

## Airfryer XL

---

NL/BE – Handleiding - Airfryer XL

EN – User manual - Airfryer XL

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

**KB4083**



Lees de instructies - Please read the manual - Veuillez lire ce mode d'emploi

# Index

---

<b>NL/BE – Handleiding</b>	<b>3</b>
<b>EN – User manual</b>	<b>18</b>
<b>FR/BE – Manuel d'utilisation</b>	<b>33</b>

# 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](mailto: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

---

<b>1. Introductie</b>	<b>5</b>
1.1 Beoogd gebruik	5
1.2 Productoverzicht	5
1.3 Productspecificaties	6
1.4 Overige eigenschappen	6
1.5 Inhoud verpakking	6
1.6 Bijgevoegde accessoires	7
<b>2. Veiligheid</b>	<b>7</b>
2.1 Algemeen	7
2.2 Personen	8
2.3 Gebruik	8
2.4 Elektra	10
<b>3. Instructies voor gebruik</b>	<b>11</b>
3.1 Algemene opmerkingen	11
3.2 Voor gebruik	11
3.3 Bediening	11
3.4 Menu's	12
3.5 Tips	13
<b>4. Probleemoplossing</b>	<b>13</b>
<b>5. Onderhoud en reiniging</b>	<b>15</b>
<b>6. Opslag</b>	<b>15</b>
<b>7. Weggooien en recyclen</b>	<b>15</b>
7.1 Afvoeren	16
7.2 Elektrisch apparaat	16
<b>8. Symbolen</b>	<b>16</b>
<b>9. CE-conformiteitsverklaring</b>	<b>17</b>
<b>10. Disclaimer</b>	<b>17</b>

# 1. Introductie

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

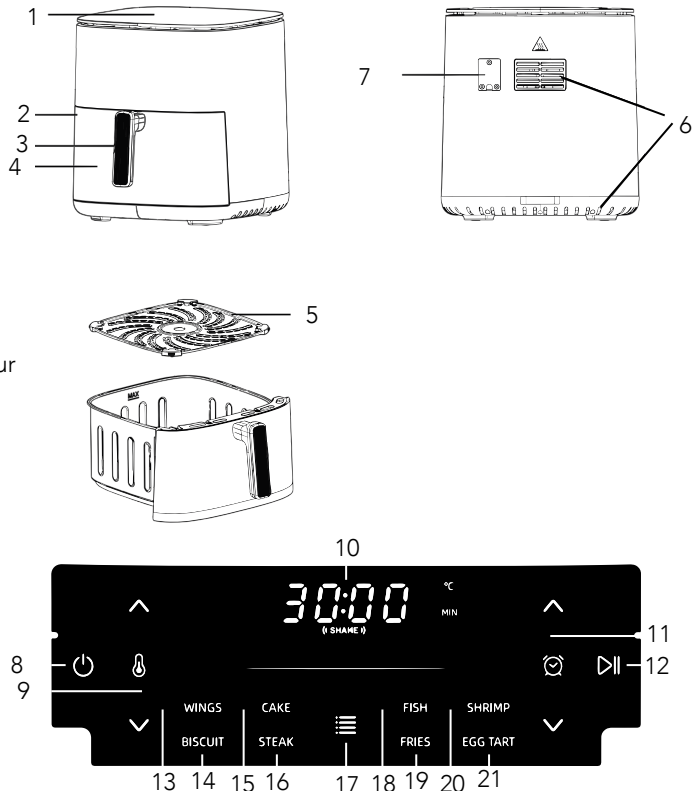
## 1.1 Beoogd gebruik

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. Luchtrooster
2. Bedieningspaneel
3. Mand
4. Handvat
5. Grillplaat
6. Ventilatioerooster
7. Stroomaansluiting
8. Aan/Uitknop
9. temperatuurknoppen
10. Display tijd en temperatuur
11. Tijdknoppen
12. Start/Pauzeknop
13. Menu: Kippenvleugels
14. Menu: Koek
15. Menu: Cake
16. Menu: Biefstuk
17. Menuknop
18. Menu: Vis
19. Menu: Patat
20. Menu: Garnaal
21. Menu: Eiergebak



### 1.3 Productspecificaties

Afmeting	35,9 x 27,9 x 28,8 cm
Gewicht	45,5 kg
Inhoud	5l
Materiaal	Metaal en plastic
Snoerlengte	1,5m
Veiligheidsklasse	1
Spanning	220/240V
Frequentie	50/60Hz
Vermogen	1500W
Stroomverbruik	1,5kWh
Max. geluidsniveau	65dB
Temperatuurbereik	80-200°C
Bedrijfstemperatuur*	-10~40
Bedrijfsvochtigheid*	30-75%
Opslagtemperatuur*	-10~60
Opslagvochtigheid*	30-75%
Oververhittingsbeveiliging	Ja
Automatische uitschakeling	Ja, wanneer het product 20sec niet gebruikt wordt.

\*Aanbevolen

### 1.4 Overige eigenschappen

- Eenvoudige bediening met touchscreen scherm.
- Inhoud van 5 liter.

### 1.5 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.

KitchenBrothers Airfryer XL - 5L - Model KB4083 - EAN 8721055562481

## 1.6 Bijgevoegde accessoires

- 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. 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.

Neem altijd de volgende voorzorgsmaatregelen in acht wanneer je gebruik maakt van 'de Airfryer XL', hierna te noemen 'het product'.

### 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 hoest 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 pluisjes 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 het 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 verwijdert 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.
- Gebruik het product altijd met een geaard binnenshuis 220-240V~, 50/60Hz stopcontact.

## 3. Instructies voor gebruik

---

### 3.1 Algemene opmerkingen

- Het wordt aangeraden om voedsel tijdens de bereiding ten minste één keer (halverwege het programma) te schudden.
- Indien de pauzeknop geselecteerd wordt stopt het apparaat, totdat er weer op 'Start' gedrukt wordt.
- Na het afronden van een programma begint het product 5 keer te piepen en schakelt het daarna uit. De ventilator blijft nog ongeveer 20 seconden draaien om het product af te koelen. Hierna zal het product weer 5 keer een piepsignaal geven voor het uitschakelt.
- Na het bereiden van een portie voedsel is het product direct gereed om de volgende portie te bereiden.

### 3.2 Voor gebruik

- Reinig de binnenkant van het product met warm water en veeg de binnenkant af met een zachte vochtige doek en wacht tot hij volledig droog is voor gebruik.
- Plaats het product stevig op een vlakke ondergrond.
- Plaats de mand in het product tot je een klik hoort.

### 3.3 Bediening

1. Steek de stekker in het stopcontact. Het display licht op.
2. Houd het handvat van de mand vast en haal de mand uit het product.
3. Plaats het voedsel in de mand.
4. Duw de mand terug in het product. Zorg ervoor dat de mand met een klik vergrendeld is.
5. Druk op de Aan/uitknop om het product aan te zetten.

6. Selecteer het gewenste menu door de menu-selectie knop herhaaldelijk in te drukken tot het lampje bij het gewenste menu oplicht, of selecteer de gewenste tijd en temperatuur met de temperatuur- en tijdsinstellingen knop.
7. Druk op de start-pauze knop om te starten met verwarmen.
8. Wanneer je tijdens het kookproces de tijd of temperatuur wil aanpassen, druk dan eerst op de tijd of temperatuurknop. Een lampje zal gaan knipperen. Het display zal de tijd of temperatuur weergeven. Deze kun je aanpassen door op de hoger en lager knoppen van de tijd of temperatuur te drukken.
9. Wanneer je tijdens het kookproces het menu wil veranderen, druk je eerst op de start/pauzeknop. Een lampje zal gaan knipperen. Je kunt nu een ander menu kiezen door herhaaldelijk op de menu-selectie knop te drukken.
10. Druk op de start/pauzeknop om het kookproces te hervatten. Het lampje zal weer continu gaan branden ter indicatie dat het product aan het verwarmen is.
11. Een geluid klinkt 5 keer wanneer het gekozen menu of de gekozen tijd is afgerond. Haal de mand uit het product en serveer het voedsel.

 **OPMERKING**

- ◇ Overschrijd de 'MAX' indicatie niet. Dit kan invloed hebben op de kwaliteit van het kookproces.
- ◇ Voeg voor het beste resultaat 5 tot 10 minuten voorverwarmtijd toe aan het gewenste menu, op dezelfde temperatuur als het gewenste menu.

### 3.4 Menu's

Onderstaande menu's, temperatuur en tijden zijn een indicatie. Werkelijke verwarmingstijd en temperatuur kan afhankelijk zijn van dikte, snijwijze en kwaliteit van het voedsel.

Menu	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Standaard	185	15
Kippenvleugels	200	25
Cake/Taart	160	20
Vis	195	10
Garnalen	195	10
Koek	170	15
Steak	170	15
Patat	170	15
Quiche	180	12

### 3.5 Tips

- Kleine hoeveelheden voedsel vereisen meestal een iets kortere bereidingstijd dan grotere hoeveelheden voedsel.
- Bereid geen extreem vet voedsel in het product, zoals worst.
- Snacks die geschikt zijn voor de oven, zijn ook geschikt voor het product.
- De optimale hoeveelheid patat is 500 gram.
- Gebruik kant en klaar deeg om snacks snel en eenvoudig te bakken. Kant en klaar deeg heeft minder baktijd nodig dan zelfgemaakt deeg.
- Gebruik een bakplaatje of ovenschotel om een cake of quiche te bakken.
- Je kunt het product ook gebruiken om voedsel op te warmen. Stel hiervoor het product in op 150°C voor 10 minuten.

## 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 op het stopcontact aangesloten.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	Je hebt de tijd niet ingesteld.	Stel de tijd in op de gewenste bereidingstijd om het product in te schakelen.
Het voedsel is niet (volledig) gaar.	De hoeveelheid voedsel in de mand is te hoog.	Doe kleinere hoeveelheden voedsel in de mand. Door kleinere hoeveelheden voedsel in de mand te doen wordt het gelijkmatiger gebakken en beter gaar.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Stel de temperatuur in op een hogere en gewenste temperatuur.
	De bereidingstijd is te kort.	Stel de tijd in op een langere en gewenste bereidingstijd.

De ingrediënten worden ongelijk gebakken in het product.	Bepaald soort voedsel moet halverwege de bereidingstijd worden geschud.	Voedsel dat op of over elkaar ligt (bijv. frietjes/patat) moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.
De bereide snacks zijn niet knapperig als ze uit het product komen.	Je gebruikt een type snack dat bedoeld is om in een traditionele friteuse te worden bereid.	Gebruik snacks die geschikt zijn voor oven of airfryer. Je kunt ook de snacks voor het bereiden lichtjes met olie bestrijken voor een knapperiger resultaat.
De mand kan niet in het product geschoven worden.	Er zit te veel voedsel in de mand.	Vul de mand niet verder dan de maximale hoeveelheid is aangegeven.
Er komt witte rook uit het product.	Je bereidt voedsel dat (erg) vet is of bevat.	Zorg ervoor dat je de temperatuur goed instelt tot onder de 180°C, wanneer je vet voedsel bereidt.
	De mand bevat nog vetresten van het vorige gebruik.	Witte rook wordt veroorzaakt doordat het vet in de pan opwarmt. Zorg ervoor dat je de mand na elk gebruik goed schoonmaakt.
Verse aardappelfrietjes/patat zijn ongelijk gebakken.	Je hebt de frietjes/patat niet goed geweekt voordat je ze bereidde.	Week de frietjes/patat minstens 30 minuten in een kom met water. Haal ze eruit en droog ze met keukenpapier voordat je ze bereidt.
	Je hebt niet de juiste aardappersoort gebruikt.	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze stevig blijven tijdens het bakken.
Verse aardappelfrietjes/patat zijn niet knapperig als ze uit het product komen.	De knapperigheid van de frietjes/patat hangt af van de hoeveelheid olie en water in de frietjes.	Zorg ervoor dat je de frietjes/patat goed droogt voordat je ze insmeert met olie. Snijd de aardappel in dunnere staafjes voor een knapperiger resultaat.

## 5. Onderhoud en reiniging

---

Reinig het product met een vochtige, schone doek en maak hem goed droog. Gebruik geen schurende of agressieve schoonmaakmiddelen.

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het product afkoelen.
2. NB: Verwijder de mand om het product sneller te laten afkoelen.
3. Neem de buitenkant van het product af met een vochtige doek.
4. Maak de mand en grillplaat schoon met heet water, een beetje vloeibare zeep/wasmiddel en een niet-schurende spons.
5. NB: De mand en grillplaat zijn vaatwasmachinebestendig.
6. Maak de binnenkant van het product schoon met heet water en een niet-schurende spons.
7. Reinig het verwarmingselement met een reinigingsborstel om voedselresten te verwijderen.

### OPMERKING

- ◇ Als er vuil aan de mand en/of grillplaat vastzit kun je de mand vullen met heet water en wat vloeibare zeep/afwasmiddel toevoegen. Zet de grillplaat in de mand en laat ongeveer 10 minuten weken. Maak de mand en/of grillplaat daarna goed schoon met heet water en een niet-schurende spons.
- ◇ De mand en grillplaat zijn vaatwasmachinebestendig. Wij raden aan om deze onderdelen met de hand af te wassen om verkleuring van het materiaal te voorkomen en de levensduur van het product te verlengen.

## 6. Opslag

---

Bewaar het product op een droge, schone plek. Bewaar het product niet in extreem hoge of lage temperaturen. Zie 1.3 Productspecificaties.

## 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. Symbolen

In deze handleiding, op de verpakking en op het product worden de volgende waarschuwingen en symbolen gebruikt (indien van toepassing).

Symbol	Omschrijving
	Volg de instructies op in de handleiding en bewaar deze voor de toekomst.
	Een waarschuwing met dit symbool geeft een mogelijk gevaarlijke situatie aan die kan resulteren in ernstige schade en/of fatale letsel.
	Een opmerking bevat extra informatie dat van belang is voor het gebruik van het product.
	Een waarschuwing met dit symbool geeft een mogelijk gevaarlijke situatie aan die kan resulteren in lichte schade en/of matige letsel.
	Veiligheidsklasse 1 stekker.



	Wisselstroom (AC)
	Voedselveilig.
	Geschikt om binnenshuis te gebruiken.
	Pas op: heet oppervlak!
	Waarschuwing! Gevaar door elektriciteit, risico op elektrische schokken!

## 9. CE-conformiteitsverklaring

---



Dit product voldoet aan alle eisen en voorschriften conform 2014/35/EU, de richtlijn 2014/30/EU en de richtlijn 2009/125/EC.

De volledige EU-conformiteitsverklaring is verkrijgbaar bij de leverancier.

## 10. 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](mailto: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

---

<b>1. Introduction</b>	<b>20</b>
1.1 Intended use	20
1.2 Product overview	20
1.3 Product specifications	21
1.4 Other features	21
1.5 Contents of package	21
1.6 Included accessories	22
<b>2. Safety</b>	<b>22</b>
2.1 General	22
2.2 Persons	23
2.3 Use	23
2.4 Electronics	25
<b>3. Instructions for use</b>	<b>26</b>
3.1 General notes	26
3.2 Before use	26
3.3 Operation	26
3.4 Menus	27
3.5 Tips	27
<b>4. Troubleshooting</b>	<b>27</b>
<b>5. Maintenance and cleaning</b>	<b>29</b>
<b>6. Storage</b>	<b>29</b>
<b>7. Disposal and recycle</b>	<b>30</b>
7.1 Disposal	30
7.2 Electric appliance	30
<b>8. Symbols</b>	<b>30</b>
<b>9. CE Declaration of Conformity</b>	<b>31</b>
<b>10. Disclaimer</b>	<b>31</b>

# 1. Introduction

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

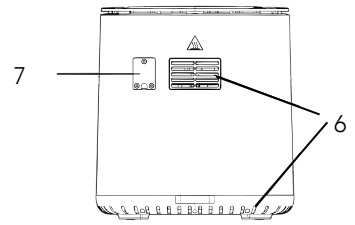
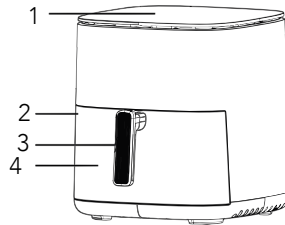
## 1.1 Intended use

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 the like. An airfryer can be used for preparing, for example: potato products, vegetables, meat and snacks. Using an airfryer can shorten the preparation time of food in compared to other baking and frying methods.

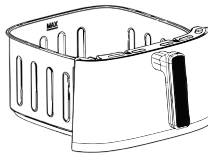
The supplier is released from liability for any injury or damage caused by using the product beyond its intended use. Any modification of the product may affect your safety and warranty.

## 1.2 Product overview

1. Air grille
2. Control panel
3. Basket
4. Handle
5. Grill plate
6. Ventilation grille
7. Power connector
8. On/off button
9. temperature buttons



10. Time and temperature display
11. Time buttons
12. Start/Pause button
13. Menu: Wings
14. Menu: Biscuit
15. Menu: Cake
16. Menu: Steak
17. Menu button
18. Menu: Fish
19. Menu: Fries
20. Menu: Shrimp
21. Menu: Egg tart



### 1.3 Product specifications

Dimension	35.9 x 27.9 x 28.8 cm
Weight	45.5 kg
Contents	5l
Material	Metal and plastic
Cord length	1,5m
Safety class	1
Voltage	220/240V
Frequency	50/60Hz
Power	1500W
Current consumption	1.5kWh
Max. noise level	65dB
Temperature range	80-200 °C
Operating temperature*	-10~40
Operating humidity*	30-75%
Storage temperature*	-10~60
Storage humidity*	30-75%
Overheating protection	Yes
Automatic switch-off	Yes, when the product is not used for 20sec.

\*Recommended

### 1.4 Other features

- Easy operation with touch screen display.
- Capacity of 5 liters.

### 1.5 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.

KitchenBrothers Airfyer XL - 5L - Model KB4083 - EAN 8721055562481

## 1.6 Included accessories

- 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. 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.

Always observe the following precautions when using 'the Airfyer XL', hereinafter referred to as 'the product'.

### 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 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 any damage or wear (cracks/ breakage) that may adversely affect performance 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 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 send 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 bottom 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 knives, 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 issues.

## 2.2 Persons

- The product must not be used by children. Use of the product is allowed only when a supervisor is present, 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 allow anyone to climb, sit, stand or climb on the product.

## 2.3 Use

- 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 or 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 inside 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, make sure 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 Electronics

- If the power fails during use, immediately turn off the product and unplug the product.
- 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 twist 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 turn 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.
- Always use the product with a grounded indoor 220-240V~, 50/60Hz outlet.

## 3. Instructions for use

---

### 3.1 General notes

- It is recommended to shake food at least once (halfway through the program) during cooking.
- If the pause button is selected, the unit stops until "Start" is pressed again.
- After completing a program, the product starts beeping 5 times and then turns off. The fan will continue to run for about 20 seconds to cool the product. After this, the product will beep 5 times again before turning off.
- After preparing one serving of food, the product is immediately ready to prepare the next serving.

### 3.2 Before use

- Clean the inside of the product with warm water and wipe the inside with a soft damp cloth and wait until completely dry before use.
- Place the product firmly on a flat surface.
- Insert the basket into the product until you hear a click.

### 3.3 Operation

1. Plug in the power cord. The display lights up.
2. Hold the basket handle and remove the basket from the product.
3. Place the food in the basket.
4. Push the basket back into the product. Make sure the basket is locked with a click.
5. Press the Power button to turn on the product.
6. Select the desired menu by pressing the menu selection button repeatedly until the light at the desired menu lights up, or select the desired time and temperature using the temperature and time settings button.
7. Press the start-pause button to start heating.
8. If you want to adjust the time or temperature during the cooking process, press the time or temperature button first. A light will flash. The display will show the time or temperature. You can adjust these by pressing the up and down buttons of the time or temperature.
9. If you want to change the menu during the cooking process, first press the start/pause button. A light will blink. You can now select a different menu by pressing the menu selection button repeatedly.
10. Press the start/pause button to resume the cooking process. The light will come back on continuously indicating that the product is heating.
11. A sound will sound 5 times when the selected menu or time has been completed. Remove the basket from the product and serve the food.

## **i** NOTE

- ◇ Do not exceed the 'MAX' indication. This may affect the quality of the cooking process.
- ◇ For best results, add 5 to 10 minutes of preheating time to the desired menu, at the same temperature as the desired menu.

### **3.4 Menus**

The menus, temperature and times below are indicative. Actual heating time and temperature may depend on thickness, cut and quality of food.

<b>Menu</b>	<b>Temperature (°C)</b>	<b>Time (min)</b>
Standard	185	15
Chicken Wings	200	25
Cake/Tart	160	20
Fish	195	10
Shrimp	195	10
Cake	170	15
Steak	170	15
French fries	170	15
Eggtart	180	12

### **3.5 Tips**

- Small amounts of food usually require a slightly shorter cooking time than larger amounts of food.
- Do not prepare extremely fatty foods in the product, such as sausage.
- Snacks suitable for the oven are also suitable for the product.
- The optimal amount of French fries is 500 grams.
- Use ready-made dough to bake snacks quickly and easily. Ready-made dough requires less baking time than homemade dough.
- Use a baking sheet or baking dish to bake a cake or quiche.
- You can also use the product to reheat food. To do so, set the product to 150°C for 10 minutes.

## **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.

<b>Problem</b>	<b>Cause</b>	<b>Solution</b>
The product is not working.	The product is not connected to the power outlet.	Plug into a grounded outlet.
	You have not set the time.	Set the time to the desired cooking time to turn on the product.
The food is not cooked (fully).	The amount of food in the basket is too high.	Put smaller amounts of food in the basket. Putting smaller amounts of food in the basket will cook more evenly and cook better.
	The set temperature is too low.	Set the temperature to a higher and desired temperature.
	The cooking time is too short.	Set the time to a longer and desired cooking time.
The ingredients are cooked unevenly in the product.	Certain type of food needs to be shaken halfway through the cooking time.	Foods that are on or over each other (e.g., chips/patty) should be shaken halfway through cooking time.
The prepared snacks are not crispy when they come out of the product.	You are using a type of snack intended to be prepared in a traditional deep fryer.	Use snacks suitable for oven or airfryer. You can also lightly brush the snacks with oil before cooking for crisper results.
The basket cannot be pushed into the product.	There is too much food in the basket.	Do not fill the basket beyond the maximum amount indicated.
White smoke comes out of the product.	You are preparing food that is (very) fatty or contains fat.	Be sure to set the temperature well below 180°C when cooking fatty foods.
	The basket still contains fat residue from previous use.	White smoke is caused by the fat heating up in the pan. Be sure to clean the basket properly after each use.

Fresh potato fries/patty are unevenly fried.	You did not soak the fries/patatoes properly before preparing them.	Soak the chips/patty in a bowl of water for at least 30 minutes. Take them out and dry them with paper towels before preparing them.
	You did not use the correct type of potato.	Use fresh potatoes and make sure they remain firm during frying.
Fresh potato fries/patty are not crispy when they come out of the product.	The crispiness of the fries/pat depends on the amount of oil and water in the fries.	Be sure to dry the fries/patatoes thoroughly before oiling them. Cut the potato into thinner sticks for crisper results.

## 5. Maintenance and cleaning

Clean the product with a damp, clean cloth and dry it well. Do not use abrasive or aggressive cleaning agents.

1. Unplug the product and allow it to cool.
2. NOTE: Remove the basket to allow the product to cool more quickly.
3. Wipe the outside of the product with a damp cloth.
4. Clean the basket and grill with hot water, a little liquid soap/detergent and a non-abrasive sponge.
5. NOTE: The basket and grill plate are dishwasher safe.
6. Clean the inside of the product with hot water and a non-abrasive sponge.
7. Clean the heating element with a cleaning brush to remove food residue.

### **i** NOTE

- ◇ If there is dirt stuck to the basket and/or grill plate, you can fill the basket with hot water and add some liquid soap/detergent. Place the grill plate in the basket and soak for about 10 minutes. Then clean the basket and/or grill plate thoroughly with hot water and a non-abrasive sponge.
- ◇ The basket and grill plate are dishwasher safe. We recommend washing these parts by hand to prevent discoloration of the material and extend the life of the product.

## 6. Storage

---

Store the product in a clean and dry place. Do not store the product in extreme high or extreme low temperatures. See 1.3 Product specifications.

## 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. Symbols

The following warnings and symbols are used in this manual, on the packaging and on the product (where applicable).

Symbol	Description
	Follow the instructions in the user manual and keep it for future reference.
	A warning with this symbol indicates a potentially hazardous situation that could result in serious damage and/or fatal injury.
	A note contains additional information relevant to the use of the product.
	A warning with this symbol indicates a potentially hazardous situation that may result in minor damage and/or moderate injury.
	Safety Class 1 plug.
	Alternating current (AC).
	Food safe.
	Suitable for indoor use.
	Caution: hot surface!
	Warning! Electrical hazard, risk of electric shock!

## 9. CE Declaration of Conformity

---



This product complies with all requirements and regulations according to 2014/35/EU, Directive 2014/30/EU and Directive 2009/125/EC.

The complete EU Declaration of Conformity is available at the supplier.

## 10. 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](mailto: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

---

<b>1. Introduction</b>	<b>35</b>
1.1 Utilisation prévue	35
1.2 Description du produit	35
1.3 Spécifications du produit	36
1.4 Autres caractéristiques	36
1.5 Contenu de l'emballage	36
1.6 Accessoires inclus	37
<b>2. Sécurité</b>	<b>37</b>
2.1 Général	37
2.2 Personnes	38
2.3 Utilisation	38
2.4 Équipement électrique	40
<b>3. Mode d'emploi</b>	<b>41</b>
3.1 Observations générales	41
3.2 Avant l'utilisation	41
3.3 Fonctionnement	41
3.4 Menus	42
3.5 Conseils	42
<b>4. Résolution des problèmes</b>	<b>43</b>
<b>5. Entretien et nettoyage</b>	<b>45</b>
<b>6. Stockage</b>	<b>46</b>
<b>7. Élimination et recyclage</b>	<b>46</b>
7.1 Élimination	46
7.2 Appareils électriques	46
<b>8. Symboles</b>	<b>46</b>
<b>9. Déclaration de conformité CE</b>	<b>47</b>
<b>10. Clause de non-responsabilité</b>	<b>47</b>

# 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 défroisseur d'air est un appareil de cuisine qui fait circuler de l'air chaud pour cuire les aliments.

comme un four à air chaud. Il n'est pas destiné à chauffer liquides, tels que l'huile, l'eau ou autres. Une friteuse peut être utilisée pour préparer, par exemple, des produits à base de pommes de terre, des légumes, de la viande et des snacks.

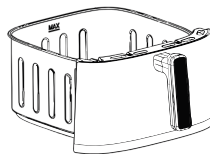
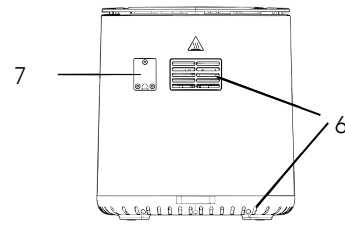
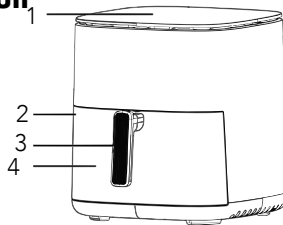
des snacks. L'utilisation d'un défroisseur d'air peut réduire le temps de préparation des aliments par rapport à d'autres méthodes de cuisson et de friture.

par rapport à d'autres méthodes de cuisson et de friture.

Le fournisseur est dégage 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. Grille d'aération
2. Panneau de commande
3. Panier
4. Poignée
5. Plaque de la grille
6. Grille d'aération
7. Connecteur d'alimentation
8. Bouton marche/arrêt
9. Boutons de température
10. Affichage de l'heure et de la température
11. Touches de l'heure
12. Bouton Start/Pause
13. Menu : ailes de poulet
14. Menu : gâteau
15. Menu : gâteau
16. Menu : steak
17. Bouton Menu
18. Menu : poisson
19. Menu : Chips
20. Menu : Crevettes
21. Menu : Pâtes aux oeufs



### 1.3 Spécifications du produit

Dimensions	35,9 x 27,9 x 28,8 cm
Poids	45,5 kg
Contenu	5l
Matériau	Métal et plastique
Longueur du cordon	1,5m
Classe de sécurité	1
Tension	220/240V
Fréquence	50/60Hz
Puissance	1500W
Consommation électrique	1.5kWh
Niveau de bruit max.	65dB
Plage de température	80-200°C
Température de fonctionnement*	-10~40
Humidité de fonctionnement*	30-75%
Température de stockage*	-10~60
Humidité de stockage*	30-75%
Protection contre la surchauffe	Oui
Arrêt automatique	Oui, lorsque le produit n'est pas utilisé pendant 20 secondes.

\*Recommandé

### 1.4 Autres caractéristiques

- Utilisation simple grâce à l'écran tactile.
- Capacité de 5 litres.

### 1.5 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.

## 1.6 Accessoires inclus

- 1x Manuel d'utilisation
- 1x Panier
- 1x Plaque de gril

## 2. Sécurité

---



**ATTENTION !**  
**VEILLEZ À CE QUE LE MATÉRIEL D'EMBALLAGE NE TOMBE**  
**ENTRE LES MAINS DES ENFANTS. ILS POURRAIENT**  
**S'ÉTOUFFER AVEC !**

Avant toute utilisation, lisez attentivement le manuel et les informations de sécurité. 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.

Respectez toujours les précautions suivantes lors de l'utilisation de la «Sèche-cheveux XL», ci-après dénommé «le produit».

### 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, s'il est tombé ou s'il est endommagé, ne l'utilisez pas 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. Ils peuvent présenter un danger pour l'utilisateur et endommager le produit.
- N'utilisez le produit qu'aux fins indiquées dans ce manuel.
- Ne pas démonter, réparer ou restaurer le produit. Cela pourrait endommager le produit. Pour votre propre sécurité, ces pièces ne doivent être remplacées que par du personnel de service autorisé. Pour éviter les dommages et les blessures, envoyez toujours le produit au centre de service pour les réparations.
- Soyez conscient des risques et des conséquences liés à une mauvaise utilisation du produit. Une mauvaise utilisation du produit peut entraîner des blessures et endommager le produit.

- Ne stockez pas de substances explosives, telles que des aérosols contenant un gaz propulseur inflammable, à proximité de l'appareil.
- L'extérieur du produit peut devenir chaud lorsqu'il est utilisé. Soyez donc vigilant lorsque vous touchez l'extérieur !
- Ne pas couvrir le produit lorsqu'il est allumé.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface plane et veillez à ce qu'il y ait un 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.
- L'appareil ne peut être utilisé qu'à l'intérieur. Ne l'utilisez pas à l'extérieur. Cela pourrait endommager le produit.
- Le produit est conçu et destiné à un usage privé. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales.
- Conservez le produit à l'écart de la chaleur, des pièces où la température est relativement élevée et des sources de chaleur telles que les fours.
- Ne placez pas d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur le produit, car ils peuvent devenir chauds. Soyez donc vigilant lorsque vous touchez ces objets.
- Ne déplacez pas le produit lorsqu'il est allumé ou qu'il n'a pas encore refroidi.
- Veillez à ce que les aliments préparés dans l'appareil ressortent dorés et non marron foncé ou noirs. Retirez les parties brûlées et ne les mangez pas. Cela peut en effet 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 que si un superviseur est présent et 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 stockez 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 Utilisation**

- Lorsque l'appareil est en marche, de l'air (chaud) sort du système de ventilation. Tenez votre visage et vos mains à l'écart du système de ventilation. Évitez l'air chaud qui sort du produit lorsque vous l'ouvrez.
- Ne couvrez pas l'appareil lorsqu'il est en marche. Ne placez jamais d'oreillers ou de couvertures sur ou contre l'appareil. Cela pourrait entraîner un risque d'incendie, un

choc électrique, des blessures ou des dommages au produit.

- Certaines parties de l'appareil deviennent chaudes. Ne nettoyez pas le produit lorsqu'il est encore chaud. Attendez que l'appareil ait refroidi avant de le nettoyer.
- Ne mettez pas trop d'aliments dans l'appareil. Répartissez les aliments uniformément et ne dépassez pas la capacité de chargement maximale.
- N'utilisez l'appareil que lorsque le panier ou la plaque de gril se trouve à l'intérieur.
- N'utilisez l'appareil que dans la plage de température spécifiée.
- N'utilisez l'appareil qu'en cas de nécessité. Ne laissez pas l'appareil fonctionner indéfiniment.
- Ne pas utiliser l'appareil et ses accessoires sur la cuisinière ou en combinaison avec de l'eau bouillante, car cela peut entraîner des dommages ou des blessures.
- 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 dans ou sur l'appareil, 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 l'appareil.
- Laissez l'appareil 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 l'appareil en cours de fonctionnement, car il 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 placez 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 l'appareil 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 Équipement électrique

- En cas de coupure de courant pendant l'utilisation, éteignez immédiatement l'appareil et débranchez-le.
- Débranchez et éteignez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé 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 de l'appareil, débranchez-le immédiatement. Attendez que la fumée ait disparu avant de retirer le contenu de l'appareil 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.
- 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 d'endommagement ou d'usure. Si c'est le cas, n'utilisez pas l'appareil et faites remplacer ou réparer le cordon d'alimentation et/ou la fiche par un personnel de service agréé.
- Pour éviter tout risque d'électrocution, n'utilisez pas l'appareil si vous pensez que le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé(e). Un câble d'alimentation ou une fiche endommagé(e) doit être réparé(e) ou remplacé(e) par un professionnel (un distributeur agréé).
- Utilisez et rangez le produit de manière à ce que les câbles ne soient pas 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 courant avec mise à la terre sur laquelle aucun autre appareil n'est branché.
- L'appareil ne peut pas être commandé par une minuterie externe ou une télécommande séparée.



- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé. Lorsqu'il n'est pas utilisé, éteignez-le et débranchez-le.
- En cas de défaillance du système de contrôle de la température interne, la protection contre la surchauffe se déclenche automatiquement 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.
- Utilisez toujours le produit avec une prise intérieure mise à la terre 220-240V~, 50/60Hz.

## 3. Mode d'emploi

---

### 3.1 Observations générales

- Il est recommandé de secouer les aliments au moins une fois (à la moitié du programme) pendant la cuisson.
- Si la touche pause est sélectionnée, l'appareil s'arrête jusqu'à ce que l'on appuie à nouveau sur la touche «Start».
- À la fin d'un programme, l'appareil émet 5 bips sonores, puis s'éteint. Le ventilateur continue de fonctionner pendant environ 20 secondes pour refroidir l'appareil. Ensuite, l'appareil émet à nouveau 5 bips avant de s'éteindre.
- Après avoir préparé une portion de nourriture, l'appareil est immédiatement prêt à préparer la portion suivante.

### 3.2 Avant l'utilisation

- Nettoyez l'intérieur du produit avec de l'eau chaude et essuyez-le avec un chiffon doux et humide, puis attendez qu'il soit complètement sec avant de l'utiliser.
- Placez le produit fermement sur une surface plane.
- Insérez le panier dans le produit jusqu'à ce que vous entendiez un clic.

### 3.3 Fonctionnement

1. Branchez le cordon d'alimentation. L'écran s'allume.
2. Tenez la poignée du panier et retirez le panier du produit.
3. Placez les aliments dans le panier.
4. Remettez le panier dans le produit. Assurez-vous que le panier est verrouillé par un clic.
5. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer le produit.
6. Sélectionnez le menu souhaité en appuyant plusieurs fois sur le bouton de sélection des menus jusqu'à ce que le voyant du menu souhaité s'allume, ou sélectionnez l'heure et la température souhaitées à l'aide du bouton de réglage de la température et de l'heure.
7. Appuyez sur la touche start-pause pour commencer à chauffer.

8. Si vous souhaitez ajuster la durée ou la température pendant la cuisson, appuyez d'abord sur la touche de réglage de la durée ou de la température. Un voyant clignote. L'écran affiche la durée ou la température. Vous pouvez les ajuster en appuyant sur les touches haut et bas de la durée ou de la température.
9. Si vous souhaitez changer de menu pendant la cuisson, appuyez d'abord sur la touche start/pause. Un voyant clignote. Vous pouvez maintenant sélectionner un autre menu en appuyant plusieurs fois sur la touche de sélection du menu.
10. Appuyez sur la touche start/pause pour reprendre le processus de cuisson. Le voyant s'allume en continu pour indiquer que le produit est en train de chauffer.
11. Un son retentit 5 fois lorsque le menu ou le temps sélectionné est terminé. Retirez le panier de l'appareil et servez les aliments.

**i REMARQUE**

- ◇ Ne dépassez pas l'indication «MAX». Cela pourrait nuire à la qualité de la cuisson.
- ◇ Pour de meilleurs résultats, ajoutez 5 à 10 minutes de préchauffage au menu souhaité, à la même température que le menu souhaité.

### 3.4 Menus

Les menus, la température et les durées ci-dessous sont indicatifs. La durée et la température réelles de cuisson peuvent dépendre de l'épaisseur, de la méthode de découpe et de la qualité des aliments.

Menu	Température (°C)	Durée (min)
Standard	185	15
Ailes de poulet	200	25
Gâteau/Tarte	160	20
Poisson	195	10
Crevettes	195	10
Gâteau	170	15
Steak	170	15
Chips	170	15
Quiche	180	12

### 3.5 Conseils

- Les petites quantités d'aliments nécessitent généralement un temps de cuisson légèrement plus court que les grandes quantités.
- Ne préparez pas d'aliments très gras dans l'appareil, tels que des saucisses.
- Les en-cas qui conviennent au four conviennent également au produit.
- La quantité optimale de chips est de 500 grammes.

- Utilisez des pâtes prêtes à l'emploi pour cuire des snacks rapidement et facilement. Les pâtes prêtes à l'emploi nécessitent moins de temps de cuisson que les pâtes faites maison.
- Utilisez une plaque de cuisson ou un plat à four pour cuire un gâteau ou une quiche.
- Vous pouvez également utiliser le produit pour réchauffer des aliments. Pour ce faire, réglez le produit à 150°C pendant 10 minutes.

## 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 la prise murale.	Branchez l'appareil sur une prise de courant reliée à la terre.
	Vous n'avez pas réglé l'heure.	Réglez l'heure sur la durée de cuisson souhaitée pour mettre le produit en marche.
Les aliments ne sont pas (entièrement) cuits.	La quantité d'aliments dans le panier est trop importante.	Mettez de plus petites quantités d'aliments dans le panier. En plaçant de plus petites quantités d'aliments dans le panier, la cuisson sera plus homogène et de meilleure qualité.
	La température réglée est trop basse.	Réglez la température sur une température plus élevée et souhaitée.
	Le temps de cuisson est trop court.	Réglez le temps de cuisson sur une durée plus longue et souhaitée.

<p>Les ingrédients sont cuits de manière inégale dans le produit.</p>	<p>Certains aliments doivent être secoués à mi-cuisson.</p>	<p>Les aliments posés sur ou au-dessus les uns des autres (par exemple, les chips/patates) doivent être secoués à la moitié du temps de cuisson.</p>
<p>Les snacks préparés ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de l'appareil.</p>	<p>Vous utilisez un type d'en-cas destiné à être préparé dans une friteuse traditionnelle.</p>	<p>Utilisez des aliments adaptés au four ou à la friteuse. Vous pouvez également badigeonner légèrement les snacks d'huile avant la cuisson pour un résultat plus croustillant.</p>
<p>Le panier ne peut pas être glissé dans l'appareil.</p>	<p>Il y a trop d'aliments dans le panier.</p>	<p>Ne remplissez pas le panier au-delà de la quantité maximale indiquée.</p>
<p>De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.</p>	<p>Vous préparez des aliments (très) gras ou contenant de la graisse.</p>	<p>Veillez à régler la température bien en dessous de 180°C lorsque vous préparez des aliments gras.</p>
	<p>Le panier contient encore des résidus de graisse provenant d'une utilisation précédente.</p>	<p>La fumée blanche est due au réchauffement de la graisse dans la poêle. Veillez à nettoyer correctement le panier après chaque utilisation.</p>

Les frites/patates fraîches ne sont pas frites de manière uniforme.	Vous n'avez pas fait tremper les frites/patates correctement avant de les préparer.	Faites tremper les frites/patates dans un bol d'eau pendant au moins 30 minutes. Sortez-les et séchez-les avec du papier absorbant avant de les préparer.
	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/patates fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent du produit.	Le croustillant des frites/patates dépend de la quantité d'huile et d'eau contenue dans les frites.	Veillez à bien sécher les frites/patates avant de les huiler. Coupez la pomme de terre en bâtonnets plus fins pour un résultat plus croustillant.

## 5. Entretien et nettoyage

Nettoyez le produit avec un chiffon humide et propre et séchez-le bien. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou agressifs.

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
2. Remarque : retirez le panier pour permettre au produit de refroidir plus rapidement.
3. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
4. Nettoyez le panier et la plaque du gril avec de l'eau chaude, un peu de savon liquide ou de détergent et une éponge non abrasive.
5. Remarque : le panier et la plaque du gril peuvent être lavés au lave-vaisselle.
6. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
7. Nettoyez l'élément chauffant à l'aide d'une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus alimentaires.

### **i** REMARQUE

- ◇ Si la saleté adhère au panier et/ou à la plaque du gril, vous pouvez remplir le panier d'eau chaude et y ajouter du savon liquide ou du détergent. Placez la plaque du gril dans le panier et laissez-la tremper pendant environ 10 minutes. Nettoyez ensuite soigneusement le panier et/ou la plaque du gril avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
- ◇ Le panier et la plaque du gril peuvent être lavés au lave-vaisselle. Nous recommandons de laver ces pièces à la main pour éviter la décoloration du matériau et prolonger la durée de vie du produit.

## 6. Stockage

---

Stockez le produit dans un endroit sec et propre. Ne stockez pas le produit à des températures extrêmement élevées ou basses. Voir 1.3 Spécifications du produit.

## 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. Symboles

---

Les avertissements et symboles suivants sont utilisés dans ce manuel, sur l'emballage et sur le produit (le cas échéant).

Symbole	Description
	Suivez les instructions du manuel et conservez-le pour toute référence ultérieure.

	Un avertissement accompagné de ce symbole indique une situation potentiellement dangereuse pouvant entraîner des dommages graves et/ou des blessures mortelles.
	Une note contient des informations supplémentaires importantes pour l'utilisation du produit.
	Un avertissement accompagné de ce symbole indique une situation potentiellement dangereuse qui peut entraîner des dommages mineurs et/ou des blessures modérées.
	Prise de classe de sécurité 1.
	Courant alternatif (CA)
	Alimentaire.
	Convient pour une utilisation à l'intérieur.
	Attention : surface chaude !
	Attention : surface chaude ! Danger électrique, risque d'électrocution !
	Recycling symbol: Dit product, de batterijen en de snoeren kunnen worden gerecycled. (Alleen van toepassing in Frankrijk)

## 9. Déclaration de conformité CE

**CE** Ce produit est conforme à toutes les exigences et réglementations conformément à 2014/35/EU, à la directive 2014/30/EU et à la directive 2009/125/EC.

La déclaration de conformité de l'UE est disponible auprès du fournisseur.

## 10. Clause de non-responsabilité

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

# KB4083

---



NL/BE - Handleiding - Oorspronkelijke handleiding  
EN - User manual - Translation of the original manual  
FR/BE - Manuel d'utilisation - Traduction du manuel original

Geproduceerd in China  
Made in China  
Fabriqué en Chine

CHN



lifegoods

©LifeGoods B.V.  
Wisselweg 33, 1314 CB Almere (NL)  
[www.kitchenbrothers.nl](http://www.kitchenbrothers.nl) - [service@kitchenbrothers.nl](mailto:service@kitchenbrothers.nl)  
02/2024 - v1.0