entrée d'air
2. Panneau de commande
3. Plaque de gril
4. Panier
5. Poignée
6. Sortie d'air
7. Câble d'alimentation
8. Abaissement/augmentation de la température
9. Écran
10. Temps en bas/en haut
11. Préchauffage
12. Crevettes
13. Frites
14. Poisson
15. Pilons de poulet
16. Poulet
17. Légumes
18. Steak
19. Eclairage
20. Gâteau
21. Marche/Arrêt
22. Démarrer/Pause



1.3 Spécifications du produit

Dimensions	31 x 28,3 x 38 cm
Poids	4,73 kg
Classe de sécurité	II
Type de prise/adaptateur	UE
Tension	220-240V AC
Fréquence	50/60Hz
Puissance	1600W
Niveau de bruit max.	60dB
Plage de température	50 à 200°C
Capacité du panier	6 l
Minuterie	Oui

1.4 Contenu de l'emballage

Vérifiez que le contenu du colis correspond au bordereau d'expédition lorsque vous recevez l'envoi. Informez votre fournisseur si des pièces sont manquantes. Si le produit semble endommagé, déposez immédiatement une plainte auprès du transporteur et donnez au fournisseur une description détaillée des dommages. Conservez les pièces endommagées et l'emballage pour étayer votre plainte.

- 1x Sèche-cheveux XL
- 1x Manuel d'utilisation
- 1x Panier
- 1x Plaque de gril

2. Sécurité



ATTENTION !

Veillez à ce que le matériel d'emballage ne tombe pas entre les mains des enfants. Ils pourraient s'étouffer avec !



Avant toute utilisation, lisez attentivement le manuel et les informations relatives à la sécurité. Suivez les instructions et conservez le manuel pour vous y référer ultérieurement. Le fournisseur n'est pas responsable du non-respect des consignes de sécurité relatives à l'utilisation et à la manipulation du produit, ni des dommages matériels ou corporels.

2.1 Général

- Avant la première utilisation, retirez tous les matériaux d'emballage et les éventuels autocollants.
- Si vous utilisez le produit pour la première fois, il est important de lire attentivement le manuel et les instructions.
- Si le produit fonctionne mal, est tombé ou a été endommagé, n'utilisez pas le produit et consultez notre service clientèle.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que les pièces et les accessoires ne sont pas endommagés ou usés (fissures/cassures), ce qui pourrait nuire aux performances, et, le cas échéant, remplacez-les par des pièces et des accessoires d'origine ou recommandés par le fabricant.
- N'utilisez pas d'accessoires non proposés par le fournisseur. Ceux-ci peuvent présenter un danger pour l'utilisateur et endommager le produit.
- N'utilisez le produit qu'aux fins indiquées dans le présent manuel.
- Ne démontez pas, ne réparez pas et ne restaurez pas le produit. Cela pourrait endommager le produit. Pour votre propre sécurité, ces pièces ne doivent être remplacées que par du personnel de service autorisé. Envoyez toujours le produit au centre de service pour les réparations afin d'éviter les dommages et les blessures.
- Veuillez noter les risques et les conséquences liés à une utilisation incorrecte du produit. Une mauvaise utilisation du produit peut entraîner des blessures corporelles et endommager le produit.
- Ne stockez pas de substances explosives telles que des aérosols avec un gaz propulseur inflammable à proximité du produit.
- L'extérieur du produit peut devenir chaud lorsque le produit est utilisé. Soyez donc vigilant lorsque vous touchez l'extérieur !
- Ne recouvrez pas le produit lorsqu'il est allumé.

- Utilisez toujours le produit sur une surface plane et assurez-vous qu'il y a de l'espace libre sous et autour du boîtier du moteur. Veillez à ce que les orifices d'aération situés au bas du boîtier du moteur soient exempts de poussière et de peluches afin d'éviter tout risque d'incendie. Ne les exposez jamais à des liquides ou à des matériaux inflammables tels que des journaux, des serviettes de table, des torchons, etc.
- Le produit convient uniquement à une utilisation en intérieur. N'utilisez pas le produit à l'extérieur. Cela pourrait endommager le produit.
- Le produit est conçu et destiné à un usage privé. N'utilisez pas le produit à des fins commerciales.
- Conservez le produit à l'écart de la chaleur, des zones où la température est relativement élevée et des sources de chaleur telles que les fours.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le produit, ceux-ci peuvent devenir chauds. Soyez donc vigilant lorsque vous touchez ces objets.
- Ne déplacez pas le produit lorsqu'il est allumé ou n'a pas encore refroidi.
- Veillez à ce que les aliments préparés dans le produit ressortent dorés et non marron foncé ou noirs. Retirez les parties brûlées et ne les consommez pas. Cela peut entraîner des problèmes de santé.

2.2 Personnes

- Le produit ne doit pas être utilisé par des enfants. L'utilisation du produit n'est autorisée qu'en présence d'un superviseur responsable de la sécurité de l'utilisateur.
- Le produit ne doit pas être utilisé par des personnes souffrant d'un handicap physique ou mental. Le produit ne peut être utilisé qu'en présence d'un superviseur responsable de la sécurité de l'utilisateur.
- Le nettoyage et l'entretien du produit ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec le produit. Utilisez et rangez le produit hors de portée des enfants.
- Pour éviter les blessures et les dommages au produit, ne laissez personne grimper, s'asseoir, se tenir debout ou monter sur le produit.

2.3 Fonctionnement

- Lorsque le produit est en marche, de l'air (chaud) sort du système de ventilation. Tenez votre visage et vos mains à l'écart de ce système de ventilation. Évitez l'air chaud qui sort du produit lorsque vous l'ouvrez.
- Ne couvrez pas le produit lorsqu'il est en marche. Ne placez jamais d'oreillers ou de couvertures sur ou contre le produit. Cela pourrait entraîner un risque d'incendie, un choc électrique, des blessures ou des dommages au produit.
- Certaines parties du produit deviennent chaudes. Ne nettoyez pas le produit tant qu'il est chaud. Attendez que le produit ait refroidi avant de le nettoyer.
- Ne mettez pas trop d'aliments dans le produit. Répartissez les aliments uniformément et ne dépassez pas la capacité de chargement maximale.
- N'utilisez le produit que lorsque le panier ou la grille est en place.

- N'utilisez le produit que dans la plage de température spécifiée.
- N'utilisez le produit qu'en cas de nécessité. Ne laissez pas le produit fonctionner indéfiniment.
- N'utilisez pas le produit et ses accessoires sur la cuisinière ou en combinaison avec de l'eau bouillante, sous peine d'endommager le produit ou de blesser quelqu'un.
- N'utilisez pas le produit à proximité d'une baignoire, d'une douche, d'une piscine ou d'un bassin (de lavage) rempli d'eau. Ne touchez pas le produit et le cordon d'alimentation avec des mains mouillées. Veillez à ce que le produit n'entre pas en contact avec de l'eau. N'immergez pas le produit dans l'eau. Si de l'eau pénètre à l'intérieur ou sur le produit, éteignez-le immédiatement et contactez notre service clientèle.
- N'utilisez pas le produit à proximité d'objets ou de surfaces sensibles à la chaleur.
- Le produit peut devenir très chaud pendant son utilisation. Par conséquent, placez le produit sur une plaque résistante à la chaleur pendant l'utilisation. Par exemple, ne le placez jamais sur une table ou une nappe en plastique ou sur un réfrigérateur.
- Le produit devient chaud lorsqu'il est allumé. Ne touchez pas les surfaces chaudes. N'utilisez pas le produit si vous êtes sensible à la chaleur. Ne touchez pas les parties chaudes du produit. Utilisez uniquement la poignée ou le bouton.
- N'installez pas le produit dans un endroit sans ventilation (par exemple, sur une étagère ou dans un placard) ou sur un tapis ou un coussin. Veillez à ce que les orifices de ventilation ne soient pas obstrués et à ce que le produit soit éloigné d'au moins 30 cm du ou des murs et du plafond.
- Ne faites jamais bouillir ou chauffer les liquides contenus dans le produit.
- Laissez le produit refroidir complètement avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Ne laissez jamais le produit sans surveillance lorsqu'il est utilisé.
- Laissez le produit refroidir complètement avant de le ranger.
- Ne nettoyez pas le produit lorsqu'il est encore branché.
- Ne nettoyez pas le produit lorsqu'il est encore chaud.
- Placez toujours le produit sur une surface résistante à la chaleur. Laissez un espace d'au moins 30 cm autour de l'arrière, des côtés et du dessus du produit.
- Placez toujours le produit sur une surface horizontale, plane, stable et ininflammable.
- Ne placez pas le produit sur des matériaux (hautement) inflammables tels que des nappes ou des rideaux.
- Ne touchez pas le produit avec des mains mouillées, cela pourrait provoquer des chocs ou d'autres blessures.
- Ne pas toucher le produit en cours de fonctionnement, le produit devient chaud.
- Ne remplissez jamais le plateau d'huile. Cela pourrait provoquer un incendie ou des blessures. Toutefois, vous pouvez éventuellement frotter les ingrédients avec un peu d'huile pour les rendre plus croquants.
- Soyez très prudent lorsque vous déplacez le produit lorsqu'il est en marche.
- Ne mettez pas le produit contre un mur ou d'autres objets.
- Ne posez rien sur le produit.

- Assurez-vous que le système de ventilation n'est pas bloqué lorsque le produit est en marche. Cela pourrait entraîner une surchauffe. Laissez un espace d'au moins 30 cm autour de la grille de ventilation.
- N'utilisez pas le produit pendant plus de 60 minutes d'affilée.
- Lorsque vous videz le panier, veillez à ce que la plaque du gril ne tombe pas. Utilisez des pinces si nécessaire, par exemple pour retirer les plus gros snacks du panier. La plaque du gril est très chaude et peut provoquer des blessures ou endommager le produit.

2.4 Électricité

- En cas de coupure de courant pendant l'utilisation, éteignez immédiatement le produit et débranchez-le.
- Débranchez et éteignez le produit lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer.
- Ne débranchez pas le produit en tirant sur le cordon d'alimentation. Cela pourrait provoquer un incendie ou une électrocution.
- Si de la fumée noire s'échappe du produit, débranchez-le immédiatement. Attendez que la fumée ait disparu avant de retirer le contenu du produit et de contacter notre service clientèle.
- Ne laissez pas le câble pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir.
- Ne pas poser le câble sur des surfaces chaudes ou à proximité d'huile.
- Ne pas glisser le câble d'alimentation sous des tapis ou des couvertures. Ne jamais poser le câble dans une allée.
- Ne déplacez pas le produit en tirant sur le cordon ou en le tordant.
- Avant de brancher le produit, assurez-vous que la tension secteur indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle de votre alimentation secteur.
- Veillez à ne pas trébucher sur le câble et à ce qu'il ne soit pas plié, tordu ou coincé.
- Vérifiez régulièrement que le cordon d'alimentation et la fiche ne présentent pas de signes de détérioration ou d'usure. Si c'est le cas, n'utilisez pas le produit et faites remplacer ou réparer le cordon d'alimentation et/ou la fiche par un personnel de service agréé.
- Pour éviter tout choc électrique, n'utilisez pas le produit si vous pensez que le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés. Un câble d'alimentation ou une fiche endommagée(e) doit être réparé(e) ou remplacé(e) par un professionnel (un distributeur agréé).
- Utilisez et rangez le produit de manière que les câbles ne puissent pas être endommagés.
- Utilisez uniquement l'adaptateur et/ou les accessoires fournis par le fournisseur afin d'éviter toute surchauffe, explosion, choc électrique, incendie, autres dommages et blessures.
- N'utilisez pas de rallonge. Assurez-vous que le produit est connecté à une prise de terre à laquelle aucun autre appareil n'est connecté.
- Le produit n'est pas adapté pour être commandé par une minuterie externe ou une télécommande séparée.
- Ne laissez pas le produit sans surveillance lorsqu'il est utilisé. Lorsqu'il n'est pas utilisé, éteignez le produit et débranchez-le.

- En cas de défaillance du système qui contrôle la température interne, la protection contre la surchauffe se met automatiquement en marche et le produit cesse de fonctionner. Débranchez le produit, laissez-le refroidir complètement et redémarrez-le.
- N'insérez jamais d'objets dans les fentes situées à l'extérieur du produit, vous pourriez toucher des pièces sous tension. Cela pourrait provoquer un incendie et/ou une électrocution.
- Ne déplacez pas le produit lorsqu'il est allumé. Éteignez toujours le produit avant de le déplacer ou de le nettoyer.
- Éteignez et débranchez le produit lorsque vous ne l'utilisez pas ou ne le nettoyez pas. Laissez le produit refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Le produit ne doit être utilisé que sur une prise de courant de 220-240 V avec mise à la terre.

3. Mode d'emploi

3.1 Remarques générales

- Pour obtenir les meilleurs résultats, il est recommandé de toujours préchauffer le produit à l'aide du programme «Préchauffage». Si le préchauffage n'est pas effectué, le résultat final risque d'être moins croustillant. Sans préchauffage, ajoutez au moins 3 minutes au temps de cuisson recommandé.
- Il est recommandé de secouer les aliments au moins une fois (à la moitié du programme) pendant la cuisson.
- À la fin d'un programme, le produit émet un signal sonore, puis s'éteint. Le ventilateur continue de fonctionner pendant environ 1 minute pour refroidir le produit.
- Après avoir préparé une portion d'aliments, le produit est immédiatement prêt à préparer la portion suivante.
- Pour effectuer une sélection, appuyez avec le doigt sur la touche correspondante du panneau de commande.
- Lors de la première utilisation, une légère fumée ou odeur peut se dégager du produit. Ce phénomène est normal et disparaît rapidement. Veillez à une bonne ventilation autour du produit.

3.2 Avant la première utilisation

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Retirez tous les autocollants ou étiquettes apposés sur le produit, à l'exception de la plaque signalétique.
3. Nettoyez le panier et la grille avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
4. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon humide.
5. Branchez le cordon d'alimentation. Vous entendez un signal sonore et le produit passe en mode veille. Le bouton marche/arrêt reste allumé en rouge.
6. Placez la plaque du gril dans le panier. Veillez à ce que la poignée de la plaque soit orientée vers le haut pour faciliter son extraction ultérieure.

REMARQUE

- ◇ Ne pas utiliser d'éponge abrasive.
- ◇ Le panier et la grille peuvent être lavés au lave-vaisselle. Le nettoyage au lave-vaisselle peut réduire la durée de vie du produit.

3.3 Utilisation

ATTENTION !

- ◇ Ce produit cuit avec de l'air chaud. Ne remplissez jamais le panier d'huile ou de graisse de friture !
 - ◇ Ne placez rien sur le produit. Cela perturberait la circulation de l'air et affecterait le résultat final.
 - ◇ Le panier et la grille sont très chauds pendant 30 minutes après la friture ! Ne touchez pas la partie métallique du panier et de la grille pendant et juste après l'utilisation, car elle devient très chaude et a besoin de temps pour refroidir. Faites très attention pour éviter les brûlures. Tenez le panier uniquement par la poignée.
 - ◇ Selon le type d'aliment, de la vapeur peut s'échapper du panier si vous le retirez pendant/après la cuisson.
 - ◇ Soyez prudent lorsque vous videz le panier. Avec tous les ingrédients qui contenaient de l'huile à l'origine, l'excès d'huile s'accumulera au fond du panier. Ne retournez pas le panier, car l'huile accumulée au fond du panier s'écoulerait.
 - ◇ Lors de la première utilisation du produit, une légère fumée ou odeur peut se dégager. Ce phénomène est normal et disparaît rapidement. Veillez à ce que la ventilation autour du produit soit suffisante.
1. Insérez la fiche dans une prise de courant avec mise à la terre. Un signal sonore retentit et le panneau de commande s'allume pendant 1 seconde. Ensuite, le produit passera en mode veille et toutes les lumières s'éteindront sauf  (Marche/Arrêt).
 2. Appuyez sur cette touche pour  allumer le produit. La température et le temps par défaut sont respectivement de 180 °C et 15 min. Vous pouvez régler librement l'heure et la température à l'aide des boutons Heure +/- et Température +/-.
Vous pouvez également appuyer sur n'importe quel symbole de programme pour préparer différents plats. Lorsque vous appuyez sur le symbole du programme souhaité, les voyants clignotent. Chaque programme a sa propre durée et sa propre température par défaut (voir tableau). Après avoir choisi un programme, vous pouvez régler librement la durée et la température à l'aide des touches «Heure +/-» et «Température +/-».
 3. Placez la plaque de cuisson dans le panier et remplissez le panier d'aliments.
 4. Glissez le panier dans le produit.
 5. Appuyez pour  commencer la cuisson. Le  voyant commencera à clignoter, un bip retentira et le produit commencera à cuire.

6. Pour mettre la cuisson en pause, appuyez sur . Un bip retentit et le produit s'arrête de cuire.
7. Appuyez sur cette touche pour  éteindre le produit. Un bip retentit et le produit passe en mode veille. Toutes les lumières s'éteindront sauf ( Marche/Arrêt).
8. Lorsque vous entendez le signal sonore de la minuterie, le temps de cuisson programmé est écoulé. Retirez le panier du produit et placez-le sur une surface résistante à la chaleur.
9. Retirez le panier du produit et vérifiez si les aliments sont prêts.
10. Si les aliments ne sont pas encore prêts, remettez le panier dans le produit. Réglez l'heure et la température souhaitées et appuyez pour commencer la  cuisson.
11. Lorsque les aliments sont prêts, éteignez le produit en  appuyant et en retirant les aliments un par un avec des pinces résistantes à la chaleur.
12. Le produit est immédiatement prêt pour la préparation d'autres ingrédients.

REMARQUE

- ◇ La plage de température est comprise entre 50 et 200°C. Chaque fois que vous appuyez sur le bouton « Température +/- », la température augmente ou diminue de 10°C. Si vous appuyez sur le bouton + à 200°C, la température passera à 50°C. Si vous appuyez sur le bouton - à 50°C, la température passera à 200°C. Si vous appuyez sur le bouton - à 50°C, la température passera à 200°C.
- ◇ Pendant le contrôle de la température, l'affichage numérique de la température clignote à l'écran. Après 3 clignotements, la température est réglée. Pendant la cuisson, il ne clignote pas.
- ◇ Chaque fois que vous appuyez sur la touche Heure + / -, le temps augmente ou diminue d'une minute. Si vous appuyez sur + à 60 minutes, le temps passera à 1 minute. Si vous appuyez sur - à 1 minute, l'heure passera à 60 minutes.
- ◇ Pendant le réglage de l'heure, l'affichage de l'heure numérique clignote à l'écran. Après 3 clignotements, l'heure est réglée. Pendant la cuisson, il ne clignote pas.
- ◇ Pendant la cuisson, vous pouvez retirer le panier pour, par exemple, secouer, vérifier les aliments ou en ajouter. La cuisson est alors automatiquement interrompue et reprend dès que vous remettez le panier en place.
- ◇ Le produit s'éteint s'il est débranché en cours de programme. Lorsque l'alimentation électrique est rétablie, le programme sélectionné reprend.
- ◇ Pendant la cuisson, 2 voyants sur le tableau de commande clignotent pendant le temps de cuisson : le programme sélectionné et Marche/Pause.
- ◇ Certains aliments doivent être secoués à mi-cuisson. Pour secouer l'aliment, tirez le panier par la poignée et secouez-le doucement. Remettez ensuite le panier en place pour reprendre la cuisson.
- ◇ L'élément chauffant s'arrête lorsque le temps de cuisson est écoulé. L'écran affiche 00 min. Le ventilateur continue de fonctionner et un signal sonore retentit. Le ventilateur continue de fonctionner pendant 1 minute pour refroidir le produit, puis le produit passe en mode veille.

⋄ Ne dépassez pas l'indication MAX dans le panier, cela pourrait nuire à la qualité de cuisson des aliments.

3.4 Programmes préréglés

Le produit dispose de 9 programmes préréglés. La température et la durée de ces programmes sont préréglées en fonction du type d'aliment. Si vous le souhaitez, vous pouvez ajuster la température et la durée à l'aide des boutons + et -.

Programme	Temps standard (min)	Température standard (°C)
 Préchauffer	3	180
 Viande	12	200
 Frites	18	200
 Pilons de poulet	20	200
 Bifteck	12	180
 Gâteau	25	160
 Crevette	8	180
 Poisson	10	180
 Poulet	30	200
 Légumes	10	160

3.5 Paramètres

En plus des programmes prédéfinis, vous pouvez également utiliser le produit pour cuire d'autres aliments en réglant l'heure et la température. Le tableau ci-dessous vous aidera à sélectionner les paramètres de base des ingrédients.

Ingrédient	Poids (g)	Temps (min)	Température (°C)	Secouer	Remarque
Frites fines surgelées	300-700	12-16	200	Oui	
Frites surgelées épaisses	300-700	12-20	200	Oui	
Frites maison (8 x 8 mm)	300-800	18-25	200	Oui	Ajoutez ½ cuillère à café d'huile à l'avance et assurez-vous qu'elle est uniformément répartie.
Tranches de pommes de terre maison	300-800	18-22	180	Oui	Ajoutez ½ cuillère à café d'huile à l'avance et assurez-vous qu'elle est répartie uniformément.
Cubes de pommes de terre maison	300-750	12-18	180	Oui	Ajouter ½ cuillère à café d'huile à l'avance et s'assurer qu'elle est uniformément répartie.
	250	15-18	180	Oui	Ajoutez ½ cuillère à café d'huile à l'avance et assurez-vous qu'elle est répartie uniformément.
Rösti		15-18	180		
Gratin de pommes de terre	500	18-22	180	Oui	
Steak	100-500	8-12	180		

Côtelettes	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Rouleaux de saucisse/ rouleaux de saucisse	100-500	13-15	200		
Pilons de poulet	100-500	18-22	180		
Poitrine de poulet	100-500	10-15	180		
Rouleaux de printemps	100-400	8-10	200	Oui	Utilisez des en-cas prêts à être cuits au four ou à la friteuse.
Nuggets de poulet surgelés	100-500	6-10	200	Oui	Utilisez des en-cas prêts à être cuits au four ou à la friteuse.
Bâtonnets de poisson surgelés	100-400	6-10	200		Utilisez des en-cas prêts à être cuits au four ou à la friteuse.
Bouchées de fromage surgelées avec chapelure	100-400	10	200		Utilisez des amuse-gueules prêts à être cuits au four ou à la friteuse.
Légumes farcis	100-400	10	160		
Gâteau	300	20-25	160		Utilisez un moule à pâtisserie ou du papier sulfurisé adapté à la friteuse.
Quiche	400	20-22	180		Utiliser une plaque de cuisson ou du papier sulfurisé adapté à la friteuse.

Muffins	300	15-18	200		Utilisez une boîte de cuisson ou du papier sulfurisé adapté à la friteuse ou du papier sulfurisé adapté à la friteuse.
En-cas sucrés	400	1-20	160	Secouer	Utilisez une boîte de cuisson/un plat à four ou du papier de cuisson pour friteuse.

Conseils :

- Ajoutez 3 minutes au temps de cuisson avant de commencer la cuisson si le produit est froid ou préchauffez le produit avant de commencer la cuisson.
- Les petits ingrédients nécessitent généralement un temps de cuisson légèrement plus court que les gros ingrédients.
- Une plus grande quantité d'ingrédients nécessite un temps de cuisson légèrement plus long, une plus petite quantité d'ingrédients nécessite un temps de cuisson légèrement plus court.
- En secouant les petits ingrédients à mi-cuisson, vous optimiserez le résultat final et éviterez que les ingrédients ne soient pas cuits de manière uniforme.
- Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches et faites frire vos ingrédients pendant quelques minutes supplémentaires pour obtenir un résultat croustillant.
- Ne préparez pas d'ingrédients très gras, comme des saucisses, à l'intérieur.
- Les snacks qui peuvent être préparés au four peuvent également être préparés dans ce produit.
- La quantité optimale pour préparer des chips croustillantes est de 500 grammes.
- Utilisez de la pâte prête à l'emploi pour préparer des snacks rapidement et facilement. Les pâtes prêtes à l'emploi nécessitent également un temps de préparation plus court que les pâtes faites maison.
- Placez un moule ou un plat de cuisson dans le panier si vous souhaitez cuire un gâteau ou une quiche ou préparer des ingrédients fragiles ou farcis.
- Vous pouvez également utiliser le produit pour chauffer des ingrédients. Pour chauffer des ingrédients, réglez la température sur 150°C pendant 10 minutes maximum.

REMARQUE

- ◇ Veuillez noter que ces réglages et conseils sont donnés à titre indicatif. Comme les ingrédients varient en fonction de leur origine, de leur taille, de leur forme et de leur marque, nous ne pouvons pas garantir le réglage le mieux adapté à vos ingrédients.
- ◇ Comme la technologie Rapid Air réchauffe immédiatement l'air dans le produit, le processus est à peine interrompu si le panier est retiré brièvement du produit pendant la cuisson.

3.6 Arrêt automatique

- L'appareil est équipé d'une minuterie intégrée qui l'éteint automatiquement lorsque le compte à rebours atteint zéro.
- Vous pouvez éteindre manuellement l'appareil en appuyant sur la touche marche/arrêt.
- Le produit s'éteint automatiquement après 60 minutes d'inactivité.

4. Résolution des problèmes

Si les problèmes suivants surviennent lors de l'utilisation du produit, reportez-vous au tableau ci-dessous pour trouver une solution. Si les problèmes ne peuvent être résolus à l'aide de ces options, veuillez contacter notre service clientèle.

Problème	Cause	Solution
Le produit ne fonctionne pas.	Le produit n'est pas branché sur le secteur.	Branchez l'appareil sur une prise de courant reliée à la terre.
	Vous n'avez pas réglé l'heure.	Réglez la durée souhaitée et lancez la cuisson pour mettre le produit en marche.

Les ingrédients ne sont pas cuits.	Il y a trop d'ingrédients dans le panier.	Placez de plus petites quantités d'ingrédients dans le panier. Les petites portions cuiront plus uniformément.
	La température réglée est trop basse.	Réglez la température souhaitée et démarrez la cuisson.
	Le temps de cuisson est trop court. Certains types d'ingrédients doivent être secoués à mi-cuisson.	Réglez la durée souhaitée et démarrez la cuisson pour mettre le produit en marche. Les ingrédients superposés (par exemple les chips) doivent être secoués à la moitié du temps de cuisson.

	Vous avez utilisé un type d'amuse-gueule destiné à être préparé dans une friteuse traditionnelle.	Pour des résultats plus croustillants, utilisez des snacks au four ou badigeonnez-les légèrement d'huile.
Les ingrédients sont cuits de manière irrégulière.	Il y a trop d'aliments dans le panier.	Ne remplissez pas le panier au-delà de la quantité maximale indiquée.
Les snacks cuits ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de l'appareil. Je ne peux pas faire glisser le panier dans l'appareil correctement.	Vous préparez des ingrédients gras.	Veillez à maintenir la température en dessous de 180°C lorsque vous faites frire des ingrédients gras.
	Le panier contient encore des résidus graisseux de l'utilisation précédente.	La fumée blanche est due à l'échauffement de la graisse dans le panier. Veillez à bien nettoyer le panier après chaque utilisation.

De la fumée blanche s'échappe du produit.	Vous n'avez pas fait tremper correctement les frites de pommes de terre avant de les frire.	Faites tremper les frites de pommes de terre dans un bol d'eau pendant au moins 30 minutes ; sortez-les et séchez-les avec du papier absorbant.
	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pommes de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et veillez à ce qu'elles restent fermes pendant la friture.
Les frites de pommes de terre fraîches ne sont pas cuites de manière uniforme. Les frites de pommes de terre fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sont frites.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau qu'elles contiennent.	Veillez à bien sécher les pommes de terre frites avant de les badigeonner d'huile.
		Coupez la pomme de terre en bâtonnets plus fins pour un résultat plus croustillant.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

5. Entretien et nettoyage

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
 - Ne nettoyez pas le panier, la grille et l'intérieur de l'appareil avec des ustensiles métalliques ou des produits abrasifs, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.
1. Débranchez l'appareil pour le laisser refroidir. Assurez-vous que l'appareil et les éléments chauffants ont complètement refroidi.
 2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon légèrement humide.
 3. Nettoyez le panier avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Vous pouvez éliminer toute saleté restante à l'aide d'un dégraissant.
 4. Nettoyez l'intérieur du produit avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
 5. Nettoyez l'élément chauffant à l'aide d'une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus alimentaires.

REMARQUE

- ◇ Retirer le panier pour permettre au produit de refroidir plus rapidement.
- ◇ Le panier et la grille peuvent être lavés au lave-vaisselle.
- ◇ Si des saletés adhèrent au panier, remplissez-le d'eau chaude et d'un peu de détergent à vaisselle. Placez le panier dans l'appareil et laissez-le tremper pendant environ 10 minutes.

6. Stockage

Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches. Stockez le produit dans un endroit sec et propre. Ne stockez pas le produit à des températures extrêmement élevées ou basses.

7. Élimination et recyclage

Pensez à l'environnement et contribuez à un cadre de vie plus propre ! Vous pouvez contacter votre municipalité pour obtenir toutes les informations sur les possibilités d'élimination des produits mis au rebut.

7.1 Élimination



En fin de vie, ne jetez pas le produit avec les ordures ménagères, mais déposez-le dans un point de collecte désigné par le gouvernement pour qu'il soit recyclé.



L'emballage et les accessoires doivent être éliminés conformément à la réglementation environnementale en vigueur dans votre commune. Faites attention aux symboles apposés sur les différents matériaux d'emballage et, le cas échéant, mettez-les au rebut séparément. Les matériaux d'emballage sont étiquetés avec des lettres et des chiffres : 1-7 : plastique, 20-22 : papier et carton, 80-98 : matériaux composites.

7.2 Appareils électriques



Le symbole ci-contre avec la poubelle barrée indique que ce produit est soumis à la directive européenne (UE) 2012/19/EU. Cette directive stipule qu'à la fin de sa durée de vie, vous ne devez pas vous débarrasser de ce produit avec les déchets ménagers ordinaires, mais le déposer dans un point de collecte désigné par le gouvernement en vue de son recyclage.

8. Clause de non-responsabilité

Sous réserve de modifications ; les spécifications peuvent être modifiées sans justification.

KB1004085

