



# KitchenBrothers

## AIRFRYER DUBBELE ZONE

---

NL/BE – Handleiding - Airfryer Dubbele Zone

EN – User manual - Airfryer Dual Zone

FR/BE – Manuel d'utilisation - Séchoir à air double zone

DE – Benutzerhandbuch - Séchoir à air double zone

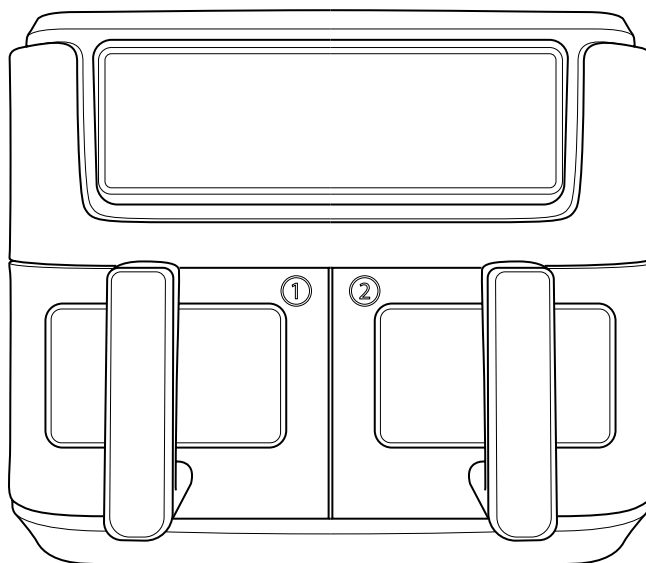
ES – Manual de instrucciones - Séchoir à air double zone

IT – Manuale utente - Séchoir à air double zone

PL - Podręcznik użytkownika - Séchoir à air double zone

SE – Användarmanual - Luftfrys med dubbla zoner

**KB765**



Lees de instructies - Please read the manual - Veuillez lire ce mode d'emploi - Bitte lesen Sie das Benutzerhandbuch - Por favor, lea el manual - Sei pregato di leggere il manuale - Prosimy o przeczytanie instrukcji obsługi - Läs gärna manualen

## **Index**

|                                     |            |
|-------------------------------------|------------|
| <b>NL/BE – Handleiding</b>          | <b>3</b>   |
| <b>EN – User manual</b>             | <b>24</b>  |
| <b>FR/BE – Manuel d’utilisation</b> | <b>43</b>  |
| <b>DE – Benutzerhandbuch</b>        | <b>63</b>  |
| <b>ES – Manuel de instrucciones</b> | <b>85</b>  |
| <b>IT – Manuale utente</b>          | <b>106</b> |
| <b>PL – Podręcznik użytkownika</b>  | <b>127</b> |
| <b>SE – Användarmanual</b>          | <b>148</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               | 7         |
| 1.4 Overige eigenschappen              | 8         |
| 1.5 Inhoud verpakking                  | 8         |
| 1.6 Bijgevoegde accessoires            | 8         |
| <b>2. Veiligheid</b>                   | <b>8</b>  |
| 2.1 Algemeen                           | 9         |
| 2.2 Personen                           | 10        |
| 2.3 Gebruik                            | 10        |
| 2.4 Elektra                            | 12        |
| <b>3. Instructies voor gebruik</b>     | <b>13</b> |
| 3.1 Algemene opmerkingen               | 13        |
| 3.2 Voor gebruik                       | 14        |
| 3.3 Bediening                          | 14        |
| 3.3.2 Het instellen van de temperatuur | 14        |
| <b>4. Probleemoplossing</b>            | <b>18</b> |
| <b>5. Onderhoud en reiniging</b>       | <b>20</b> |
| <b>6. Opslag</b>                       | <b>21</b> |
| <b>7. Weggooien en recyclen</b>        | <b>21</b> |
| 7.1 Afvoeren                           | 21        |
| 7.2 Elektrisch apparaat                | 21        |
| <b>8. Symbolen</b>                     | <b>21</b> |
| <b>9. CE-conformiteitsverklaring</b>   | <b>23</b> |
| <b>10. Disclaimer</b>                  | <b>23</b> |

# 1. INTRODUCTIE

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

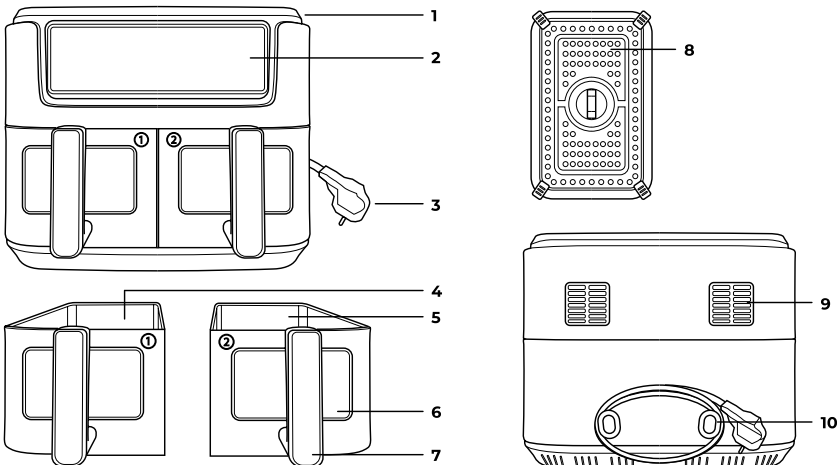
## 1.1 Beoogd gebruik

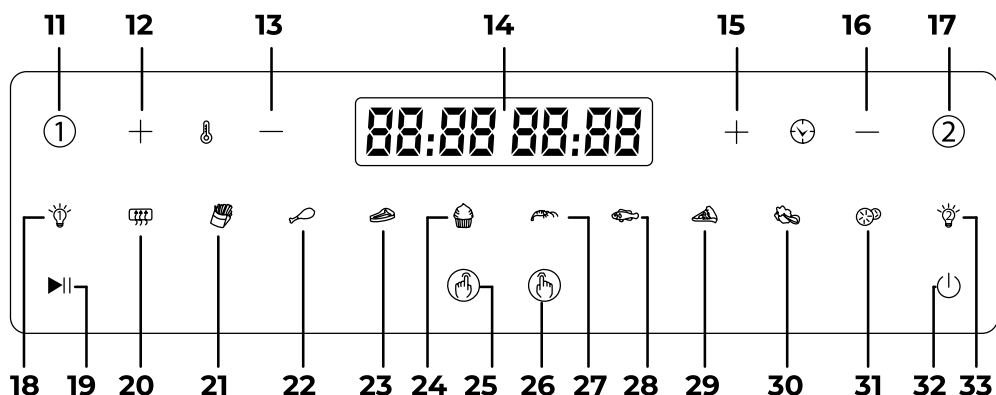
Een airfryer is een keukenapparaat dat hete lucht circuleert om voedsel te bereiden, vergelijkbaar met een heteluchtoven. Het is niet bedoeld voor het verwarmen van vloeistoffen, zoals olie of water of iets dergelijks. Een airfryer kan worden gebruikt voor het bereiden van bijvoorbeeld: aardappelproducten, 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. Stroomkabel
4. Mand 1
5. Mand 2
6. Raam
7. Handvat
8. Grillplaat
9. Ventilatioerooster
10. Kabelhouder





- 11.Zone 1
- 12.Temperatuur verhogen
- 13.Temperatuur verlagen
- 14.Temperatuur en timer display
- 15.Timer verhogen
- 16.Timer verlagen
- 17.Zone 2
- 18.Indicatielicht zone 1
- 19.Start/pauze
- 20.Voorverwarmen
- 21.Programma: Friet/patat
- 22.Programma: Kip
- 23.Programma: Biefstuk
- 24.Programma: Cake/taart
- 25.Smart Finish
- 26.Match Cook
- 27.Programma: Garnaal
- 28.Programma: Vis
- 29.Programma: Pizza
- 30.Programma: Groente
- 31.Programma: Droogfunctie/dehydrateren
- 32.Aan/uit
- 33.Indicatielicht zone 2

### 1.3 Productspecificaties

|                                     |                                                                                                   |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Afmeting                            | 38,5 x 33 x 31,8 cm                                                                               |
| Gewicht                             | 8 kg                                                                                              |
| Kleur                               | Buitenkant: Zwart<br>Display: Wit                                                                 |
| Materiaal                           | Binnenkant: RVS                                                                                   |
| Snoerlengte                         | 1 m                                                                                               |
| Nominaal voltage                    | 220 - 240V $\approx$                                                                              |
| Nominale frequentie                 | 50/60Hz                                                                                           |
| Nominale stroomsterkte              | 2400W                                                                                             |
| Max. geluidsniveau <60 dB           | Max. geluidsniveau <60 dB                                                                         |
| Bedrijfstemperatuur                 | 50 - 200 °C                                                                                       |
| Luchtvochtigheid < 75%              | < 75%                                                                                             |
| Opslagtemperatuur 0 - 35 °C         | - 35 °C                                                                                           |
| Opslagvochtigheid < 75%             | < 75%                                                                                             |
| Totale capaciteit binnenzijde       | 2x 4,5 L                                                                                          |
| Totale capaciteit zonder grillplaat | 2x 4 L                                                                                            |
| Totale capaciteit met grillplaat    | 2x 3,5 L<br>NB: de grillplaat moet altijd in de mand gebruikt worden bij gebruik van het product. |
| Timer                               | 1 - 60 min                                                                                        |
| Oververhittingsbeveiliging          | Ja                                                                                                |
| Automatische stand-by               | Ja, na 10 min inactiviteit op het bedieningspaneel.                                               |

\*Aanbevolen

## 1.4 Overige eigenschappen

- Smart Finish: Synchroniseert automatisch de kooktijden om ervoor te zorgen dat beide zones op hetzelfde moment klaar zijn, zelfs als er verschillende temperaturen en kooktijden zijn.
- Match Cook: Stemt automatisch de instellingen van zone 2 af op die van zone 1, om een grotere hoeveelheid van hetzelfde voedsel te koken of verschillende soorten voedsel te koken met dezelfde functie, temperatuur en tijd.
- Antislip voetjes.
- LED-touchscreen bedieningspaneel.
- Teflon PFOA-vrije & BPA-vrije coating manden en grillplaten.
- Drievoudig kookvermogen: infraroodwarmte, hete turbolucht en 360° luchtcirculatiesysteem.
- Per zone apart te gebruiken voor kleinere porties.
- Per zone kunnen de instellingen aangepast worden of gepauzeerd worden.
- Timer en temperatuur zijn tijdens gebruik ook aan te passen.
- 10 vooraf ingestelde programma's: drogen, groente, pizza, vis, garnalen, cake/taart, biefstuk, kip, frietjes en voorverwarmen.
- Geeft een geluidssignaal als de kooktijd voorbij is.

## 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 Dubbele Zone - 9L - Model KB765 - EAN 8720195257110

## 1.6 Bijgevoegde accessoires

- 1x Handleiding
- 2x Mand
- 2x 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 gebruikmaakt van 'de Airfryer Dubbele Zone', 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 accessoires van het product zijn vaatwasser vriendelijk.
- 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 pluïesjes 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.
- Gebruik het product altijd met een geaard binnenshuis 220-240V~, 50/60Hz 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 het product niet voorverwarmd wordt, kan dit lijden 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 selecteren van 'Start' begint het gekozen programma en blijven de bijbehorende programmatoets en de startknop knipperen totdat het programma afgerond is. Indien de lade tijdens het programma geopend wordt, zal het programma vervolgd worden na het terugplaatsen van de lade.
- Indien de pauzeknop geselecteerd wordt stopt het apparaat, totdat er weer op 'Start' gedrukt wordt.
- 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 instellen van de temperatuur en tijd is het mogelijk om je keuze te wissen door op de aan/uitknop te drukken.

## 3.2 Voor gebruik

1. Reinig de manden en grillplaten met heet water en afwasmiddel. Gebruik geen schurende spons. De manden en grillplaten zijn vaatwasserbestendig.
2. Reinig de binnen- en buitenkant schoon met een vochtige doek.
3. 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.
4. Plaats de grillplaten in de manden. Zorg ervoor dat het handvat van de grillplaten omhoog wijst zodat deze later makkelijker eruit te halen zijn.

## 3.3 Bediening

### 3.3.1 Verlichting

Wanneer het product in gebruik is of zich in stand-by modus bevindt, kan de verlichting ingeschakeld worden door op de 'Licht'-knop voor zone 1 en/of zone 2 te drukken. De verlichting schakelt na 3 minuten automatisch uit.

### 3.3.2 Het instellen van de temperatuur

- De temperatuur kan ingesteld worden van 50-200°C. Bij het indrukken van de knoppen 'plus (+)' en 'min (-)' wordt de temperatuur aangepast met 10°C.
- Tijdens het doorlopen van het programma blijven de temperatuur en resterende tijd om en om op het display knipperen.

### 3.3.3 Het instellen van de tijd

- De tijd kan ingesteld worden van 1-60 minuten. Bij het indrukken van de knoppen 'plus (+)' en 'min (-)' wordt de tijd aangepast met 1 minuut. Bij het ingedrukt houden van de 'plus (+)' en/of 'min (-)' wordt de tijd met 10 minuten aangepast.
- Tijdens het doorlopen van het programma blijven de temperatuur en resterende tijd om en om op het display knipperen.

### 3.3.4 Start/Pauze

- Tijdens het uitvoeren van een programma blijft de 'Start/Pauze' knipperen.
- Druk op 'Start/Pauze' om het product te pauzeren. Er zal een piepgeluid klinken en het product zal pauzeren.
- Druk nogmaals op 'Start/Pauze' om het product weer te starten. Er zal een piepgeluid klinken en het product zal het programma hervatten.
- Wanneer het programma afgerond is, klinkt er een piepgeluid en stopt het product met verwarmen.
- Druk op de 'Aan/Uit' om het product volledig uit te schakelen.

### 3.3.5 Smart Finish

Synchroniseer automatisch de kooktijden om ervoor te zorgen dat beide zones tegelijk klaar zijn. Dit gebeurt ongeacht verschillende functies, kooktijden en/of temperatuur.

Voorbeeld: Zone 1 heeft een kooktijd van 10 minuten en zone 2 van 5 minuten. De 'Smart Finish' functie zorgt ervoor dat zone 2 pas na 5 minuten start, waardoor beide zones tegelijk klaar zijn.

1. Plaats het voedsel in beide manden.
2. Selecteer 'Smart Finish'.
3. Selecteer zone 1.
4. Stel de gewenste temperatuur en tijd in met de knoppen 'plus (+)' en 'min (-)' of kies een programma. Pas indien gewenst de temperatuur en tijd aan met de knoppen 'plus (+)' en 'min (-)'.
5. Selecteer zone 2.
6. Stel de gewenste temperatuur en tijd in met de knoppen 'plus (+)' en 'min (-)' of kies een programma. Pas indien gewenst de temperatuur en tijd aan met de knoppen 'plus (+)' en 'min (-)'.
7. Druk op 'Start' om te starten.

### **3.3.6 Match Cook**

Stel met één druk op de knop dezelfde instellingen in voor zone 1 en 2. Hiermee kun je een grotere hoeveelheid van hetzelfde voedsel bereiden of verschillend voedsel te bereiden met dezelfde tijd/temperatuur of programma.

1. Plaats het voedsel in beide manden.
2. Selecteer 'Match Cook'.
3. Selecteer zone 1.
4. Stel de gewenste temperatuur en tijd in met de knoppen 'plus (+)' en 'min (-)' of kies een programma. Pas indien gewenst de temperatuur en tijd aan met de knoppen 'plus (+)' en 'min (-)'.
5. Zone 2 wordt automatisch aan deze instellingen aangepast.
6. Druk op 'Start' om te starten.

### **3.3.7 Vooraf ingestelde programma's**

Het product heeft 10 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 knoppen 'plus (+)' en 'min (-)'.

| Knop                                                                             | Programma                     | Tijd (min)                                   | Temperatuur (°C) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------------------------|------------------|
|  | Voorverwarmen                 | 3                                            | 180              |
|  | Friet/patat                   | 18                                           | 200              |
|  | Kip                           | 20                                           | 200              |
|  | Biefstuk                      | 12                                           | 180              |
|  | Cake/taart                    | 25                                           | 160              |
|  | Garnaal                       | 8                                            | 180              |
|  | Vis                           | 10                                           | 180              |
|  | Pizza                         | 20                                           | 180              |
|  | Groente                       | 10                                           | 160              |
|  | Droogfunctie/<br>dehydrateren | 360<br>(Aanpasbaar van 30<br>min tot 24 uur) | 60               |

### **Opmerking**

- ◊ Voeg een theelepel olie toe aan het voedsel voor een extra knapperig resultaat.
- ◊ Om voedsel (opnieuw) op te warmen stel je de temperatuur in op 150 °C voor maximaal 10 minuten.

#### **3.3.8 Eén zone voorverwarmen**

1. Selecteer de gewenste zone: 1 of 2.
2. Doe de mand van de gekozen zone in het product.
3. Selecteer het programma 'Voorverwarmen'.
4. Het product verwarmt in 3 minuten voor op 180°C. Pas indien gewenst de temperatuur en timer aan met de knoppen 'plus (+)' en 'min (-)'.
5. Druk op 'Start' om het voorverwarmen te starten.

### 3.3.9 Twee zones tegelijk voorverwarmen

Zonder Match Cook

1. Selecteer zone 1.
2. Doe de mand van zone 1 in het product.
3. Selecteer het programma 'Voorverwarmen'.
4. Het product verwarmt in 3 minuten voor op 180°C. Pas indien gewenst de temperatuur en timer aan met de knoppen 'plus (+)' en 'min (-)'.
5. Selecteer zone 2.
6. Doe de mand van zone 2 in het product.
7. Selecteer het programma 'Voorverwarmen'.
8. Het product verwarmt in 3 minuten voor op 180°C. Pas indien gewenst de temperatuur en timer aan met de knoppen 'plus (+)' en 'min (-)'.
9. Druk op 'Start' om het voorverwarmen te starten.

Met Match Cook (twee zones tegelijk voor verwarmen)

1. Selecteer 'Match Cook'.
2. Selecteer zone 1.
3. Doe beide manden (zone 1 en 2) in het product.
4. Selecteer het programma 'Voorverwarmen'. De instellingen van zone 1 zijn automatisch ook van toepassing op zone 2.
5. Het product verwarmt in 3 minuten voor op 180°C. Pas indien gewenst de temperatuur en timer aan met de knoppen 'plus (+)' en 'min (-)'.
6. Druk op 'Start' om het voorverwarmen te starten.

### 3.3.10 Eén zone apart gebruiken

Handmatig

1. Plaats het voedsel in de gewenste mand.
2. Selecteer de zone van de mand die je wil gebruiken (zone 1 of 2).
3. Pas de temperatuur en timer aan met de knoppen 'plus (+)' en 'min (-)'.
4. Druk op 'Start' om te starten.

Vooraf ingesteld programma

1. Plaats het voedsel in de gewenste mand.
2. Selecteer de zone van de mand die je wil gebruiken (zone 1 of 2).
3. Selecteer het gewenste programma.
4. Het gekozen programma knippert en de bijbehorende tijd en temperatuur zullen om en om op het display verschijnen. Je kunt de temperatuur en tijd eventueel aanpassen met de knoppen 'plus (+)' en 'min (-)'.
5. Druk op 'Start' om te starten.

### 3.3.11 Twee zones tegelijk gebruiken

Handmatig

1. Plaats het voedsel in beide manden.
2. Selecteer zone 1.
3. Pas de temperatuur en timer aan met de knoppen 'plus (+)' en 'min (-)'.
4. Selecteer zone 2.
5. Pas de temperatuur en timer aan met de knoppen 'plus (+)' en 'min (-)'.
6. Druk op 'Start' om te starten.

Vooraf ingesteld programma

1. Plaats het voedsel in beide manden.
2. Selecteer zone 1.
3. Selecteer het gewenste programma.
4. Het gekozen programma knippert en de bijbehorende tijd en temperatuur zullen om en om op het display verschijnen. Je kunt de temperatuur en tijd eventueel aanpassen met de knoppen 'plus (+)' en 'min (-)'.
5. Selecteer zone 2.
6. Selecteer het gewenste programma.
7. Het gekozen programma knippert en de bijbehorende tijd en temperatuur zullen om en om op het display verschijnen. Je kunt de temperatuur en tijd eventueel aanpassen met de knoppen 'plus (+)' en 'min (-)'.
8. Druk op 'Start' om te starten.

## 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(en) is te hoog.                                           | Doe kleinere hoeveelheden voedsel in de mand(en). Door kleinere hoeveelheden voedsel in de mand(en) 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 aardappelsoort 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. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zorg ervoor dat je de frietjes/patat goed droogt voordat je ze insmeert met olie.</li> <li>• Snijd de aardappel in dunnere staafjes voor een knapperiger resultaat.</li> <li>• Voeg iets meer olie toe voor een knapperiger resultaat.</li> </ul> |

## 5. ONDERHOUD EN REINIGING

Maak het product na elk gebruik schoon. De manden, de grillplaten en de binnenkant van het product zijn voorzien van een antiaanbaklaag. Gebruik geen metalen keukengerei of schurende schoonmaakmiddelen om ze schoon te maken, omdat dit de antiaanbaklaag kan beschadigen.

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

### **Opmerking**

- ◇ Als er vuil aan de manden en/of grillplaten vastzit kun je de manden vullen met heet water en wat vloeibare zeep/afwasmiddel toevoegen. Zet de grillplaten in de manden en laat ongeveer 10 minuten weken. Maak de manden en/of grillplaten daarna goed schoon met heet water en een niet-schurende spons.

## 6. OPSLAG

Bewaar het product op een droge, schone plek. Bewaar het product niet in extreem hoge of lage temperaturen. Zorg er voor dat alle onderdelen schoon en droog zijn voordat je het opbergt.

## 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 recycleren.



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

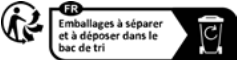


Het symbool hiernaast met de doorgekruiste vuilnisbak geeft aan dat dit product is onderworpen aan de Europese richtlijn (EU) 2012/19/EU. Deze richtlijn stelt dat je dit product aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil af mag laten voeren, maar het moet inleveren op een door de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

## 8. SYMBOLEN

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

| Symbool                                                                            | 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!                                                              |
|   | Recycling symbool: Polypropyleen.                                                                                                     |
|  | Recycling symbool: Scheid de verpakkingen en doe ze in de sorteerbak. (Alleen van toepassing in Frankrijk)                            |
|  | Recycling symbool: Deze handleiding kan worden gerecycled. (Alleen van toepassing in Frankrijk)                                       |
|  | Recycling symbool: Dit product, de batterijen en de snoeren kunnen worden gerecycled. (Alleen van toepassing in Frankrijk.)           |

## 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 opgave 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>26</b> |
| 1.1 Intended use                       | 26        |
| 1.2 Product overview                   | 26        |
| 1.3 Product specifications             | 28        |
| 1.4 Other features                     | 28        |
| 1.5 Contents of package                | 29        |
| 1.6 Included accessories               | 29        |
| <b>2. Safety</b>                       | <b>29</b> |
| 2.1 General                            | 30        |
| 2.2 Persons                            | 31        |
| 2.3 Use                                | 31        |
| 2.4 Electronics                        | 32        |
| <b>3. Instructions for use</b>         | <b>33</b> |
| 3.1 General comments                   | 33        |
| 3.2 Before use                         | 34        |
| 3.3 Operation                          | 34        |
| <b>4. Troubleshooting</b>              | <b>38</b> |
| <b>5. Maintenance and cleaning</b>     | <b>40</b> |
| <b>6. Storage</b>                      | <b>40</b> |
| <b>7. Disposal and recycle</b>         | <b>40</b> |
| 7.1 Disposal                           | 41        |
| 7.2 Electric appliance                 | 41        |
| <b>8. Symbols</b>                      | <b>41</b> |
| <b>9. CE Declaration of Conformity</b> | <b>42</b> |
| <b>10. Disclaimer</b>                  | <b>42</b> |

## 1. INTRODUCTION

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

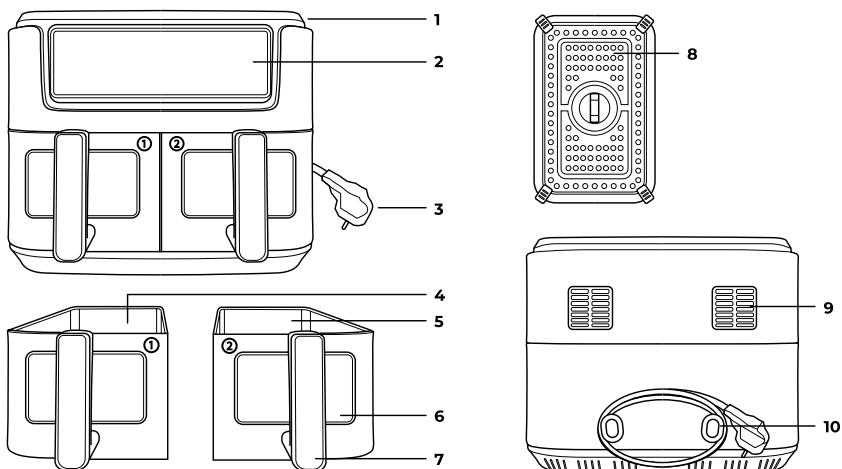
### 1.1 Intended use

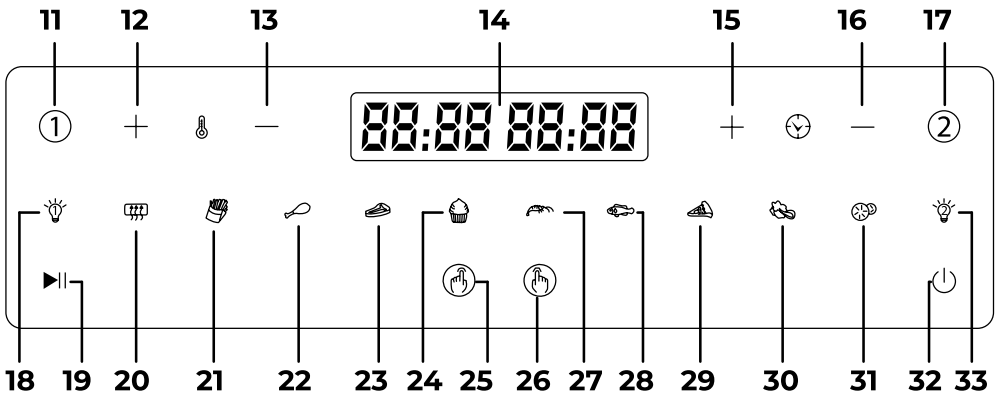
An airfryer is a kitchen appliance that circulates hot air to cook food, similar to a hot-air oven. It is not intended for heating liquids, such as oil or water or anything similar. An airfryer can be used to prepare such things as: potato products, vegetables, meat and snacks. Using an airfryer can 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 grille
2. Control panel
3. Power cable
4. Basket 1
5. Basket 2
6. Window
7. Handle
8. Grill plate
9. Ventilation grid
10. Cable holder





- 11.Zone 1
- 12.Raise temperature
- 13.Lower temperature
- 14.Temperature and timer display
- 15.Raise timer
- 16.Decrease timer
- 17.Zone 2
- 18.Zone 1 indicator light
- 19.Start/Pause
- 20.Preheat
- 21.Program: French fries/patty
- 22.Program: Chicken
- 23.Program: Steak
- 24.Program: Cake/Tart
- 25.Smart Finish
- 26.Match Cook
- 27.Program: Shrimp
- 28.Program: Fish
- 29.Program: Pizza
- 30.Program: Vegetable
- 31.Program: Drying function/dehydrating
- 32.On/Off
- 33.Indicator light zone 2

### 1.3 Product specifications

|                                |                                                                                               |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dimension                      | 38.5 x 33 x 31.8 cm                                                                           |
| Weight                         | 8 kg                                                                                          |
| Color                          | Exterior: Black                                                                               |
| Material                       | Display: White                                                                                |
| Cord length                    | Inside: Stainless steel                                                                       |
| Rated voltage                  | 220 - 240V $\approx$                                                                          |
| Rated frequency                | 50/60Hz                                                                                       |
| Rated current                  | 2400W                                                                                         |
| Max noise level <60 dB         | Max noise level <60 dB                                                                        |
| Operating temperature          | 50 - 200 °C                                                                                   |
| Air humidity < 75%             | < 75%                                                                                         |
| Storage temperature 0 - 35 °C  | - 35 °C                                                                                       |
| Storage humidity < 75%         | < 75%                                                                                         |
| Total capacity inside          | 2x 4,5 L                                                                                      |
| Total capacity without griddle | 2x 4 L                                                                                        |
| Total capacity with griddle    | 2x 3,5 L<br>Note: the grill plate should always be used in the basket when using the product. |
| Timer                          | 1 - 60 min                                                                                    |
| Overheating protection         | Yes                                                                                           |
| Automatic stand-by             | Yes, after 10 min of inactivity on the control panel.                                         |

\*Recommended

### 1.4 Other features

- Smart Finish: Automatically synchronizes cooking times to ensure that both zones are ready at the same time, even when there are different temperatures and cooking times.

- Match Cook: Automatically matches zone 2 settings to those of zone 1 to cook a larger quantity of the same food or cook different types of food with the same function, temperature and time.
- Non-slip feet.
- LED touchscreen control panel.
- Teflon PFOA-free & BPA-free coating baskets and grill plates.
- Triple cooking power: infrared heat, hot turbo air and 360° air circulation system.
- Each zone can be used separately for smaller portions.
- Per zone settings can be adjusted or paused.
- Timer and temperature can also be adjusted during use.
- 10 preset programs: drying, vegetables, pizza, fish, shrimp, cake/tart, steak, chicken, French fries and preheat.
- Gives an audible signal when the cooking time is over.

### 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 Airfryer Dual Zone - 9L - Model KB765 - EAN 8720195257110

### 1.6 Included accessories

- 1x User manual
- 2x Basket
- 2x 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 Airfryer Dual Zone', 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 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 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 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 accessories of the product are dishwasher friendly.
- 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 flat 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 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 gets 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 that the ventilation holes are not blocked and that the product is at least 30 cm away 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 container with oil. This can 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 may 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 cord and that the cord 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 overheating protection will automatically turn on and the product will stop functioning. 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 comments

- For best results, it is recommended to always preheat the product using the "Preheat" program. Failure to preheat the product 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 selecting "Start," the selected program begins and the corresponding program button and start button continue to flash until the program is completed. If the drawer is opened during the program, the program will continue after the drawer is replaced.
- If the pause button is selected, the unit will stop until 'Start' is pressed again.

- After completing a program, the product starts beeping 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 make a selection, press the corresponding button on the control panel with your finger.
- While setting the temperature and time, it is possible to clear your selection by pressing the power button.

### **3.2 Before use**

1. Clean the baskets and grill plates with hot water and detergent. Do not use an abrasive sponge. The baskets and grill plates are dishwasher safe.
2. Clean the inside and outside with a damp cloth.
3. 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.
4. Place the grill plates in the baskets. Make sure the handle of the grill plates is pointing upward so they are easier to take out later.

### **3.3 Operation**

#### **3.3.1 Lighting**

When the product is in use or in standby mode, the lights can be turned on by pressing the "Light" button for zone 1 and/or zone 2. The lights will automatically turn off after 3 minutes.

#### **3.3.2 Setting the temperature**

- The temperature can be set from 50-200°C. When pressing the "plus (+)" and "minus (-)" buttons, the temperature is adjusted by 10°C.
- While the program is running, the temperature and remaining time blink alternately on the display.

#### **3.3.3 Setting the time**

- The time can be set from 1-60 minutes. When pressing the 'plus (+)' and 'minus (-)' buttons, the time is adjusted by 1 minute. When holding down the 'plus (+)' and/or 'minus (-)' buttons, the time is adjusted by 10 minutes.
- While the program is running, the temperature and remaining time continue to flash alternately on the display.

#### **3.3.4 Start/Pause**

- While running a program, the 'Start/Pause' continues to flash.
- Press 'Start/Pause' to pause the product. A beep will sound and the product will pause.
- Press 'Start/Pause' again to restart the product. A beep will sound and the product will resume the program.

- When the program is complete, a beep will sound and the product will stop heating.
- Press the 'On/Off' button to turn off the product completely.

### 3.3.5 *Smart Finish*

Automatically synchronize cooking times to ensure that both zones are ready at the same time. This occurs regardless of different functions, cooking times and/or temperature.

Example: zone 1 has a cooking time of 10 minutes and zone 2 of 5 minutes. The 'Smart Finish' feature ensures that zone 2 will not start until 5 minutes has passed, ensuring that both zones are ready at the same time.

1. Place food in both baskets.
2. Select "Smart Finish.
3. Select zone 1.
4. Set the desired temperature and time using the 'plus (+)' and 'minus (-)' buttons or select a program. If desired, adjust the temperature and time using the 'plus (+)' and 'minus (-)' buttons.
5. Select zone 2.
6. Set the desired temperature and time using the 'plus (+)' and 'minus (-)' buttons or select a program. If desired, adjust the temperature and time using the 'plus (+)' and 'minus (-)' buttons.
7. Press 'Start' to start.

### 3.3.6 *Match Cook*

Set the same settings for zone 1 and 2 at the touch of a button. This allows you to cook a larger amount of the same food or cook different foods with the same time/temperature or program.

1. Place the food in both baskets.
2. Select "Match Cook.
3. Select zone 1.
4. Set the desired temperature and time using the 'plus (+)' and 'minus (-)' buttons or select a program. If desired, adjust the temperature and time using the 'plus (+)' and 'minus (-)' buttons.
5. Zone 2 is automatically adjusted to these settings.
6. Press 'Start' to start.

### 3.3.7 *Preset programs*

The product has 10 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 "plus (+)" and "minus (-)" buttons.

| Button                                                                            | Program            | Time (min)                                  | Temperature (°C) |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------------------------------------------|------------------|
|   | Preheat            | 3                                           | 180              |
|   | French fries/chips | 18                                          | 200              |
|   | Chicken            | 20                                          | 200              |
|   | Steak              | 12                                          | 180              |
|   | Cake/tart          | 25                                          | 160              |
|   | Shrimp             | 8                                           | 180              |
|   | Fish               | 10                                          | 180              |
|   | Pizza              | 20                                          | 180              |
|   | Vegetable          | 10                                          | 160              |
|  | Dehydrate          | 360<br>(Adjustable from 30 min to 24 hours) | 60               |

### **Note**

- ◇ Add a teaspoon of oil to food for extra crunch.
- ◇ To reheat food (again) set the temperature to 150 °C for up to 10 minutes.

#### **3.3.8 Preheating one zone**

1. Select the desired zone: 1 or 2.
2. Put in the basket of the selected zone.
3. Select the "Preheat" program.
4. The product will preheat to 180°C in 3 minutes. If desired, adjust the temperature and timer using the 'plus (+)' and 'minus (-)' buttons.
5. Press 'Start' to start preheating.

### 3.3.9 Preheating two zones simultaneously

Without Match Cook

1. Select zone 1.
2. Put the basket of zone 1 in the product.
3. Select the "Preheat" program.
4. The product preheats to 180°C in 3 minutes. If desired, adjust the temperature and timer using the 'plus (+)' and 'minus (-)' buttons.
5. Select zone 2.
6. Put the basket of zone 2 in the product.
7. Select the "Preheat" program.
8. The product preheats to 180°C in 3 minutes. If desired, adjust the temperature and timer with the 'plus (+)' and 'minus (-)' buttons.
9. Press 'Start' to start preheating.

With Match Cook (two zones at once for heating)

1. Select "Match Cook".
2. Select zone 1.
3. Put both baskets (zone 1 and 2) in the product.
4. Select the 'Preheat' program. The settings of zone 1 automatically apply to zone 2 as well.
5. The product preheats to 180°C in 3 minutes. If desired, adjust the temperature and timer using the 'plus (+)' and 'minus (-)' buttons.
6. Press 'Start' to start preheating.

### 3.3.10 Using one zone separately

Manual

1. Place the food in the desired basket.
2. Select the zone of the basket you want to use (zone 1 or 2).
3. Adjust the temperature and timer using the 'plus (+)' and 'minus (-)' buttons.
4. Press 'Start' to start.

Preset program

1. Place the food in the desired basket.
2. Select the zone of the basket you want to use (zone 1 or 2).
3. Select the desired program.
4. The selected program will flash and the corresponding time and temperature will appear alternately on the display. You can adjust the temperature and time, if necessary, using the 'plus (+)' and 'minus (-)' buttons.
5. Press 'Start' to start.

### 3.3.11 Using two zones simultaneously

#### Manual

1. Place food in both baskets.
2. Select zone 1.
3. Adjust the temperature and timer using the plus (+) and minus (-) buttons.
4. Select zone 2.
5. Adjust the temperature and timer using the 'plus (+)' and 'minus (-)' buttons.
6. Press 'Start' button to start.

#### Preset program

1. Place the food in both baskets.
2. Select zone 1.
3. Select the desired program.
4. The selected program will flash and the corresponding time and temperature will appear alternately on the display. You can adjust the temperature and time with the 'plus (+)' and 'minus (-)' buttons if necessary.
5. Select zone 2.
6. Select the desired program.
7. The selected program will blink and the corresponding time and temperature will appear alternately on the display. You can adjust the temperature and time, if necessary, using the 'plus (+)' and 'minus (-)' buttons.
8. Press 'Start' to start.

## 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 plugged into an electrical outlet. | Plug it 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 (fully) cooked.                                       | The amount of food in the basket(s) is too high.                                | Put smaller amounts of food in the basket(s). Putting smaller amounts of food in the basket(s) will cook it more evenly and cook it 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.                                                                                          |
| Ingredients are cooked unevenly in the product.                       | Certain types of food must be shaken halfway through cooking time.              | Foods that are on top of or over each other (e.g., chips/patty) must 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 meant to be prepared in a traditional deep fryer. | Use snacks that are suitable for oven or airfryer. You can also lightly brush the snacks with oil before cooking for a crispier result.     |
| 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 is coming out of the product.                             | You prepare food that is or contains (very) fat.                                | Be sure to set the temperature well below 180°C when cooking fatty foods.                                                                   |
|                                                                       | The basket still contains grease residue from previous use.                     | White smoke is caused by the grease in the pan heating up. Be sure to clean the basket thoroughly after each use.                           |
| Fresh potato fries/patty are cooked unevenly.                         | You did not soak the fries/patat properly before preparing them.                | Soak the fries/patty in a bowl of water for at least 30 minutes. Take them out and dry them with paper towels before preparing them.        |
|                                                                       | You didn't use the right type of potato.                                        | Use fresh potatoes and make sure they remain firm during baking.                                                                            |

|                                                                            |                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fresh potato fries/patty are not crispy when they come out of the product. | The crispness of the fries/patty depends on the amount of oil and water in the fries. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Be sure to dry the fries/patty well before brushing with oil.</li> <li>• Cut the potato into thinner sticks for a crisper result.</li> <li>• Add a little more oil for crisper results.</li> </ul> |
|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 5. MAINTENANCE AND CLEANING

Clean the product after each use. The baskets, grill plates and inside of the product have a non-stick coating. Do not use metal utensils or abrasive cleaners to clean them as this may damage the non-stick coating.

1. Unplug the product and allow it to cool.  
NOTE: Remove the baskets to allow the product to cool more quickly.
2. Wipe the outside of the product with a damp cloth.
3. Clean the baskets and grill plates with hot water, a little liquid soap/detergent and a non-abrasive sponge.  
NOTE: The baskets and grill plates are dishwasher safe.
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 residue.

### **Note**

- ◇ If there is dirt stuck to the baskets and/or grill plates, you can fill the baskets with hot water and add some liquid soap/detergent. Place the grill plates in the baskets and soak for about 10 minutes. Then clean the baskets and/or grill plates thoroughly with hot water and a non-abrasive sponge.

## 6. STORAGE

Store the product in a clean and dry place. Do not store the product in extreme high or extreme low temperatures. Make sure all parts are clean and dry before storing.

## 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

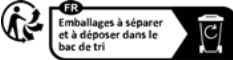


The symbol shown here with the crossed-out garbage can indicates that this product is subject to European Directive (EU) 2012/19/EU. This directive states that at the end of its service life, you must not dispose of this product with normal household waste, but hand it in at a government designated collection 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 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.                                                                            |
|    | Beware: hot surface!                                                                                |
|    | Warning! Danger due to electricity, risk of electric shock!                                         |
|    | Recycling symbol: Polypropylene.                                                                    |
|    | Recycling symbol: Separate the packaging and put it in the sorting bin. (Only applicable in France) |
|    | Recycling symbol: This manual can be recycled. (Only applicable in France)                          |
|  | Recycling symbol: This product, batteries and cords can be recycled. (Only applicable in France.)   |

## 9. CE DECLARATION OF CONFORMITY

**CE** 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>45</b> |
| 1.1 Utilisation prévue                  | 45        |
| 1.2 Description du produit              | 45        |
| 1.3 Spécifications du produit           | 47        |
| 1.4 Autres caractéristiques             | 48        |
| 1.5 Contenu de l'emballage              | 48        |
| 1.6 Accessoires inclus                  | 48        |
| <b>2. Sécurité</b>                      | <b>49</b> |
| 2.1 Général                             | 49        |
| 2.2 Personnes                           | 50        |
| 2.3 Utilisation                         | 50        |
| 2.4 Équipement électrique               | 52        |
| <b>3. Mode d'emploi</b>                 | <b>53</b> |
| 3.1 Observations générales              | 53        |
| 3.2 Avant l'utilisation                 | 54        |
| 3.3 Fonctionnement                      | 54        |
| <b>4. Résolution des problèmes</b>      | <b>58</b> |
| <b>5. Entretien et nettoyage</b>        | <b>61</b> |
| <b>6. Stockage</b>                      | <b>61</b> |
| <b>7. Élimination et recyclage</b>      | <b>61</b> |
| 7.1 Élimination                         | 61        |
| 7.2 Appareils électriques               | 62        |
| <b>8. Symboles</b>                      | <b>62</b> |
| <b>9. Déclaration de conformité CE</b>  | <b>63</b> |
| <b>10. Clause de non-responsabilité</b> | <b>63</b> |

# 1. INTRODUCTION

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

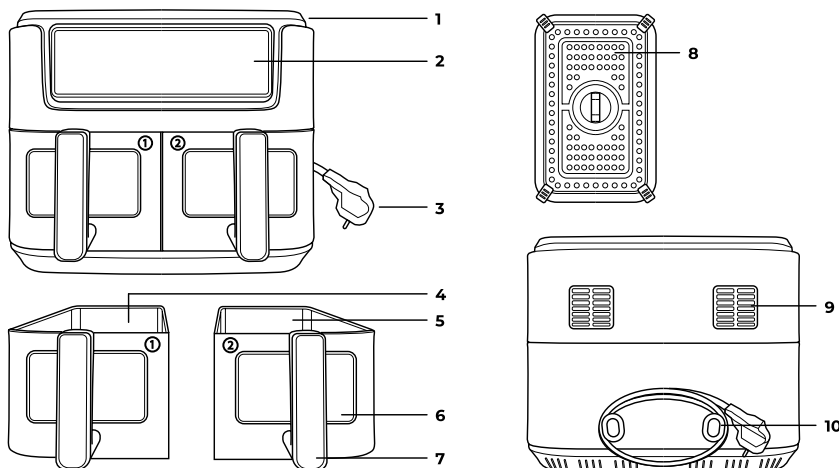
## 1.1 Utilisation prévue

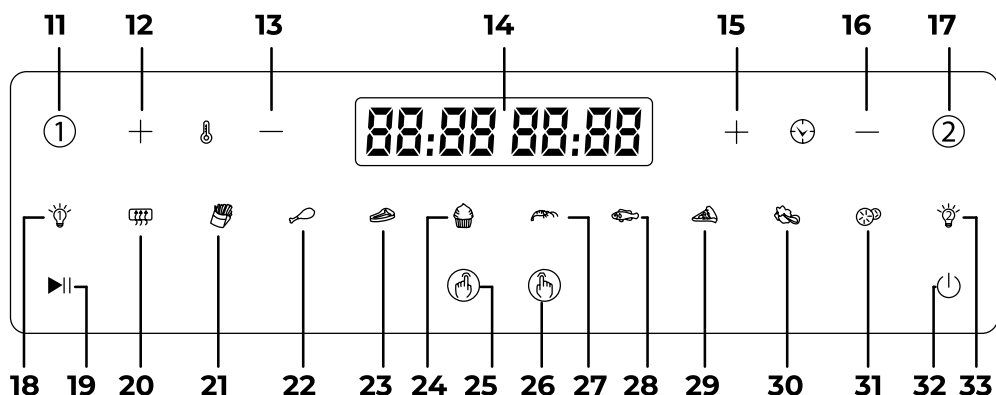
Un défroisseur d'air est un appareil de cuisine qui fait circuler de l'air chaud pour cuire les aliments, à l'instar d'un four à air chaud. Il n'est pas destiné à chauffer des liquides, tels que l'huile ou l'eau ou quelque chose de similaire. Un défroisseur d'air peut être utilisé pour préparer, par 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. Grille d'aération
2. Panneau de contrôle
3. Câble d'alimentation
4. Panier 1
5. Panier 2
6. Fenêtre
7. Poignée
8. Plaque de gril
9. Grille d'aération
10. Support de câble





- 11.Zone 1
- 12.Augmenter la température
- 13.Baïsser la température
- 14.Affichage de la température et de la minuterie
- 15.Augmenter le temps
- 16.Diminuer la minuterie
- 17.Zone 2
- 18.Voyant lumineux de la zone 1
- 19.Démarrage/Pause
- 20.Préchauffage
- 21.Programme : Frites/patates
- 22.Programme : Poulet
- 23.Programme : Poulet Steak
- 24.Programme : Gâteau/carte Gâteau/Tarte
- 25.Finition intelligente
- 26.Match Cook
- 27.Programme : Crevettes
- 28.Programme : Poisson
- 29.Programme : Pizza Pizza
- 30.Programme : Pizza Légumes
- 31.Programme : Légumes Fonction séchage/déshydratation
- 32.Marche/Arrêt
- 33.Voyant lumineux zone 2

### 1.3 Spécifications du produit

|                                     |                                                                                                                        |
|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dimensions                          | 38,5 x 33 x 31,8 cm                                                                                                    |
| Poids                               | 8 kg                                                                                                                   |
| Couleur                             | Extérieur : Noir<br>Affichage : blanc                                                                                  |
| Matériau                            | Intérieur : acier inoxydable                                                                                           |
| Longueur du cordon                  | 1 m                                                                                                                    |
| Tension nominale                    | 220 - 240V $\approx$                                                                                                   |
| Fréquence nominale                  | 50/60Hz                                                                                                                |
| Courant nominal                     | 2400W                                                                                                                  |
| Niveau de bruit max. <60 dB         | Niveau de bruit maximal <60 dB                                                                                         |
| Température de fonctionnement       | 50 - 200 °C                                                                                                            |
| Humidité < 75%                      | < 75%                                                                                                                  |
| Température de stockage 0 - 35 °C   | - 35 °C                                                                                                                |
| Humidité de stockage < 75           | < 75%                                                                                                                  |
| Capacité totale à l'intérieur       | 2x 4,5 L                                                                                                               |
| Capacité totale sans grille         | 2x 4 L                                                                                                                 |
| Capacité totale avec plaque de gril | 2x 3,5 L<br>Remarque : la plaque de gril doit toujours être placée dans le panier lors de l'utilisation de l'appareil. |
| Minuterie                           | 1 - 60 min                                                                                                             |
| Protection contre la surchauffe     | Oui                                                                                                                    |
| Mise en veille automatique          | Oui, après 10 minutes d'inactivité sur le panneau de contrôle.                                                         |

\*Recommandé

### 1.4 Autres caractéristiques

- Smart Finish : synchronise automatiquement les temps de cuisson pour que les deux zones soient prêtes en même temps, même si les températures et les temps de cuisson sont différents.
- Match Cook : adapte automatiquement les réglages de la zone 2 à ceux de la zone 1, pour cuire une plus grande quantité du même aliment ou cuire différents types d'aliments avec la même fonction, la même température et la même durée.
- Pieds antidérapants.
- Panneau de commande à écran tactile LED.
- Paniers et plaques de gril recouverts d'un revêtement en téflon sans PFOA ni BPA.
- Triple puissance de cuisson : chaleur infrarouge, air chaud turbo et système de circulation d'air à 360°.
- Chaque zone peut être utilisée séparément pour les petites portions.
- Les réglages par zone peuvent être ajustés ou mis en pause.
- La minuterie et la température peuvent également être réglées en cours d'utilisation.
- 10 programmes pré-réglés : séchage, légumes, pizza, poisson, crevettes, gâteau/tarte, steak, poulet, frites et préchauffage.
- Signal sonore à la fin du temps de cuisson.

### 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.

KitchenBrothers Séchoir à air double zone - 9L - Modèle KB765 - EAN  
8720195257110

### 1.6 Accessoires inclus

- 1x Manuel d'utilisation
- 2x Panier
- 2x 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 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 du "Séchoir à air double zone", 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 représenter 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. Envoyez toujours le produit à un centre de service pour le faire réparer afin d'éviter tout dommage et toute blessure.
- 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 agent propulseur inflammable à proximité de l'appareil.
- Les accessoires du produit peuvent être lavés au lave-vaisselle.
- 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 en marche.
- Utilisez toujours l'appareil 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.
- 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 de ce 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 l'appareil à proximité d'un bain, d'une douche, d'une piscine ou d'un bac (à linge) 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 (des) mur(s) et du plafond.
- Ne faites jamais bouillir ou chauffer les liquides contenus dans l'appareil.
- 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 l'appareil refroidir complètement avant de le ranger.
- Ne pas nettoyer l'appareil 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 de l'appareil.
- 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.
- Veillez à ce que le système de ventilation ne soit pas bloqué lorsque l'appareil 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 de détérioration 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 le produit 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

---

- Pour de meilleurs résultats, il est recommandé de toujours préchauffer le produit en utilisant le programme "Préchauffage". Si le produit n'est pas préchauffé, 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.
- Après avoir sélectionné "Start", le programme sélectionné démarre et les touches de programme et de démarrage correspondantes continuent de clignoter jusqu'à ce que le programme soit terminé. Si le tiroir est ouvert pendant le programme, le programme se poursuit après la remise en place du tiroir.
- 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 un signal sonore, puis s'éteint. Le ventilateur continue de fonctionner pendant environ 1 minute pour refroidir l'appareil.

- Après avoir préparé une portion de nourriture, l'appareil est immédiatement prêt à préparer la portion suivante.
- Pour effectuer une sélection, appuyez avec le doigt sur le bouton correspondant du panneau de commande.
- Pendant le réglage de la température et de la durée, il est possible d'effacer votre sélection en appuyant sur le bouton d'alimentation.

### **3.2 Avant l'utilisation**

1. Nettoyez les paniers et les plaques du gril avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Ne pas utiliser d'éponge abrasive. Les paniers et les grilles peuvent être lavés au lave-vaisselle.
2. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon humide.
3. Branchez le cordon d'alimentation. Vous entendrez un bip et le produit passera en mode veille. Le bouton marche/arrêt reste allumé en rouge.
4. Placez les plaques de cuisson dans les paniers. Veillez à ce que la poignée des plaques de cuisson soit orientée vers le haut afin de pouvoir les retirer plus facilement par la suite.

### **3.3 Fonctionnement**

#### **3.3.1 Éclairage**

Lorsque le produit est en cours d'utilisation ou en mode veille, l'éclairage peut être allumé en appuyant sur le bouton "Light" pour la zone 1 et/ou la zone 2. L'éclairage s'éteint automatiquement après 3 minutes.

#### **3.3.2 Réglage de la température**

- La température peut être réglée entre 50 et 200°C. Une pression sur les touches "plus (+)" et "moins (-)" permet de régler la température de 10°C.
- Pendant le déroulement du programme, la température et le temps restant clignotent alternativement sur l'écran.

#### **3.3.3 Réglage de l'heure**

- L'heure peut être réglée de 1 à 60 minutes. En appuyant sur les boutons "plus (+)" et "moins (-)", le temps est ajusté d'une minute. En appuyant sur les touches "plus (+)" et/ou "moins (-)" et en les maintenant enfoncées, la durée est ajustée de 10 minutes.
- Pendant le déroulement du programme, la température et le temps restant clignotent alternativement sur l'écran.

#### **3.3.4 Démarrage/Pause**

- Lorsqu'un programme est en cours, "Start/Pause" clignote en permanence.
- Appuyez sur 'Start/Pause' pour mettre le produit en pause. Un signal sonore retentit et l'appareil se met en pause.

- Appuyez à nouveau sur 'Start/Pause' pour redémarrer le produit. Un signal sonore retentit et l'appareil reprend le programme.
- Lorsque le programme est terminé, un signal sonore retentit et l'appareil s'arrête de chauffer.
- Appuyez sur la touche "On/Off" pour éteindre complètement l'appareil.

### **3.3.5 Finition intelligente**

Synchronisation automatique des temps de cuisson pour que les deux zones soient prêtes en même temps. Cela se produit même si les fonctions, les temps de cuisson et/ou les températures sont différents.

Exemple : la zone 1 a un temps de cuisson de 10 minutes et la zone 2 de 5 minutes. La fonction "Smart Finish" veille à ce que la zone 2 ne démarre qu'après 5 minutes, afin que les deux zones soient prêtes en même temps.

1. Placez les aliments dans les deux paniers.
2. Sélectionnez "Smart Finish".
3. Sélectionnez la zone 1.
4. Réglez la température et la durée souhaitées à l'aide des touches "plus (+)" et "moins (-)" ou sélectionnez un programme. Si nécessaire, réglez la température et la durée à l'aide des touches "plus (+)" et "moins (-)".
5. Sélectionnez la zone 2.
6. Réglez la température et la durée souhaitées à l'aide des touches "plus (+)" et "moins (-)" ou sélectionnez un programme. Si vous le souhaitez, réglez la température et la durée à l'aide des touches "plus (+)" et "moins (-)".
7. Appuyez sur "Start" pour démarrer.

### **3.3.6 Cuisinier de match**

Réglez les mêmes paramètres pour les zones 1 et 2 d'une simple pression sur un bouton. Cela vous permet de cuire une plus grande quantité du même aliment ou de préparer différents aliments avec la même durée/température ou le même programme.

1. Placez les aliments dans les deux paniers.
2. Sélectionnez "Match Cook".
3. Sélectionnez la zone 1.
4. Réglez la température et la durée souhaitées à l'aide des touches "plus (+)" et "moins (-)" ou sélectionnez un programme. Si nécessaire, réglez la température et la durée à l'aide des touches "plus (+)" et "moins (-)".
5. La zone 2 est automatiquement réglée sur ces paramètres.
6. Appuyez sur 'Start' pour démarrer.

### 3.3.7 Programmes prédéfinis

L'appareil dispose de 10 programmes prééglés. La température et la durée de ces programmes sont prééglées en fonction du type d'aliment. Si vous le souhaitez, vous pouvez ajuster la température et la durée à l'aide des boutons "plus (+)" et "moins (-)".

| Bouton                                                                             | Programme              | Temps (min)                             | Température (°C) |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------------------------------|------------------|
|    | Préchauffage           | 3                                       | 180              |
|    | Frites/chips           | 18                                      | 200              |
|    | Poulet                 | 20                                      | 200              |
|    | Steak                  | 12                                      | 180              |
|    | Gâteau/tarte           | 25                                      | 160              |
|    | Crevettes              | 8                                       | 180              |
|    | Poisson                | 10                                      | 180              |
|  | Pizza                  | 20                                      | 180              |
|  | Légumes                | 10                                      | 160              |
|  | Séchage/déshydratation | 360<br>(Réglable de 30 min à 24 heures) | 60               |

#### Remarque

- ◇ Ajoutez une cuillère à café d'huile aux aliments pour les rendre plus croustillants.
- ◇ Pour (re)chauffer les aliments, réglez la température sur 150 °C pendant 10 minutes maximum.

### 3.3.8 Préchauffage d'une zone

1. Sélectionner la zone souhaitée : 1 ou 2.
2. Placez le panier de la zone sélectionnée.
3. Sélectionnez le programme "Préchauffage".
4. Le produit préchauffe à 180°C en 3 minutes. Si nécessaire, réglez la température et la durée à l'aide des touches "plus (+)" et "moins (-)".
5. Appuyez sur "Start" pour lancer le préchauffage.

### 3.3.9 Préchauffage simultané de deux zones

Cuisinier sans allumettes

1. Sélectionner la zone 1.
2. Insérer le panier de la zone 1.
3. Sélectionnez le programme "Préchauffage".
4. Le produit préchauffe à 180°C en 3 minutes. Si nécessaire, réglez la température et la minuterie à l'aide des boutons "plus (+)" et "moins (-)".
5. Sélectionnez la zone 2.
6. Placez le panier de la zone 2 dans le produit.
7. Sélectionnez le programme "Préchauffage".
8. Le produit préchauffe à 180°C en 3 minutes. Si nécessaire, réglez la température et la minuterie à l'aide des touches "plus (+)" et "moins (-)".
9. Appuyez sur "Start" pour lancer le préchauffage.

Avec Match Cook (deux zones de chauffage simultanées)

1. Sélectionnez "Match Cook".
2. Sélectionner la zone 1.
3. Insérer les deux paniers (zone 1 et 2).
4. Sélectionnez le programme "Préchauffage". Les réglages de la zone 1 s'appliquent automatiquement à la zone 2.
5. Le produit préchauffe à 180°C en 3 minutes. Si nécessaire, réglez la température et la durée à l'aide des boutons "plus (+)" et "moins (-)".
6. Appuyez sur "Start" pour lancer le préchauffage.

### 3.3.10 Utilisation d'une zone séparément

Manuel

1. Placez les aliments dans le panier souhaité.
2. Sélectionnez la zone du panier que vous souhaitez utiliser (zone 1 ou 2).
3. Réglez la température et la minuterie à l'aide des touches "plus (+)" et "moins (-)".
4. Appuyez sur "Start" pour démarrer.

Programme prédéfini

1. Placez les aliments dans le panier souhaité.

2. Sélectionnez la zone du panier que vous souhaitez utiliser (zone 1 ou 2).
3. Sélectionnez le programme souhaité.
4. Le programme sélectionné clignote et la durée et la température correspondantes s'affichent en alternance sur l'écran. Vous pouvez ajuster la température et la durée, si nécessaire, à l'aide des touches "plus (+)" et "moins (-)".
5. Appuyez sur "Start" pour démarrer.

### **3.3.11 Utilisation simultanée de deux zones**

#### Manuel

1. Placez les aliments dans les deux paniers.
2. Sélectionnez la zone 1.
3. Réglez la température et la minuterie à l'aide des boutons "plus (+)" et "moins (-)".
4. Sélectionnez la zone 2.
5. Réglez la température et la minuterie à l'aide des touches "plus (+)" et "moins (-)".
6. Appuyez sur 'Start' pour démarrer.

#### Programme prédéfini

1. Placez les aliments dans les deux paniers.
2. Sélectionnez la zone 1.
3. Sélectionnez le programme souhaité.
4. Le programme sélectionné clignote et la durée et la température correspondantes s'affichent en alternance sur l'écran. Vous pouvez ajuster la température et la durée, si nécessaire, à l'aide des touches "plus (+)" et "moins (-)".
5. Sélectionnez la zone 2.
6. Sélectionnez le programme souhaité.
7. Le programme sélectionné clignote et la durée et la température correspondantes s'affichent en alternance sur l'écran. Vous pouvez ajuster la température et la durée à l'aide des touches "plus (+)" et "moins (-)" si nécessaire.
8. Appuyez sur "Start" pour démarrer.

## **4. RÉOLUTION 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 dans la prise murale.                                      | Branchez-le dans une prise de courant avec mise à la terre.                                                                                                                                         |
|                                                                | Vous n'avez pas réglé l'heure.                                                          | Réglez l'heure sur le temps de cuisson souhaité pour mettre le produit en marche.                                                                                                                   |
| Les aliments ne sont pas (complètement) cuits.                 | La quantité d'aliments dans le(s) panier(s) est trop importante.                        | Mettez de plus petites quantités d'aliments dans le(s) panier(s). En mettant de plus petites quantités d'aliments dans le(s) panier(s), les aliments seront cuits plus uniformément et mieux cuits. |
|                                                                | La température réglée est trop basse.                                                   | Réglez la température à une valeur plus élevée et souhaitée.                                                                                                                                        |
|                                                                | Le temps de cuisson est trop court.                                                     | Réglez la durée sur un temps de cuisson plus long et souhaité.                                                                                                                                      |
| Les ingrédients sont cuits de manière inégale dans le produit. | Certains types d'aliments doivent être secoués à mi-cuisson.                            | Les aliments superposés (par exemple, les chips/patates) doivent être secoués à la moitié du temps de cuisson.                                                                                      |
| Les snacks préparés ne sont pas croustillants à la sortie.     | Vous utilisez un type d'en-cas destiné à être préparé dans une friteuse traditionnelle. | Utilisez des snacks qui conviennent au four ou à la friteuse. Vous pouvez également badigeonner légèrement les snacks d'huile avant la cuisson pour un résultat plus croustillant.                  |

|                                                                                                            |                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Le panier ne peut pas être glissé dans le produit.                                                         | Il y a trop d'aliments dans le panier.                                                            | Ne remplissez pas le panier au-delà de la quantité maximale indiquée.                                                                                                                                                                                                                       |
| De la fumée blanche s'échappe du produit.                                                                  | Vous préparez des aliments qui sont ou contiennent (beaucoup) de graisses.                        | Veillez à régler la température bien en dessous de 180°C lorsque vous cuisinez des aliments gras.                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                            | Le panier contient encore des résidus de graisse provenant de l'utilisation précédente.           | La fumée blanche est due à l'échauffement de la graisse dans la casserole. Veillez à bien nettoyer le panier après chaque utilisation.                                                                                                                                                      |
| Les frites/patates de pommes de terre fraîches sont inégalement frites.                                    | 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 cuisson.                                                                                                                                                                                           |
| Les frites/patates de pommes de terre fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent du produit. | Le croustillant des frites/patty dépend de la quantité d'huile et d'eau contenue dans les frites. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Veillez à bien sécher les frites/patates avant de les huiler.</li> <li>• Coupez la pomme de terre en bâtonnets plus fins pour un résultat plus croustillant.</li> <li>• Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.</li> </ul> |

## 5. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Les paniers, les plaques de gril et l'intérieur de l'appareil sont recouverts d'un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques ou de produits abrasifs pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.  
Remarque : retirez les paniers pour permettre au produit de refroidir plus rapidement.
2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Nettoyez les paniers et les plaques du gril avec de l'eau chaude, un peu de savon liquide ou de détergent et une éponge non abrasive.  
Remarque : les paniers et les plaques de gril peuvent être lavés au lave-vaisselle.
4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil 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

- ◇ Si la saleté adhère aux paniers et/ou aux plaques de gril, vous pouvez remplir les paniers d'eau chaude et y ajouter du savon liquide ou du détergent. Placez les plaques de gril dans les paniers et laissez-les tremper pendant environ 10 minutes. Nettoyez ensuite les paniers et/ou les plaques de gril avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.

## 6. STOCKAGE

Stockez le produit dans un endroit sec et propre. Ne stockez pas le produit à des températures extrêmement élevées ou basses. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches avant de les ranger.

## 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

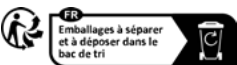


Le symbole ci-contre avec la poubelle barrée indique que ce produit est soumis à la directive européenne (UE) 2012/19/EU. Cette directive stipule qu'à la fin de sa durée de vie, vous ne devez pas vous débarrasser de ce produit avec les déchets ménagers ordinaires, mais le déposer dans un point de collecte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

|                                                                                  |                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Convient pour une utilisation à l'intérieur.                                                                          |
|  | Attention : surface chaude !                                                                                          |
|  | Avertissement ! Danger électrique, risque d'électrocution !                                                           |
|  | Symbole de recyclage : Polypropylène.                                                                                 |
|  | Symbole de recyclage : séparez l'emballage et mettez-le dans la poubelle de tri. (Applicable uniquement en France)    |
|  | Symbole de recyclage : Ce manuel peut être recyclé. (Applicable uniquement en France)                                 |
|  | Symbole de recyclage : Ce produit, les piles et les cordons peuvent être recyclés. (Applicable uniquement en France). |

## 9. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ 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.

## DE – Benutzerhandbuch



### **VORWORT**

#### **Über dieses Dokument**

Dieses Handbuch enthält alle Informationen für den korrekten, effizienten und sicheren Gebrauch des Produkts. Vergewissern Sie sich, dass Sie die Anweisungen in diesem Handbuch vollständig gelesen und verstanden haben, bevor Sie das Produkt installieren oder benutzen. Bewahren Sie diese Anleitung zur späteren Verwendung auf.

#### **Originalanleitung**

Diese Anleitung wurde ursprünglich in Niederländisch verfasst. Alle anderen Sprachen sind Übersetzungen der niederländischen Originalanleitung.

#### **Service und Garantie**

Wenn Sie Service oder Informationen zu Ihrem Produkt benötigen, wenden Sie sich bitte an unser Kundendienstteam unter [service@kitchenbrothers.nl](mailto:service@kitchenbrothers.nl).

Wir gewähren auf unsere Produkte eine 2-jährige Garantie. Der Kunde muss bei Inanspruchnahme der Garantie einen Kaufnachweis vorlegen können. Produktmängel müssen uns innerhalb von 2 Jahren nach dem Kaufdatum gemeldet werden. Bitte beachten Sie, dass die Garantie nicht gilt: für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder Reparatur entstanden sind; für Teile, die dem Verschleiß unterliegen; für Mängel, die dem Kunden zum Zeitpunkt des Kaufs bekannt waren; für Mängel, die durch eigenes Verschulden des Kunden entstanden sind, für Schäden, die durch Dritte verursacht wurden.

# INHALTSVERZEICHNIS

---

|                                    |           |
|------------------------------------|-----------|
| <b>1. Einleitung</b>               | <b>66</b> |
| 1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung   | 66        |
| 1.2 Produktübersicht               | 66        |
| 1.3 Produktspezifikationen         | 68        |
| 1.4 Andere Eigenschaften           | 69        |
| 1.5 Inhalt der Verpackung          | 69        |
| 1.6 Mitgeliefertes Zubehör         | 69        |
| <b>2. Sicherheit</b>               | <b>69</b> |
| 2.1 Allgemein                      | 70        |
| 2.2 Personen                       | 71        |
| 2.3 Verwendung                     | 71        |
| 2.4 Elektronik                     | 73        |
| <b>3. Betriebsanleitung</b>        | <b>74</b> |
| 3.1 Allgemeine Bemerkungen         | 74        |
| 3.2 Vor dem Gebrauch               | 75        |
| 3.3 Betrieb                        | 75        |
| <b>4. Störungsbeseitigung</b>      | <b>79</b> |
| <b>5. Wartung und Reinigung</b>    | <b>82</b> |
| <b>6. Lagerung</b>                 | <b>82</b> |
| <b>7. Entsorgung und Recycling</b> | <b>82</b> |
| 7.1 Entsorgung                     | 83        |
| 7.2 Elektrische Geräte             | 83        |
| <b>8. Symbole</b>                  | <b>83</b> |
| <b>9. CE-Konformitätserklärung</b> | <b>84</b> |
| <b>10. Haftungsausschluss</b>      | <b>84</b> |

## 1. EINLEITUNG

Vielen Dank, dass Sie sich für ein KitchenBrothers-Produkt entschieden haben! Befolgen Sie stets die Sicherheitshinweise für einen sicheren Gebrauch.

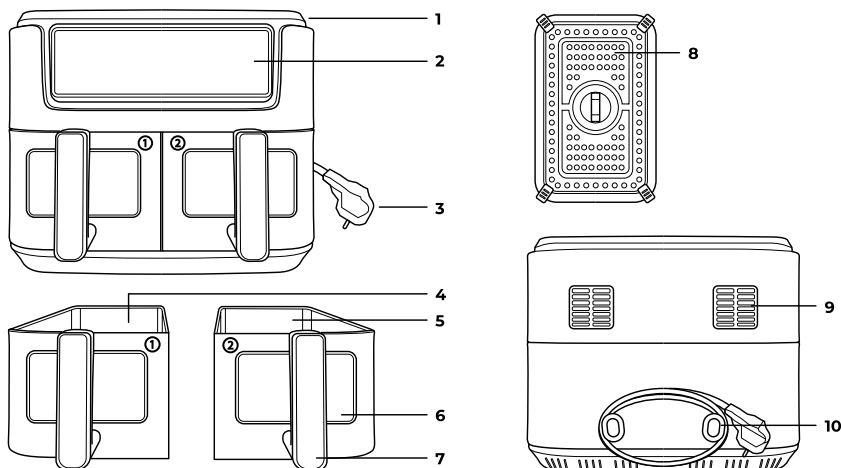
### 1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

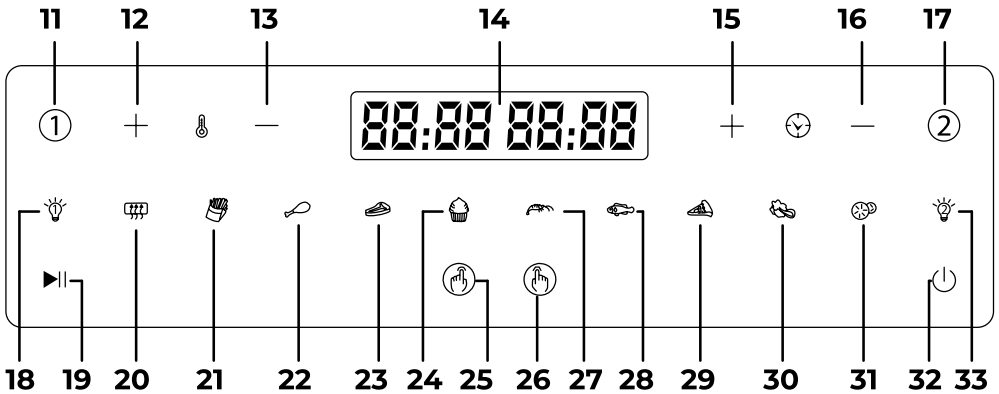
Ein Airfryer ist ein Küchengerät, das ähnlich wie ein Heißluftofen heiße Luft zum Garen von Lebensmitteln zirkulieren lässt. Er ist nicht für das Erhitzen von Flüssigkeiten wie Öl oder Wasser oder Ähnlichem gedacht. Mit einer Heißluftfritteuse können Sie zum Beispiel Kartoffelprodukte, Gemüse, Fleisch und Snacks zubereiten. Die Verwendung einer Heißluftfritteuse kann die Zubereitungszeit von Lebensmitteln im Vergleich zu anderen Back- und Frittiermethoden verkürzen.

Der Lieferant ist von der Haftung für Verletzungen oder Schäden, die durch die Verwendung des Produkts über den bestimmungsgemäßen Gebrauch hinaus entstehen, befreit. Jegliche Änderungen am Produkt können Ihre Sicherheit und Garantie beeinträchtigen.

### 1.2 Produktübersicht

1. Luftgitter
2. Bedienfeld
3. Netzkabel
4. Korb 1
5. Korb 2
6. Fenster
7. Handgriff
8. Grillplatte
9. Lüftungsgitter
10. Kabelhalterung





- 11. Bereich 1
- 12. Erhöhen der Temperatur
- 13. Temperatur senken
- 14. Temperatur- und Timeranzeige
- 15. Timer erhöhen
- 16. Timer absenken
- 17. Zone 2
- 18. Kontrollleuchte Zone 1
- 19. Start/Pause
- 20. Vorheizen
- 21. Programm: Pommes Frites/Patty
- 22. Programm: Hähnchen
- 23. Programm: Steak
- 24. Programm: Kuchen/Torte
- 25. Elegantes Finish
- 26. Match Cook
- 27. Programm: Krabben
- 28. Programm: Fisch
- 29. Programm: Pizza
- 30. Programm: Gemüse
- 31. Programm: Trocknungsfunktion/Dehydratisierung
- 32. ein/aus
- 33. Kontrollleuchte Zone 2

### 1.3 Produktspezifikationen

|                                     |                                                                                                            |
|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Abmessungen                         | 38,5 x 33 x 31,8 cm                                                                                        |
| Gewicht                             | 8 kg                                                                                                       |
| Farbe                               | Äußeres: Schwarz<br>Display: Weiß                                                                          |
| Material                            | Innen: rostfreier Stahl                                                                                    |
| Länge des Kabels                    | 1 m                                                                                                        |
| Nennspannung                        | 220 - 240V $\approx$                                                                                       |
| Nennfrequenz                        | 50/60Hz                                                                                                    |
| Bemessungsstrom                     | 2400W                                                                                                      |
| Max. Geräuschpegel <60 dB           | Max. Geräuschpegel <60 dB                                                                                  |
| Betriebstemperatur                  | 50 - 200 °C                                                                                                |
| Luftfeuchtigkeit < 75%              | < 75%                                                                                                      |
| Lagertemperatur 0 - 35 °C           | - 35 °C                                                                                                    |
| Luftfeuchtigkeit bei Lagerung < 75% | < 75%                                                                                                      |
| Gesamtkapazität innen               | 2x 4,5 L                                                                                                   |
| Gesamtkapazität ohne Grill          | 2x 4 L                                                                                                     |
| Gesamtkapazität mit Grillplatte     | 2x 3,5 L<br>Hinweis: Die Grillplatte sollte immer im Korb verwendet werden, wenn Sie das Produkt benutzen. |
| Zeitschaltuhr                       | 1 - 60 min                                                                                                 |
| Überhitzungsschutz                  | Ja                                                                                                         |
| Automatischer Standby               | Ja, nach 10 Minuten Inaktivität auf dem Bedienfeld.                                                        |

\*Empfohlen

## 1.4 Andere Eigenschaften

- Smart Finish: Synchronisiert automatisch die Garzeiten, um sicherzustellen, dass beide Zonen zur gleichen Zeit fertig sind, auch wenn unterschiedliche Temperaturen und Garzeiten vorliegen.
- Match Cook: Passt die Einstellungen von Zone 2 automatisch an die von Zone 1 an, um eine größere Menge desselben Lebensmittels zu garen oder verschiedene Arten von Lebensmitteln mit der gleichen Funktion, Temperatur und Zeit zu garen.
- Anti-Rutsch-Füße.
- LED-Touchscreen-Bedienfeld.
- Teflon PFOA- und BPA-freie Beschichtung der Körbe und Grillplatten.
- Dreifache Kochleistung: Infrarotwärme, heiße Turboluft und 360°-Luftzirkulationssystem.
- Jede Zone kann separat für kleinere Portionen verwendet werden.
- Die Einstellungen für jede Zone können angepasst oder pausiert werden.
- Timer und Temperatur können auch während des Betriebs eingestellt werden.
- 10 voreingestellte Programme: Trocknen, Gemüse, Pizza, Fisch, Shrimps, Kuchen/ Kuchen, Steak, Hähnchen, Pommes frites und Vorheizen.
- Gibt ein akustisches Signal, wenn die Garzeit abgelaufen ist.

## 1.5 Inhalt der Verpackung

Überprüfen Sie bei Erhalt der Sendung, ob der Inhalt des Pakets mit dem Packzettel übereinstimmt. Informieren Sie Ihren Lieferanten, wenn Teile fehlen. Wenn das Produkt beschädigt erscheint, reklamieren Sie es sofort beim Spediteur und geben Sie dem Lieferanten eine detaillierte Beschreibung des Schadens. Bewahren Sie die beschädigten Teile und die Verpackung auf, um Ihre Reklamation zu belegen.

KitchenBrothers Séchoir à air double zone - 9L - Modell KB765 -  
EAN 8720195257110

## 1.6 Mitgeliefertes Zubehör

- 1x Benutzerhandbuch
- 2x Korb
- 2x Grillplatte

# 2. SICHERHEIT



**Achtung!**

*Stellen Sie sicher, dass die Verpackung außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt wird. Erstickungsgefahr!*

Lesen Sie vor dem Gebrauch das Handbuch und die Sicherheitshinweise sorgfältig durch. Der Lieferant ist nicht verantwortlich für die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise zur Verwendung und Handhabung des Geräts sowie für Sach- oder Personenschäden.

Beachten Sie immer die folgenden Vorsichtsmaßnahmen, wenn Sie "den Airfryer Dual Zone", im Folgenden als "das Produkt" bezeichnet, verwenden.

## 2.1 Allgemein

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch das gesamte Verpackungsmaterial und alle Aufkleber.
- Wenn Sie das Produkt zum ersten Mal benutzen, ist es wichtig, dass Sie das Handbuch und die Anweisungen sorgfältig lesen.
- Wenn das Produkt nicht funktioniert, heruntergefallen ist oder beschädigt wurde, verwenden Sie es nicht und wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch die Teile und das Zubehör auf Schäden oder Verschleiß (Risse/Brüche), die die Leistung beeinträchtigen könnten, und ersetzen Sie sie gegebenenfalls durch Originalteile oder vom Hersteller empfohlene Teile und Zubehör.
- Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht vom Lieferanten angeboten wird. Diese können eine Gefahr für den Benutzer darstellen und das Produkt beschädigen.
- Verwenden Sie das Produkt nur für die in diesem Handbuch angegebenen Zwecke.
- Demontieren, reparieren oder restaurieren Sie das Produkt nicht. Dies kann zu Schäden am Produkt führen. Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten diese Teile nur von autorisiertem Servicepersonal ausgetauscht werden. Schicken Sie das Produkt für Reparaturen immer an ein Kundendienstzentrum, um Schäden und Verletzungen zu vermeiden.
- Seien Sie sich der Risiken und Folgen bewusst, die mit dem unsachgemäßen Gebrauch des Produkts verbunden sind. Eine unsachgemäße Verwendung des Produkts kann zu Verletzungen und Schäden am Produkt führen.
- Bewahren Sie keine explosiven Stoffe wie Aerosole mit entflammbarem Treibmittel in der Nähe des Produkts auf.
- Das Zubehör des Produkts ist spülmaschinengeeignet.
- Die Außenseite des Geräts kann heiß werden, wenn das Gerät in Betrieb ist. Seien Sie daher vorsichtig, wenn Sie die Außenseite berühren!
- Decken Sie das Gerät nicht ab, wenn es eingeschaltet ist.
- Stellen Sie das Gerät immer auf eine ebene Fläche und achten Sie darauf, dass unter und um das Motorgehäuse herum ein freier Raum vorhanden ist. Halten Sie die Lüftungsöffnungen an der Unterseite des Motorgehäuses frei von Staub und Flusen, um Brände zu vermeiden. Setzen Sie sie niemals Flüssigkeiten oder brennbaren Materialien wie Zeitungen, Servietten, Geschirrtüchern usw. aus.

- Das Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen geeignet. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien. Dies kann zu einer Beschädigung des Produkts führen.
- Das Produkt ist für den privaten Gebrauch konzipiert und bestimmt. Verwenden Sie das Produkt nicht für gewerbliche Zwecke.
- Halten Sie das Produkt von Hitze, Räumen mit relativ hoher Temperatur und Wärmequellen wie Öfen fern.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf das Produkt, da diese heiß werden können. Seien Sie also vorsichtig, wenn Sie diese Gegenstände berühren.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es in Betrieb ist oder noch nicht abgekühlt ist.
- Achten Sie darauf, dass die im Gerät zubereiteten Speisen goldbraun und nicht dunkelbraun oder schwarz werden. Entfernen Sie verbrannte Teile und essen Sie sie nicht. Dies kann nämlich zu gesundheitlichen Problemen führen.

## **2.2 Personen**

- Das Produkt darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Produkt darf nur in Anwesenheit einer Aufsichtsperson benutzt werden, die für die Sicherheit des Benutzers verantwortlich ist.
- Das Produkt darf nicht von Personen mit körperlichen oder geistigen Behinderungen benutzt werden. Das Produkt darf nur verwendet werden, wenn eine Aufsichtsperson anwesend ist, die für die Sicherheit des Benutzers verantwortlich ist.
- Die Reinigung und Wartung des Produkts darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind über 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt.
- Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen. Verwenden und lagern Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Um Verletzungen und Schäden am Produkt zu vermeiden, darf niemand auf das Produkt klettern, sitzen, stehen oder steigen.

## **2.3 Verwendung**

- Wenn das Gerät eingeschaltet ist, tritt (heiße) Luft aus dem Belüftungssystem aus. Halten Sie Ihr Gesicht und Ihre Hände von diesem Belüftungssystem fern. Vermeiden Sie, dass heiße Luft aus dem Gerät austritt, wenn Sie es öffnen.
- Decken Sie das Gerät nicht ab, wenn es eingeschaltet ist. Legen Sie niemals Kissen oder Decken auf oder gegen das Gerät. Dies kann zu Brandgefahr, Stromschlag, Verletzungen oder Schäden am Gerät führen.
- Teile des Geräts werden heiß. Reinigen Sie das Gerät nicht, solange es noch heiß ist. Warten Sie, bis sich das Gerät abgekühlt hat, bevor Sie es reinigen.
- Geben Sie nicht zu viele Lebensmittel in das Gerät. Verteilen Sie die Lebensmittel gleichmäßig und überschreiten Sie nicht die maximale Füllmenge.
- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn sich der Korb oder die Grillplatte darin befindet.

- Verwenden Sie das Gerät nur innerhalb des angegebenen Temperaturbereichs.
- Benutzen Sie das Gerät nur bei Bedarf. Lassen Sie das Gerät nicht über einen längeren Zeitraum in Betrieb.
- Verwenden Sie das Gerät und das Zubehör nicht auf dem Herd oder in Verbindung mit kochendem Wasser, da dies zu Schäden oder Verletzungen führen kann.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Badewanne, einer Dusche, eines Schwimmbeckens oder in der Nähe eines mit Wasser gefüllten (Wasch-)Beckens. Berühren Sie das Gerät und das Netzkabel nicht mit nassen Händen. Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht mit Wasser in Berührung kommt. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein. Sollte Wasser in oder auf das Gerät gelangen, schalten Sie es sofort aus und wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von hitzeempfindlichen Gegenständen oder Oberflächen.
- Das Produkt kann während des Gebrauchs sehr heiß werden. Stellen Sie das Gerät daher während des Gebrauchs auf eine hitzebeständige Platte. Legen Sie es z. B. niemals auf einen Plastiktisch, eine Plastiktischdecke oder auf einen Kühlschrank.
- Das Gerät wird beim Einschalten heiß. Berühren Sie die heißen Oberflächen nicht. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Sie hitzeempfindlich sind. Berühren Sie nicht die heißen Teile des Geräts. Benutzen Sie nur den Griff oder den Drehknopf.
- Stellen Sie das Gerät nicht an einem Ort ohne Belüftung (z. B. in einem Bücherregal oder in einem Schrank) oder auf einem Teppich oder Kissen auf. Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind und dass das Gerät mindestens 30 cm von den Wänden und der Decke entfernt steht.
- Kochen oder erhitzen Sie niemals Flüssigkeiten im Gerät.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder aufbewahren.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es in Gebrauch ist.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es lagern.
- Reinigen Sie das Gerät nicht, wenn es noch eingesteckt ist.
- Reinigen Sie das Gerät nicht, solange es noch heiß ist.
- Stellen Sie das Gerät immer auf eine hitzebeständige Oberfläche. Lassen Sie an der Rückseite, den Seiten und der Oberseite des Geräts mindestens 30 cm Platz.
- Stellen Sie das Gerät immer auf eine horizontale, ebene, stabile und nicht brennbare Fläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf (leicht) entflammbare Materialien wie Tischtücher oder Vorhänge.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen Händen, da dies zu einem Stromschlag oder anderen Verletzungen führen kann.
- Berühren Sie das Gerät nicht während des Betriebs, das Gerät wird heiß.
- Füllen Sie das Tablett niemals mit Öl. Dies kann zu Bränden oder Verletzungen

führen. Sie können jedoch eventuell die Zutaten mit etwas Öl einreiben, um sie knuspriger zu machen.

- Seien Sie sehr vorsichtig, wenn Sie das Gerät bewegen, während es eingeschaltet ist.
- Stoßen Sie das Gerät nicht gegen eine Wand oder andere Gegenstände.
- Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Achten Sie darauf, dass das Belüftungssystem nicht blockiert ist, wenn das Gerät eingeschaltet ist. Dies kann zu einer Überhitzung führen. Halten Sie einen Abstand von mindestens 30 cm um das Lüftungsgitter herum ein.
- Verwenden Sie das Gerät nicht länger als 60 Minuten am Stück.
- Achten Sie beim Entleeren des Korbes darauf, dass die Grillplatte nicht herausfällt. Verwenden Sie gegebenenfalls eine Zange, um z. B. größere Snacks aus dem Korb zu nehmen. Die Grillplatte ist sehr heiß und kann zu Verletzungen oder Schäden am Gerät führen.

## **2.4 Elektronik**

- Wenn der Strom während des Gebrauchs ausfällt, schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Ziehen Sie den Netzstecker und schalten Sie das Gerät aus, wenn es nicht benutzt wird und bevor Sie es reinigen.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Dies kann zu Bränden oder Stromschlägen führen.
- Wenn schwarzer Rauch aus dem Gerät kommt, ziehen Sie sofort den Netzstecker. Warten Sie, bis der Rauch verschwunden ist, bevor Sie den Inhalt des Geräts entfernen und unseren Kundendienst kontaktieren.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen.
- Legen Sie das Kabel nicht auf heiße Oberflächen oder in die Nähe von Öl.
- Verlegen Sie das Stromkabel nicht unter Teppichen oder Decken. Verlegen Sie das Kabel nicht in einem Gehweg.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, indem Sie am Kabel ziehen oder das Kabel verdrehen.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen des Geräts, dass die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung mit der Ihres Stromnetzes übereinstimmt.
- Achten Sie darauf, dass Sie nicht über das Kabel stolpern und dass das Kabel nicht geknickt, verdreht oder eingeklemmt ist.
- Überprüfen Sie sowohl das Netzkabel als auch den Stecker regelmäßig auf Anzeichen von Beschädigung oder Abnutzung. Sollte dies der Fall sein, verwenden Sie das Gerät nicht und lassen Sie das Netzkabel und/oder den Stecker durch autorisiertes Servicepersonal ersetzen oder reparieren.
- Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Sie vermuten, dass das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist.

Ein beschädigtes Netzkabel oder ein beschädigter Netzstecker sollte von einem Fachmann (einem autorisierten Händler) repariert oder ersetzt werden.

- Verwenden und lagern Sie das Gerät so, dass die Kabel nicht beschädigt werden können.
- Verwenden Sie nur das vom Lieferanten gelieferte Netzteil und/oder Zubehör, um Überhitzung, Explosionen, elektrischen Schlag, Feuer, andere Schäden und Verletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel. Stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine geerdete Steckdose angeschlossen ist, an die keine anderen Geräte angeschlossen sind.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernbedienung geeignet.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist. Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, schalten Sie es aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Sollte das System zur Kontrolle der Innentemperatur ausfallen, schaltet sich der Überhitzungsschutz automatisch ein und das Gerät funktioniert nicht mehr. Ziehen Sie den Netzstecker, lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen und starten Sie es neu.
- Stecken Sie niemals Gegenstände in die Schlitze an der Außenseite des Geräts, da Sie stromführende Teile berühren könnten. Dies kann zu Bränden und/oder Stromschlägen führen.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es eingeschaltet ist. Schalten Sie das Gerät immer aus, bevor Sie es bewegen oder reinigen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie es nicht benutzen oder reinigen. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Verwenden Sie das Gerät immer an einer geerdeten 220-240V~, 50/60Hz Steckdose.

## **3. BETRIEBSANLEITUNG**

---

### **3.1 Allgemeine Bemerkungen**

- Um beste Ergebnisse zu erzielen, wird empfohlen, das Produkt immer mit dem Programm "Vorheizen" vorzuheizen. Wenn Sie das Produkt nicht vorheizen, kann das Endergebnis weniger knusprig sein. Ohne Vorheizen muss die empfohlene Garzeit um mindestens 3 Minuten verlängert werden.
- Es wird empfohlen, die Speisen während des Garvorgangs mindestens einmal zu schütteln (nach der Hälfte der Programmdauer).
- Nach der Auswahl von "Start" beginnt das gewählte Programm und die entsprechende Programmtaste und die Starttaste blinken bis zum Ende des Programms weiter. Wenn die Schublade während des Programms geöffnet wird, wird das Programm fortgesetzt, nachdem die Schublade wieder eingesetzt wurde.
- Wenn die Pausentaste gewählt wird, hält das Gerät an, bis die Starttaste erneut gedrückt wird.

- Nach Beendigung eines Programms beginnt das Gerät zu piepen und schaltet sich dann aus. Das Gebläse läuft noch etwa 1 Minute lang weiter, um das Gerät abzukühlen.
- Nach der Zubereitung einer Portion Lebensmittel ist das Gerät sofort bereit für die Zubereitung der nächsten Portion.
- Um eine Auswahl zu treffen, drücken Sie mit dem Finger auf die entsprechende Taste auf dem Bedienfeld.
- Während Sie die Temperatur und die Zeit einstellen, können Sie Ihre Auswahl durch Drücken der Einschalttaste löschen.

•

### **3.2 Vor dem Gebrauch**

1. Reinigen Sie die Körbe und Grillplatten mit heißem Wasser und Spülmittel. Verwenden Sie keinen scheuernden Schwamm. Die Körbe und Grillplatten sind spülmaschinengeeignet.
2. Reinigen Sie sie innen und außen mit einem feuchten Tuch.
3. Stecken Sie das Netzkabel ein. Sie hören einen Piepton und das Gerät schaltet in den Standby-Modus. Die Ein-/Ausschalttaste leuchtet weiterhin rot.
4. Legen Sie die Grillplatten in die Körbe. Achten Sie darauf, dass der Griff der Grillplatten nach oben zeigt, damit sie später leichter herausgenommen werden können.

### **3.3 Betrieb**

#### **3.3.1 Beleuchtung**

Wenn das Produkt in Gebrauch oder im Standby-Modus ist, kann die Beleuchtung durch Drücken der Taste "Licht" für Zone 1 und/oder Zone 2 eingeschaltet werden. Die Beleuchtung schaltet sich nach 3 Minuten automatisch aus.

#### **3.3.2 Einstellung der Temperatur**

- Die Temperatur kann von 50-200°C eingestellt werden. Durch Drücken der Tasten "Plus (+)" und "Minus (-)" wird die Temperatur um 10°C angepasst.
- Während das Programm läuft, blinken auf dem Display abwechselnd die Temperatur und die verbleibende Zeit.

#### **3.3.3 Einstellung der Uhrzeit**

- Die Zeit kann von 1-60 Minuten eingestellt werden. Wenn Sie die Tasten "Plus (+)" und "Minus (-)" drücken, wird die Zeit um 1 Minute angepasst. Wenn Sie die Tasten "Plus (+)" und/oder "Minus (-)" gedrückt halten, wird die Zeit um 10 Minuten verstellt.
- Während das Programm läuft, blinken auf dem Display abwechselnd die Temperatur und die Restzeit.

### 3.3.4 Start/Pauze

- Während ein Programm läuft, blinkt "Start/Pause" ständig.
- Drücken Sie "Start/Pause", um das Gerät anzuhalten. Es ertönt ein Signalton und das Gerät hält an.
- Drücken Sie erneut auf "Start/Pause", um das Gerät wieder zu starten. Es ertönt ein Signalton und das Gerät setzt das Programm fort.
- Wenn das Programm beendet ist, ertönt ein Signalton und das Gerät hört auf zu heizen.
- Drücken Sie die Taste "On/Off", um das Gerät vollständig auszuschalten.

### 3.3.5 Smart Finish

Automatische Synchronisierung der Garzeiten, um sicherzustellen, dass beide Zonen zur gleichen Zeit fertig sind. Dies geschieht unabhängig von unterschiedlichen Funktionen, Garzeiten und/oder Temperaturen.

Beispiel: Zone 1 hat eine Garzeit von 10 Minuten und Zone 2 von 5 Minuten. Die Funktion "Smart Finish" sorgt dafür, dass Zone 2 erst nach 5 Minuten startet, so dass beide Zonen zur gleichen Zeit fertig sind.

1. Legen Sie die Lebensmittel in beide Körbe.
2. Wählen Sie "Smart Finish".
3. Wählen Sie Zone 1.
4. Stellen Sie die gewünschte Temperatur und Zeit mit den Tasten "Plus (+)" und "Minus (-)" ein oder wählen Sie ein Programm. Falls erforderlich, Temperatur und Zeit mit den Tasten "Plus (+)" und "Minus (-)" einstellen.
5. Wählen Sie Zone 2.
6. Stellen Sie die gewünschte Temperatur und Zeit mit den Tasten "Plus (+)" und "Minus (-)" ein oder wählen Sie ein Programm. Falls gewünscht, stellen Sie die Temperatur und die Zeit mit den Tasten "Plus (+)" und "Minus (-)" ein.
7. Zum Starten "Start" drücken.

### 3.3.6 Match Cook

Mit nur einem Tastendruck können Sie die gleichen Einstellungen für Zone 1 und 2 vornehmen. So können Sie eine größere Menge desselben Lebensmittels garen oder verschiedene Lebensmittel mit derselben Zeit/Temperatur oder demselben Programm zubereiten.

1. Legen Sie die Lebensmittel in beide Körbe.
2. Wählen Sie "Match Cook".
3. Wählen Sie Zone 1.
4. Stellen Sie die gewünschte Temperatur und Zeit mit den Tasten "Plus (+)" und "Minus (-)" ein oder wählen Sie ein Programm. Passen Sie bei Bedarf die Temperatur und die Zeit mit den Tasten "Plus (+)" und "Minus (-)" an.

5. Die Zone 2 wird automatisch an diese Einstellungen angepasst.
6. Drücken Sie auf "Start", um zu beginnen.

### 3.3.7 Voreingestellte Programme

Das Gerät verfügt über 10 voreingestellte Programme. Die Temperatur und die Zeit dieser Programme sind je nach Art der Lebensmittel voreingestellt. Falls gewünscht, können Sie die Temperatur und die Zeit mit dem be über die Tasten "Plus (+)" und "Minus (-)" einstellen.

| Schaltfläche                                                                       | Programm                 | Zeit (min)                                   | Temperatur (°C) |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|----------------------------------------------|-----------------|
|    | Vorheizen                | 3                                            | 180             |
|    | Pommes Frites/Chips      | 18                                           | 200             |
|    | Hähnchen                 | 20                                           | 200             |
|    | Steak                    | 12                                           | 180             |
|    | Kuchen/Torte             | 25                                           | 160             |
|    | Garnelen                 | 8                                            | 180             |
|  | Fisch                    | 10                                           | 180             |
|  | Pizza                    | 20                                           | 180             |
|  | Gemüse                   | 10                                           | 160             |
|  | Trocknen/Dehydratisieren | 360<br>(Aanpasbaar van 30<br>min tot 24 uur) | 60              |

 **Hinweis**

- ◇ Geben Sie einen Teelöffel Öl zu den Speisen, um sie knuspriger zu machen.
- ◇ Zum (Wieder-)Erhitzen der Speisen die Temperatur für bis zu 10 Minuten auf 150 °C einstellen.

### **3.3.8 Vorheizen einer Zone**

1. Wählen Sie die gewünschte Zone: 1 oder 2.
2. Setzen Sie den Korb der gewählten Zone ein.
3. Wählen Sie das Programm "Vorheizen".
4. Das Gerät heizt in 3 Minuten auf 180°C vor. Bei Bedarf können Sie die Temperatur und den Timer mit den Tasten "Plus (+)" und "Minus (-)" einstellen.
5. Drücken Sie "Start", um das Vorheizen zu starten.

### **3.3.9 Zwei Zonen gleichzeitig vorheizen**

Ohne Streichholz kochen

1. Wählen Sie Zone 1.
2. Setzen Sie den Korb aus Zone 1 ein.
3. Wählen Sie das Programm "Vorheizen".
4. Das Gerät heizt in 3 Minuten auf 180°C vor. Bei Bedarf können Sie die Temperatur und den Timer mit den Tasten "Plus (+)" und "Minus (-)" einstellen.
5. Wählen Sie Zone 2.
6. Setzen Sie den Korb der Zone 2 in das Gerät ein.
7. Wählen Sie das Programm "Vorheizen".
8. Das Gerät heizt in 3 Minuten auf 180°C vor. Bei Bedarf können Sie die Temperatur und die Zeit mit den Tasten "Plus (+)" und "Minus (-)" einstellen.
9. Drücken Sie auf "Start", um mit dem Vorheizen zu beginnen.

Mit Match Cook (zwei Zonen gleichzeitig beheizen)

1. Wählen Sie 'Match Cook'.
2. Wählen Sie Zone 1.
3. Setzen Sie beide Körbe (Zone 1 und 2) ein.
4. Wählen Sie das Programm "Vorheizen". Die Einstellungen von Zone 1 gelten automatisch auch für Zone 2.
5. Das Produkt heizt in 3 Minuten auf 180°C vor. Bei Bedarf können Sie die Temperatur und die Zeit mit den Tasten "Plus (+)" und "Minus (-)" einstellen.
6. Drücken Sie auf "Start", um mit dem Vorheizen zu beginnen.

### **3.3.10 Eine Zone separat verwenden**

Manuell

1. Legen Sie die Lebensmittel in den gewünschten Korb.
2. Wählen Sie die gewünschte Zone des Korbs (Zone 1 oder 2).

3. Stellen Sie die Temperatur und den Timer mit den Tasten "Plus (+)" und "Minus (-)" ein.
4. Drücken Sie auf "Start", um zu beginnen.

#### Voreingestelltes Programm

1. Legen Sie die Lebensmittel in den gewünschten Korb.
2. Wählen Sie die Zone des Korbes, die Sie verwenden möchten (Zone 1 oder 2).
3. Wählen Sie das gewünschte Programm.
4. Das gewählte Programm blinkt und die entsprechende Zeit und Temperatur erscheinen abwechselnd auf dem Display. Mit den Tasten "Plus (+)" und "Minus (-)" können Sie bei Bedarf die Temperatur und die Zeit einstellen.
5. Drücken Sie auf "Start", um zu beginnen.

### 3.3.11 Gleichzeitige Verwendung von zwei Zonen

#### Manuell

1. Legen Sie die Lebensmittel in beide Körbe.
2. Wählen Sie Zone 1.
3. Stellen Sie die Temperatur und den Timer mit den Tasten "Plus (+)" und "Minus (-)" ein.
4. Wählen Sie Zone 2.
5. Stellen Sie die Temperatur und den Timer mit den Tasten "Plus (+)" und "Minus (-)" ein.
6. Drücken Sie auf "Start", um zu beginnen.

#### Voreingestelltes Programm

1. Legen Sie die Lebensmittel in beide Körbe.
2. Wählen Sie Zone 1.
3. Wählen Sie das gewünschte Programm.
4. Das gewählte Programm blinkt und die entsprechende Zeit und Temperatur erscheinen abwechselnd auf dem Display. Mit den Tasten "Plus (+)" und "Minus (-)" können Sie bei Bedarf die Temperatur und die Zeit einstellen.
5. Wählen Sie Zone 2.
6. Wählen Sie das gewünschte Programm.
7. Das gewählte Programm blinkt und die entsprechende Zeit und Temperatur werden abwechselnd auf dem Display angezeigt. Mit den Tasten "Plus (+)" und "Minus (-)" können Sie bei Bedarf die Temperatur und die Zeit einstellen.
8. Drücken Sie auf "Start", um zu beginnen.

## 4. STÖRUNGSBESEITIGUNG

Wenn die folgenden Probleme bei der Verwendung des Produkts auftreten, finden Sie in der nachstehenden Tabelle eine Lösung. Wenn die Probleme mit diesen Optionen nicht gelöst werden können, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

| Problem                                             | Ursache                                                                                  | Oplossing                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Das Produkt funktioniert nicht.                     | Das Gerät ist nicht an die Steckdose angeschlossen.                                      | Stecken Sie den Stecker in eine geerdete Steckdose.                                                                                                                                      |
|                                                     | Sie haben die Zeit nicht eingestellt.                                                    | Stellen Sie die Zeit auf die gewünschte Garzeit ein, um das Gerät einzuschalten.                                                                                                         |
| Die Speisen sind nicht (vollständig) gegart.        | Die Menge der Lebensmittel im Korb/ den Körben ist zu hoch.                              | Geben Sie kleinere Mengen von Lebensmitteln in den Korb/die Körbe. Wenn Sie kleinere Mengen von Lebensmitteln in den Korb/die Körbe geben, werden diese gleichmäßiger und besser gegart. |
|                                                     | Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.                                              | Stellen Sie die Temperatur auf eine höhere und gewünschte Temperatur ein.                                                                                                                |
|                                                     | Die Garzeit ist zu kurz.                                                                 | Stellen Sie die Zeit auf eine längere und gewünschte Garzeit ein.                                                                                                                        |
| Die Zutaten werden im Produkt ungleichmäßig gegart. | Bestimmte Arten von Lebensmitteln müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden. | Lebensmittel, die auf oder übereinander liegen (z. B. Pommes frites/Kartoffeln), sollten nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden.                                                 |

|                                                                        |                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Die zubereiteten Snacks sind nicht knusprig, wenn sie herauskommen.    | Sie verwenden eine Art von Snacks, die für die Zubereitung in einer herkömmlichen Friteuse gedacht sind. | Verwenden Sie Snacks, die für den Backofen oder die Heißluftfriteuse geeignet sind. Sie können die Snacks auch vor dem Garen leicht mit Öl bestreichen, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen. |
| Der Korb lässt sich nicht in das Gerät schieben.                       | Es befinden sich zu viele Lebensmittel im Korb.                                                          | Füllen Sie den Korb nicht über die angegebene Höchstmenge hinaus.                                                                                                                                 |
| Aus dem Produkt tritt weißer Rauch aus.                                | Sie bereiten Speisen zu, die (sehr) fett sind oder Fett enthalten.                                       | Achten Sie beim Garen von fetthaltigen Speisen darauf, dass die Temperatur deutlich unter 180 °C liegt.                                                                                           |
|                                                                        | Der Korb enthält noch Fettreste vom vorherigen Gebrauch.                                                 | Weißer Rauch wird durch das Erhitzen des Fetts in der Pfanne verursacht. Achten Sie darauf, dass Sie den Korb nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.                                             |
| Frische Kartoffelpommes frites/-pasteten sind ungleichmäßig frittiert. | Sie haben die Chips/ Kartoffeln vor der Zubereitung nicht richtig eingeweicht.                           | Weichen Sie die Pommes frites mindestens 30 Minuten lang in einer Schüssel mit Wasser ein. Nehmen Sie sie heraus und trocknen Sie sie mit Küchenpapier, bevor Sie sie zubereiten.                 |
|                                                                        | Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.                                                   | Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Frittieren fest bleiben.                                                                                                    |

|                                                                                                |                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Frische Pommes frites/ Pastetchen sind nicht knusprig, wenn sie aus dem Produkt kommen.</p> | <p>Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes frites ab.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Achten Sie darauf, dass Sie die Pommes frites/Kartoffeln vor dem Einfetten gut abtrocknen.</li> <li>• Schneiden Sie die Kartoffeln in dünnere Stäbchen, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.</li> <li>• Für ein knusprigeres Ergebnis ein wenig mehr Öl hinzufügen.</li> </ul> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 5. WARTUNG UND REINIGUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Die Körbe, Grillplatten und das Innere des Geräts sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Verwenden Sie zur Reinigung keine Metallgegenstände oder Scheuermittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.  
Hinweis: Entfernen Sie die Körbe, damit das Gerät schneller abkühlen kann.
2. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
3. Reinigen Sie die Körbe und Grillplatten mit heißem Wasser, ein wenig Flüssigseife/Reinigungsmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.  
Hinweis: Die Körbe und Grillplatten sind spülmaschinenfest.
4. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
5. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Lebensmittelreste zu entfernen.

## 6. LAGERUNG

Lagern Sie das Produkt an einem trockenen, sauberen Ort. Lagern Sie das Produkt nicht bei extrem hohen oder niedrigen Temperaturen. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile vor der Lagerung sauber und trocken sind.

## 7. ENTSORGUNG UND RECYCLING

Denken Sie an die Umwelt und tragen Sie zu einem sauberen Lebensraum bei! Sie können sich an Ihre Gemeinde wenden, um alle Informationen über die Entsorgungsmöglichkeiten für ausrangierte Produkte zu erhalten.

## 7.1 Entsorgung



Entsorgen Sie das Produkt am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem normalen Hausmüll, sondern geben Sie es bei einer staatlich ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling ab.



Entsorgen Sie die Verpackung und das Zubehör gemäß den in Ihrer Gemeinde geltenden Umweltvorschriften. Achten Sie auf die Symbole auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und entsorgen Sie diese - falls erforderlich - getrennt. Die Verpackungsmaterialien sind mit Buchstaben und Zahlen gekennzeichnet: 1-7: Kunststoff, 20-22: Papier und Pappe, 80-98: Verbundstoffe.

## 7.2 Elektrische Geräte



Das nebenstehende Symbol mit der durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass dieses Produkt der Europäischen Richtlinie (EU) 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Produkt am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgen dürfen, sondern es bei einer staatlich ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling abgeben müssen.

## 8. SYMBOLE

Die folgenden Warnhinweise und Symbole werden in dieser Anleitung, auf der Verpackung und auf dem Produkt (sofern zutreffend) verwendet.

| Symbole                                                                            | Beschreibung                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | Befolgen Sie die Anweisungen in diesem Handbuch und bewahren Sie es zum späteren Nachschlagen auf.                                                          |
|  | Ein Warnhinweis mit diesem Symbol weist auf eine potenziell gefährliche Situation hin, die zu schweren Schäden und/oder tödlichen Verletzungen führen kann. |
|  | Ein Hinweis enthält zusätzliche Informationen, die für die Verwendung des Produkts wichtig sind.                                                            |
|  | Eine Warnung mit diesem Symbol weist auf eine potenzielle Gefahrensituation hin, die zu leichten Schäden und/oder mittelschweren Verletzungen führen kann.  |
|  | Stecker der Schutzklasse 1.                                                                                                                                 |

|                                                                                  |                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
|  | Wechselstrom (AC)                                       |
|  | Lebensmittelecht.                                       |
|  | Für den Innenbereich geeignet.                          |
|  | Achtung: heiße Oberfläche!                              |
|  | Warnung! Elektrische Gefahr, Risiko eines Stromschlags! |
|  | Recycling-Symbol: Polypropylen.                         |

## 9. CE-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG



Dieses Produkt erfüllt alle Anforderungen und Vorschriften gemäß der Richtlinie 2014/35/EU, der Richtlinie 2014/30/EU und der Richtlinie 2009/125/EG.

Die vollständige EU-Konformitätserklärung ist beim Lieferanten erhältlich.

## 10. HAFTUNGS AUSSCHLUSS

Änderungen vorbehalten; Spezifikationen können ohne Angabe von Gründen angepasst werden.

# ES – Manuel de instrucciones



## PRÓLOGO

### Acerca de este documento

Este manual contiene toda la información necesaria para un uso correcto, eficaz y seguro del producto. Asegúrese de haber leído y comprendido completamente las instrucciones de este manual antes de instalar o utilizar el producto. Conserve este manual para futuras consultas.

### Instrucciones originales

Este manual se redactó originalmente en neerlandés. Todos los demás idiomas son traducciones del manual original en neerlandés.

### Servicio y garantía

Si necesita servicio o información sobre su producto, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente en [service@kitchenbrothers.nl](mailto:service@kitchenbrothers.nl).

Nuestros productos tienen una garantía de 2 años. El cliente debe poder mostrar la prueba de compra cuando reclame la garantía. Los defectos del producto deben notificarse en un plazo de 2 años a partir de la fecha de compra. Tenga en cuenta que la garantía no se aplica: a los daños causados por un uso o reparación inadecuados; a las piezas sujetas a desgaste; a los defectos conocidos por el cliente en el momento de la compra; a los defectos causados por culpa del cliente; a los daños causados por terceros.

# ÍNDICE

---

|                                         |            |
|-----------------------------------------|------------|
| <b>1. Introducción</b>                  | <b>87</b>  |
| 1.1 Uso previsto                        | 87         |
| 1.2 Resumen del producto                | 87         |
| 1.3 Especificaciones del producto       | 89         |
| 1.4 Otras características               | 90         |
| 1.5 Contenido del paquete               | 90         |
| 1.6 Accesorios incluidos                | 90         |
| <b>2. Seguridad</b>                     | <b>91</b>  |
| 2.1 General                             | 91         |
| 2.2 Personas                            | 92         |
| 2.3 Utilice                             | 92         |
| 2.4 Electricidad                        | 94         |
| <b>3. Instrucciones de uso</b>          | <b>95</b>  |
| 3.1 Observaciones generales             | 95         |
| 3.2 Antes del uso                       | 96         |
| 3.3 Funcionamiento                      | 96         |
| <b>4. Solución de problemas</b>         | <b>100</b> |
| <b>5. Mantenimiento y limpieza</b>      | <b>102</b> |
| <b>6. Almacenamiento</b>                | <b>103</b> |
| <b>7. Eliminación y reciclaje</b>       | <b>103</b> |
| 7.1 Eliminación                         | 103        |
| 7.2 Aparato eléctrico                   | 104        |
| <b>8. Símbolos</b>                      | <b>104</b> |
| <b>9. Declaración CE de conformidad</b> | <b>105</b> |
| <b>10. Descargo de responsabilidad</b>  | <b>105</b> |

# 1. INTRODUCCIÓN

¡Gracias por elegir un producto KitchenBrothers! Por favor, sigue siempre las instrucciones para un uso seguro.

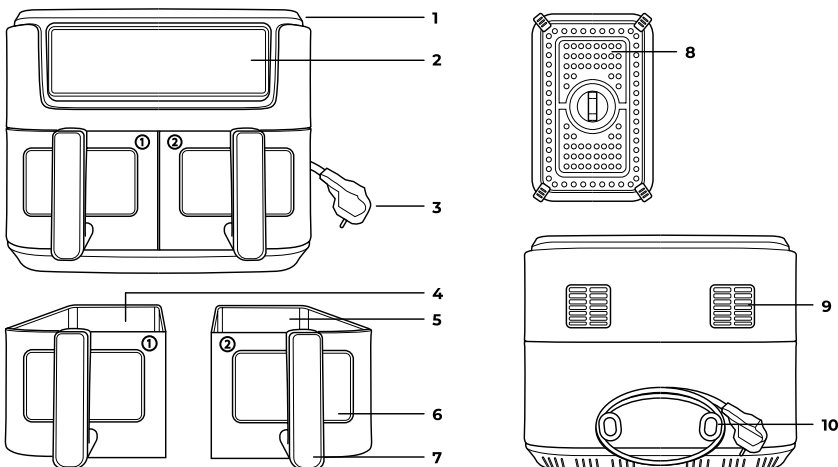
## 1.1 Uso previsto

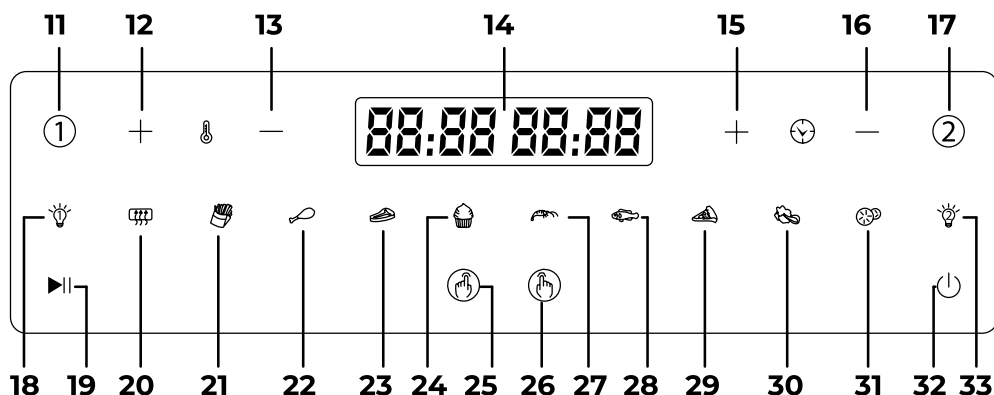
Una secadora de aire es un aparato de cocina que hace circular aire caliente para cocinar alimentos, de forma similar a un horno de aire caliente. No está pensada para calentar líquidos, como aceite, agua o similares. Con una secadora de aire se pueden preparar, por ejemplo: patatas, verduras, carne y aperitivos. El uso de una airfryer puede reducir el tiempo de preparación de los alimentos en comparación con otros métodos de horneado y fritura.

El proveedor queda exento de responsabilidad por cualquier lesión o daño causado por el uso del producto más allá de su uso previsto. Cualquier modificación del producto puede afectar a su seguridad y garantía.

## 1.2 Resumen del producto

1. Rejilla de aire
2. Panel de control
3. Cable de alimentación
4. Cesta 1
5. Cesta 2
6. Ventana
7. Asa
8. Placa de la parrilla
9. Rejilla de ventilación
10. Soporte para cables





- 11.Zona 1
- 12.Subir temperatura
- 13.Bajar temperatura
- 14.Indicación de temperatura y temporizador
- 15.Subir temporizador
- 16.Disminuir temporizador
- 17.Zona 2
- 18.Indicador luminoso Zona 1
- 19.Inicio/Pausa
- 20.Precalentamiento
- 21.Programa Patatas fritas/patatas
- 22.Programa Pollo
- 23.Programa Bistec
- 24.Programa Tarta
- 25.Acabado inteligente
- 26.Cocinero
- 27.Programa Gambas
- 28.Programa Pescado
- 29.Programa: Pescado Pizza
- 30.Programa: Pizza Verduras
- 31.Programa Función de secado/deshidratación
- 32.Encendido/Apagado
- 33.Indicador luminoso zona 2

### 1.3 Especificaciones del producto

|                                            |                                                                                                             |
|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dimensiones                                | 38,5 x 33 x 31,8 cm                                                                                         |
| Peso                                       | 8 kg                                                                                                        |
| Color                                      | Exterior: Negro<br>Pantalla: Blanca                                                                         |
| Material                                   | Interior: acero inoxidable                                                                                  |
| Longitud del cable                         | 1 m                                                                                                         |
| Tensión nominal                            | 220 - 240V $\approx$                                                                                        |
| Frecuencia nominal                         | 50/60Hz                                                                                                     |
| Corriente nominal                          | 2400W                                                                                                       |
| Nivel de ruido máx. <60 dB                 | Nivel de ruido máximo <60 dB                                                                                |
| Temperatura de funcionamiento              | 50 - 200 °C                                                                                                 |
| Humedad < 75%                              | < 75%                                                                                                       |
| Temperatura de almacenamiento<br>0 - 35 °C | - 35 °C                                                                                                     |
| Humedad de almacenamiento < 75%            | < 75%                                                                                                       |
| Capacidad total en el interior             | 2x 4,5 L                                                                                                    |
| Capacidad total sin parrilla               | 2x 4 L                                                                                                      |
| Capacidad total con parrilla               | 2x 3,5 L<br>Nota: la placa de la parrilla debe colocarse siempre en la cesta cuando se utilice el producto. |
| Temporizador                               | 1 - 60 min                                                                                                  |
| Protección contra sobrecalentamiento       | Sí                                                                                                          |
| Espera automática                          | Sí, tras 10 min de inactividad en el panel de control.                                                      |

\*Recomendado

### 1.4 Otras características

- Smart Finish: Sincroniza automáticamente los tiempos de cocción para garantizar que ambas zonas estén listas al mismo tiempo, incluso cuando hay diferentes temperaturas y tiempos de cocción.
- Match Cook: Adapta automáticamente los ajustes de la zona 2 a los de la zona 1, para cocinar una mayor cantidad del mismo alimento o cocinar diferentes tipos de alimentos con la misma función, temperatura y tiempo.
- Pies antideslizantes.
- Panel de control con pantalla táctil LED.
- Cestas y placas de grill con revestimiento de teflón sin PFOA ni BPA.
- Triple potencia de cocción: calor infrarrojo, aire caliente turbo y sistema de circulación de aire 360°.
- Cada zona se puede utilizar por separado para porciones más pequeñas.
- Los ajustes por zona se pueden ajustar o pausar.
- El temporizador y la temperatura también se pueden ajustar durante el uso.
- 10 programas predefinidos: secado, verduras, pizza, pescado, gambas, pastel/tarta, filete, pollo, patatas fritas y precalentamiento.
- Emite una señal acústica cuando finaliza el tiempo de cocción.

### 1.5 Contenido del paquete

Verifique que el contenido del paquete coincida con la hoja de embalaje cuando reciba el envío. Notifique a su proveedor si falta algún componente. Si el producto parece dañado, deje inmediatamente una queja al transportista y presente al proveedor una descripción detallada del daño. Conserve las piezas dañadas y el embalaje para fundamentar su queja.

KitchenBrothers Séchoir à air double zone - 9L - Modelo KB765 - EAN  
8720195257110

### 1.6 Accesorios incluidos

- 1x Manual de instrucciones
- 2x Cesta
- 2x Placa de parrilla

## 2. SEGURIDAD



*¡Advertencia!*

*¡Asegúrate de que el envase se mantiene fuera del alcance de los niños!*

*¡Existe riesgo de asfixia!*

Antes de utilizarlo, lea atentamente el manual y la información de seguridad. El proveedor no se hace responsable del incumplimiento de la información de seguridad sobre el uso y manejo del aparato ni de los daños materiales o personales.

Observe siempre las siguientes precauciones cuando utilice "el Séchoir à air double zone", en lo sucesivo denominado "el producto".

### 2.1 General

- Antes del primer uso, retire todo el material de embalaje y cualquier pegatina.
- Si es la primera vez que utiliza el producto, es importante que lea atentamente el manual y las instrucciones.
- Si el producto funciona mal, se ha caído o está dañado, no lo utilice y consulte a nuestro servicio de atención al cliente.
- Antes de cada uso, compruebe si las piezas y accesorios presentan daños o desgaste (grietas/roturas) que puedan afectar negativamente a su funcionamiento y, en caso afirmativo, sustitúyalos por piezas y accesorios originales o recomendados por el fabricante.
- No utilice accesorios no ofrecidos por el proveedor. Pueden suponer un peligro para el usuario y dañar el producto.
- Utilice el producto únicamente para los fines indicados en este manual.
- No desmonte, repare ni restaure el producto. Esto podría dañar el producto. Por su propia seguridad, estas piezas sólo deben ser sustituidas por personal de servicio autorizado. Envíe siempre el producto a un centro de servicio para reparaciones a fin de evitar daños y lesiones personales.
- Sea consciente de los riesgos y consecuencias asociados al uso inadecuado del producto. El uso indebido del producto puede provocar lesiones personales y daños en el producto.
- No almacene sustancias explosivas como aerosoles que contengan propelentes inflamables cerca del producto.
- Los accesorios del producto pueden lavarse en el lavavajillas.
- El exterior del producto puede calentarse cuando el producto está en uso. Por lo tanto, ¡esté atento cuando toque el exterior!

- No cubra el producto cuando esté encendido.
- Utilice siempre el producto sobre una superficie plana y asegúrese de que hay espacio libre debajo y alrededor de la carcasa del motor. Mantenga las rejillas de ventilación de la parte inferior de la carcasa del motor libres de polvo y pelusas para evitar incendios, nunca las exponga a líquidos o materiales inflamables como periódicos, servilletas, paños de cocina, etc.
- El producto sólo es apto para uso en interiores. No utilice el producto al aire libre. Podría dañar el producto.
- El producto está diseñado para uso privado. No lo utilice con fines comerciales.
- Mantenga el producto alejado del calor, de habitaciones donde la temperatura sea relativamente alta y de fuentes de calor como hornos.
- No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre el producto, ya que pueden calentarse. Por lo tanto, esté alerta cuando toque estos objetos.
- No mueva el producto cuando esté encendido o aún no se haya enfriado.
- Asegúrese de que los alimentos preparados en el producto salgan dorados y no de color marrón oscuro o negro. Retire las partes quemadas y no las coma. Esto puede provocar problemas de salud.

## **2.2 Personas**

- El producto no debe ser utilizado por niños. El uso del producto sólo está permitido cuando esté presente un supervisor, responsable de la seguridad del usuario.
- El producto no debe ser utilizado por personas con discapacidades físicas o mentales. El producto sólo puede utilizarse si está presente un supervisor responsable de la seguridad del usuario.
- La limpieza y el mantenimiento del producto no deben ser realizados por niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- No permita que los niños jueguen con el producto. Utilice y guarde el producto fuera del alcance de los niños.
- Para evitar lesiones personales y daños al producto, no permita que nadie trepe, se siente, se pare o se suba al producto.

## **2.3 Utilice**

- Cuando el producto está encendido, sale aire (caliente) del sistema de ventilación. Mantenga la cara y las manos alejadas de este sistema de ventilación. Evite que el aire caliente salga del producto cuando lo abra.
- No cubra el producto cuando esté encendido. Nunca coloque almohadas o mantas sobre o contra el producto. Esto puede provocar riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales o daños en el producto.
- Las piezas del producto se calientan. No limpie el producto mientras esté caliente. Espere a que se enfríe antes de limpiarlo.

- No ponga demasiada comida en el producto. Distribuya los alimentos uniformemente y no supere la capacidad máxima de carga.
- Utilice el producto sólo cuando la cesta o la placa del grill estén dentro.
- Utilice el producto sólo dentro del rango de temperatura especificado.
- Utilice el producto sólo cuando sea necesario. No deje el producto en funcionamiento indefinidamente.
- No utilice el producto y los accesorios sobre la cocina o en combinación con agua hirviendo, ya que puede causar daños o lesiones personales.
- No utilice el producto cerca de una bañera, ducha, piscina o cerca de una pila (de lavado) llena de agua. No toque el producto ni el cable de alimentación con las manos mojadas. Asegúrese de que el producto no entre en contacto con el agua. No sumerja el producto en agua. Si entra agua en el interior o en la superficie del producto, apáguelo inmediatamente y póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.
- No utilice el producto cerca de objetos o superficies sensibles al calor.
- El producto puede calentarse mucho durante su uso. Por lo tanto, coloque el producto sobre una placa resistente al calor durante su uso. Por ejemplo, no lo coloque nunca sobre una mesa de plástico, un mantel de plástico o un frigorífico.
- El producto se calienta al encenderlo. No toque las superficies calientes. No utilice el producto si es sensible al calor. No toque las partes calientes del producto. Utilice sólo el asa o el pomo.
- No instale el producto en un lugar sin ventilación (por ejemplo, en una estantería o en un armario) ni sobre una alfombra o un cojín. Asegúrate de que los orificios de ventilación no estén obstruidos y de que el producto esté a una distancia mínima de 30 cm de la(s) pared(es) y del techo.
- Nunca hiervas ni calientes líquidos en el producto.
- Deje que el producto se enfríe completamente antes de limpiarlo o guardarlo.
- Nunca deje el producto desatendido cuando esté en uso.
- Deje que el producto se enfríe completamente antes de guardarlo.
- No limpie el producto mientras esté enchufado.
- No limpie el producto mientras esté caliente.
- Coloque siempre el producto sobre una superficie resistente al calor. Deje al menos 30 cm de espacio alrededor de la parte trasera, los laterales y la parte superior del producto.
- Coloque siempre el producto sobre una superficie horizontal, nivelada, estable y no inflamable.
- No coloque el producto sobre materiales (altamente) inflamables como manteles o cortinas.
- No toque el producto con las manos mojadas, ya que podría provocar descargas eléctricas u otros daños personales.
- No toque el producto durante el funcionamiento, el producto se calienta.
- No llene nunca la bandeja con aceite. Esto podría causar un incendio o lesiones

personales. Sin embargo, puede frotar los ingredientes con un poco de aceite para que queden más crujientes.

- Tenga mucho cuidado al mover el producto mientras está encendido.
- No coloque el producto contra una pared u otros objetos.
- No coloque nada encima del producto.
- Asegúrese de que el sistema de ventilación no esté bloqueado cuando el producto esté encendido. Esto podría provocar un sobrecalentamiento. Mantenga al menos 30 cm de espacio alrededor de la rejilla de ventilación.
- No utilice el producto durante más de 60 minutos seguidos.
- Al vaciar la cesta, tenga cuidado de que no se caiga la placa del grill. Utilice pinzas si es necesario, por ejemplo para sacar los aperitivos más grandes de la cesta. La placa del grill está muy caliente y puede causar lesiones personales o daños al producto.

## **2.4 Electricidad**

- Si falla la alimentación durante el uso, apague inmediatamente el producto y desenchúfelo.
- Desenchufe y apague el producto cuando no lo utilice y antes de limpiarlo.
- No desenchufe el producto tirando del cable de alimentación. Podría provocar un incendio o una descarga eléctrica.
- Si sale humo negro del producto, desenchúfelo inmediatamente. Espere a que desaparezca el humo antes de retirar el contenido del producto y póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.
- No deje el cable colgando del borde de una mesa o encimera.
- No coloque el cable sobre superficies calientes o cerca de aceite.
- No meta el cable de alimentación debajo de alfombras o mantas. No tienda nunca el cable en una pasarela.
- No mueva el producto tirando del cable ni retuerza el cable.
- Antes de conectar el producto, asegúrese de que la tensión de red indicada en la placa de características coincide con la de su red eléctrica.
- Asegúrese de no tropezar con el cable y de que éste no esté doblado, retorcido o atascado.
- Compruebe con regularidad si el cable de alimentación y el enchufe presentan signos de deterioro o desgaste y, en caso afirmativo, no utilice el producto y haga sustituir o reparar el cable de alimentación y/o el enchufe por personal técnico autorizado.
- Para evitar descargas eléctricas, no utilice el producto si sospecha que el cable de alimentación o el enchufe están dañados. Un cable de alimentación o enchufe dañado debe ser reparado o sustituido por un profesional (un distribuidor autorizado).
- Utilice y guarde el producto de forma que los cables no puedan dañarse.
- Utilice únicamente el adaptador y/o los accesorios suministrados por el

proveedor para evitar sobrecalentamientos, explosiones, descargas eléctricas, incendios, otros daños y lesiones personales.

- No utilice alargadores. Asegúrese de que el producto esté conectado a una toma de corriente con toma de tierra a la que no estén conectados otros aparatos.
- El producto no es adecuado para ser operado a través de un temporizador externo o un mando a distancia independiente.
- No deje el producto desatendido cuando esté en uso. Cuando no lo utilice, apáguelo y desenchúfelo.
- Si el sistema que controla la temperatura interna falla, la protección contra sobrecalentamiento se activará automáticamente y el producto dejará de funcionar. Desenchufe el producto, deje que se enfríe completamente y reinicie el producto.
- Nunca introduzca objetos en las ranuras del exterior del producto, podría tocar partes bajo tensión. Esto podría provocar un incendio y/o una descarga eléctrica.
- No mueva el producto cuando esté encendido. Apague siempre el producto antes de moverlo o limpiarlo.
- Apague y desenchufe el producto cuando no lo esté utilizando o limpiando. Deje que el producto se enfríe completamente antes de limpiarlo.
- Utilice siempre el producto con una toma de corriente interior con conexión a tierra de 220-240V~, 50/60Hz.

### 3. INSTRUCCIONES DE USO

#### 3.1 Observaciones generales

- Para obtener los mejores resultados, se recomienda precalentar siempre el producto utilizando el programa "Precalentar". Si no se precalienta el producto, el resultado final puede ser menos crujiente. Sin precalentar, añada al menos 3 minutos al tiempo de cocción recomendado.
- Se recomienda agitar los alimentos al menos una vez (a mitad del programa) durante la cocción.
- Después de seleccionar "Inicio", se inicia el programa seleccionado y el botón de programa y el botón de inicio correspondientes siguen parpadeando hasta que finaliza el programa. Si se abre el cajón durante el programa, el programa continuará después de volver a colocar el cajón.
- Si se selecciona el botón de pausa, el aparato se detiene hasta que se pulsa de nuevo "Inicio".
- Una vez finalizado el programa, el aparato emite un pitido y se apaga. El ventilador continúa funcionando durante aproximadamente 1 minuto para enfriar el aparato.
- Después de preparar una porción de comida, el producto está inmediatamente listo para preparar la siguiente porción.
- Para realizar una selección, pulse con el dedo el botón correspondiente del panel de control.

- Mientras ajusta la temperatura y el tiempo, es posible borrar su selección pulsando el botón de encendido.

### **3.2 Antes del uso**

1. Limpie las cestas y las placas de la parrilla con agua caliente y detergente líquido. No utilice esponjas abrasivas. Las cestas y las placas del grill se pueden lavar en el lavavajillas.
2. Limpie el interior y el exterior con un paño húmedo.
3. Enchufe el cable de alimentación. Oirá un pitido y el producto pasará al modo de espera. El botón de encendido/apagado permanecerá iluminado en rojo.
4. Coloque las placas del grill en las cestas. Asegúrese de que el asa de las placas del grill esté hacia arriba para que sea más fácil sacarlas después.

### **3.3 Funcionamiento**

#### **3.3.1 Iluminación**

Cuando el producto está en uso o en modo de espera, la iluminación puede encenderse pulsando el botón "Luz" para la zona 1 y/o la zona 2. La iluminación se apaga automáticamente al cabo de 3 minutos.

#### **3.3.2 Ajuste de la temperatura**

- La temperatura puede ajustarse entre 50 y 200 °C. Pulse los botones "más (+)" y "menos (-)" para ajustar la temperatura en 10 °C.
- Mientras el programa está en marcha, la temperatura y el tiempo restante parpadean alternativamente en la pantalla.

#### **3.3.3 Ajuste de la hora**

- La hora puede ajustarse entre 1 y 60 minutos. Al pulsar los botones "más (+)" y "menos (-)", el tiempo se ajusta en 1 minuto. Al mantener pulsados los botones "más (+)" y/o "menos (-)", el tiempo se ajusta en 10 minutos.
- Durante la ejecución del programa, la temperatura y el tiempo restante parpadean alternativamente en la pantalla.

#### **3.3.4 Inicio/Pausa**

- Mientras se ejecuta un programa, "Inicio/Pausa" parpadea.
- Pulse "Inicio/Pausa" para poner en pausa el producto. Sonará un pitido y el aparato se detendrá.
- Pulse de nuevo "Inicio/Pausa" para volver a poner en marcha el aparato. Sonará un pitido y el aparato reanudará el programa.
- Cuando finalice el programa, sonará un pitido y el producto dejará de calentar.
- Pulse el botón "Encendido/Apagado" para apagar completamente el aparato.

### 3.3.5 Acabado inteligente

Sincroniza automáticamente los tiempos de cocción para garantizar que ambas zonas estén listas al mismo tiempo. Esto ocurre independientemente de las diferentes funciones, tiempos de cocción y/o temperatura.

Ejemplo: la zona 1 tiene un tiempo de cocción de 10 minutos y la zona 2 de 5 minutos. La función "Smart Finish" garantiza que la zona 2 sólo se inicie después de 5 minutos, asegurando que ambas zonas estén listas al mismo tiempo.

1. Coloque los alimentos en ambas cestas.
2. Seleccione "Smart Finish".
3. Seleccione la zona 1.
4. Ajuste la temperatura y el tiempo deseados con los botones "más (+)" y "menos (-)" o seleccione un programa. Si es necesario, ajuste la temperatura y el tiempo con los botones "más (+)" y "menos (-)".
5. Seleccione la zona 2.
6. Ajuste la temperatura y el tiempo deseados con los botones "más (+)" y "menos (-)" o seleccione un programa. Si lo desea, ajuste la temperatura y el tiempo con los botones "más (+)" y "menos (-)".
7. Pulse "Inicio" para empezar.

### 3.3.6 Cocinero de partidos

Establezca los mismos ajustes para la zona 1 y 2 con sólo pulsar un botón. Esto le permite cocinar una mayor cantidad del mismo alimento o preparar alimentos diferentes con el mismo tiempo/temperatura o programa.

1. Coloque los alimentos en ambas cestas.
2. Seleccione "Match Cook".
3. Seleccione la zona 1.
4. Ajuste la temperatura y el tiempo deseados con los botones "más (+)" y "menos (-)" o seleccione un programa. Si es necesario, ajuste la temperatura y el tiempo con los botones "más (+)" y "menos (-)".
5. La zona 2 se ajusta automáticamente a estos valores.
6. Pulse "Inicio" para arrancar.

### 3.3.7 Programas predefinidos

El producto tiene 10 programas preestablecidos. La temperatura y el tiempo de los mismos están preestablecidos en función del tipo de alimento. Si lo desea, puede ajustar la temperatura y el tiempo con los botones "más (+)" y "menos (-)".

| Botón                                                                             | Programa          | Tiempo (min)                        | Temperatura (°C) |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------------------|------------------|
|   | Precalentamiento  | 3                                   | 180              |
|   | Patatas fritas    | 18                                  | 200              |
|   | Pollo             | 20                                  | 200              |
|   | Filete            | 12                                  | 180              |
|   | Tarta             | 25                                  | 160              |
|   | Gambas            | 8                                   | 180              |
|   | Pescado           | 10                                  | 180              |
|   | Pizza             | 20                                  | 180              |
|   | Verduras          | 10                                  | 160              |
|  | Secar/deshidratar | 360<br>(Ajustable de 30 min a 24 h) | 60               |

### **Nota**

- ♦ Añade una cucharadita de aceite a los alimentos para que queden más crujientes.
- ♦ Para (re)calentar los alimentos, ajusta la temperatura a 150 °C durante un máximo de 10 minutos.

#### **3.3.8 Precalentamiento de una zona**

1. Seleccione la zona deseada: 1 ó 2.
2. Introduzca la cesta de la zona seleccionada.
3. Seleccione el programa "Precalentar".
4. El producto se precalienta a 180°C en 3 minutos. Si es necesario, ajuste la temperatura y el temporizador con los botones "más (+)" y "menos (-)".
5. Pulse "Inicio" para iniciar el precalentamiento.

### 3.3.9 Precalentar dos zonas simultáneamente

Sin Fósforo Cocinero

1. Seleccione la zona 1.
2. Introduzca la cesta de la zona 1.
3. Seleccione el programa "Precalentar".
4. El producto se precalienta a 180°C en 3 minutos. Si es necesario, ajuste la temperatura y el temporizador con los botones "más (+)" y "menos (-)".
5. Seleccione la zona 2.
6. Coloque la cesta de la zona 2 en el producto.
7. Seleccione el programa "Precalentamiento".
8. El producto se precalienta a 180°C en 3 minutos. Si es necesario, ajuste la temperatura y el temporizador con los botones "más (+)" y "menos (-)".
9. Pulse "Inicio" para iniciar el precalentamiento.

Con Match Cook (dos zonas simultáneamente para calentar)

1. Seleccione "Match Cook".
2. Seleccione la zona 1.
3. Introduzca las dos cestas (zona 1 y 2).
4. Seleccione el programa "Precalentar". Los ajustes de la zona 1 se aplican automáticamente también a la zona 2.
5. El producto se precalienta a 180°C en 3 minutos. Si es necesario, ajuste la temperatura y el temporizador con los botones "más (+)" y "menos (-)".
6. Pulse "Inicio" para iniciar el precalentamiento.

### 3.3.10 Utilizar una zona por separado

Manual

1. Coloque los alimentos en la cesta deseada.
2. Seleccione la zona de la cesta que desea utilizar (zona 1 o 2).
3. Ajuste la temperatura y el temporizador con los botones 'más (+)' y 'menos (-)'.
4. Pulse 'Inicio' para empezar.

Programa preestablecido

1. Coloque los alimentos en la cesta deseada.
2. Seleccione la zona de la cesta que desea utilizar (zona 1 o 2).
3. Seleccione el programa deseado.
4. El programa seleccionado parpadeará y el tiempo y la temperatura correspondientes aparecerán alternativamente en la pantalla. Si es necesario, puede ajustar la temperatura y el tiempo con los botones "más (+)" y "menos (-)".
5. Pulse "Inicio" para arrancar.

### 3.3.11 Utilización simultánea de dos zonas

#### Manual

1. Coloque los alimentos en ambas cestas.
2. Seleccione la zona 1.
3. Ajuste la temperatura y el temporizador con los botones "más (+)" y "menos (-)".
4. Seleccione la zona 2.
5. Ajuste la temperatura y el temporizador con los botones "más (+)" y "menos (-)".
6. Pulse "Inicio" para empezar.

#### Programa preestablecido

1. Coloque los alimentos en ambas cestas.
2. Seleccione la zona 1.
3. Seleccione el programa deseado.
4. El programa seleccionado parpadea y el tiempo y la temperatura correspondientes aparecen alternativamente en la pantalla. Si es necesario, puede ajustar la temperatura y el tiempo con los botones "más (+)" y "menos (-)".
5. Seleccione la zona 2.
6. Seleccione el programa deseado.
7. El programa seleccionado parpadea y la hora y la temperatura correspondientes aparecen alternativamente en la pantalla. Si es necesario, puede ajustar la temperatura y el tiempo con los botones "más (+)" y "menos (-)".
8. Pulse "Inicio" para arrancar.

## 4. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si se producen los siguientes problemas durante el uso del producto, consulte la tabla siguiente para encontrar una solución. Si los problemas no pueden resolverse utilizando estas opciones, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.

| Problema                 | Causa                                                 | Solución                                                       |
|--------------------------|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| El producto no funciona. | El producto no está conectado a la toma de corriente. | Enchúfelo a un enchufe con toma de tierra.                     |
|                          | No ha ajustado la hora.                               | Ajuste el tiempo de cocción deseado para encender el producto. |

|                                                                          |                                                                                             |                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Los alimentos no están (totalmente) cocinados.                           | La cantidad de alimentos en la(s) cesta(s) es demasiado alta.                               | Ponga cantidades más pequeñas de alimentos en la(s) cesta(s). Poner cantidades más pequeñas de alimentos en la(s) cesta(s) hará que se cocinen de forma más uniforme y mejor. |
|                                                                          | La temperatura ajustada es demasiado baja.                                                  | Ajuste una temperatura más alta y deseada.                                                                                                                                    |
|                                                                          | El tiempo de cocción es demasiado corto.                                                    | Ajuste el tiempo a un tiempo de cocción más largo y deseado.                                                                                                                  |
| Los ingredientes se cocinan de forma desigual en el producto.            | Cierto tipo de alimento necesita ser agitado a mitad del tiempo de cocción.                 | Los alimentos colocados unos encima de otros (por ejemplo, patatas fritas/ patatas fritas) deben sacudirse a mitad del tiempo de cocción.                                     |
| Los aperitivos preparados no están crujientes cuando salen del producto. | Está utilizando un tipo de aperitivo destinado a ser preparado en una freidora tradicional. | Utilice snacks aptos para horno o airfryer. También puede pincelar ligeramente los aperitivos con aceite antes de cocinarlos para obtener un resultado más crujiente.         |
| La cesta no se puede deslizar dentro del aparato.                        | Hay demasiada comida en la cesta.                                                           | No llene la cesta más allá de la cantidad máxima indicada.                                                                                                                    |

|                                                                       |                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sale humo blanco del producto.                                        | Está preparando alimentos (muy) grasos o que contienen grasa.                                     | Asegúrese de ajustar la temperatura muy por debajo de 180°C cuando prepare alimentos grasos.                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                       | La cesta todavía contiene residuos de grasa de un uso anterior.                                   | El humo blanco se debe a que la grasa se calienta en la sartén. Asegúrese de limpiar bien el cestillo después de cada uso.                                                                                                                                                                       |
| Las patatas fritas frescas se fríen de forma desigual.                | No ha remojado bien las patatas fritas antes de prepararlas.                                      | Remoje las patatas fritas en un recipiente con agua durante al menos 30 minutos. Sácalas y sécalas con papel de cocina antes de prepararlas.                                                                                                                                                     |
|                                                                       | No ha utilizado el tipo de patata adecuado.                                                       | Utilice patatas frescas y asegúrese de que se mantienen firmes durante la fritura.                                                                                                                                                                                                               |
| Las patatas fritas frescas no están crujientes al salir del producto. | La textura crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que contengan. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Asegúrate de secar bien las patatas fritas antes de untarlas con aceite.</li> <li>• Corta las patatas en bastones más finos para obtener un resultado más crujiente.</li> <li>• Añade un poco más de aceite para un resultado más crujiente.</li> </ul> |

## 5. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Limpie el producto después de cada uso. Las cestas, las placas del grill y el interior del producto tienen un revestimiento antiadherente. No utilice utensilios metálicos ni limpiadores abrasivos para limpiarlos, ya que podrían dañar el revestimiento antiadherente.

1. Desenchufe el producto y deje que se enfríe.  
Nota: Retire las cestas para que el producto se enfríe más rápidamente.
2. Limpie el exterior del producto con un paño húmedo.
3. Limpie las cestas y las placas de la parrilla con agua caliente, un poco de jabón líquido/detergente y una esponja no abrasiva.  
Nota: Las cestas y las placas de la parrilla se pueden lavar en el lavavajillas.
4. Limpie el interior del producto con agua caliente y una esponja no abrasiva.
5. Limpie la resistencia con un cepillo de limpieza para eliminar los restos de comida.

### **Nota**

- ◊ Si la suciedad se pega a las cestas y/o a las placas de la parrilla, puede llenar las cestas con agua caliente y añadir un poco de jabón/detergente líquido. Coloque las placas de la parrilla en las cestas y déjelas en remojo durante unos 10 minutos. A continuación, limpie bien las cestas y/o las placas de la parrilla con agua caliente y una esponja no abrasiva.

## **6. ALMACENAMIENTO**

Guarde el producto en un lugar seco y limpio. No almacene el producto a temperaturas extremadamente altas o bajas. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas antes de guardarlas.

## **7. ELIMINACIÓN Y RECICLAJE**

Piense en el medio ambiente y contribuya a una vida más limpia. Puede ponerse en contacto con su ayuntamiento para obtener toda la información sobre las opciones de eliminación de los productos desechados.

### **7.1 Eliminación**



Al final de su vida útil, no elimine el producto con la basura doméstica normal, entréguelo en un punto de recogida designado por el gobierno para su reciclaje.



Elimine el embalaje y los accesorios de acuerdo con la normativa medioambiental vigente en su municipio. Preste atención a los símbolos de los distintos materiales de embalaje y, si es necesario, elimínelos por separado. Los materiales de embalaje están etiquetados con letras y números: 1-7: plástico, 20-22: papel y cartón, 80-98 materiales compuestos.

## 7.2 Aparato eléctrico



El símbolo al lado con el cubo de basura tachado indica que este producto está sujeto a la Directiva Europea (UE) 2012/19/UE. Esta directiva establece que, al final de su vida útil, no debe desechar este producto con los residuos domésticos normales, sino depositarlo en un punto de recogida designado por el gobierno para su reciclaje.

## 8. SÍMBOLOS

Las siguientes advertencias y símbolos se utilizan en este manual, en el embalaje y en el producto (si procede).

| Símbolo                                                                            | Descripción                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Siga las instrucciones del manual y consérvelo para futuras consultas.                                                                |
|    | Una advertencia con este símbolo indica una situación potencialmente peligrosa que puede provocar daños graves y/o lesiones mortales. |
|    | Una nota contiene información adicional que es importante para el uso del producto.                                                   |
|    | Una advertencia con este símbolo indica una situación potencialmente peligrosa que puede provocar daños leves y/o lesiones moderadas. |
|   | Enchufe de seguridad de clase 1.                                                                                                      |
|  | Corriente alterna (CA)                                                                                                                |
|  | Apto para uso alimentario.                                                                                                            |
|  | Apto para uso en interiores.                                                                                                          |
|  | Cuidado: ¡superficie caliente!                                                                                                        |

|                                                                                  |                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
|  | Atención. Peligro eléctrico, ¡riesgo de descarga eléctrica! |
|  | Símbolo de reciclaje: Polipropileno.                        |

## 9. DECLARACIÓN CE DE CONFORMIDAD



Este producto cumple todos los requisitos y normativas de acuerdo con la directiva 2014/35/UE, la directiva 2014/30/UE y la directiva 2009/125/CE.

El proveedor puede facilitarle la declaración de conformidad de la UE completa.

## 10. DESCARGO DE RESPONSABILIDAD

Se reserva el derecho a realizar cambios. Las especificaciones están sujetas a cambios sin indicar los motivos.

## IT – Manuale utente



### **PREMESSA**

#### **Informazioni su questo documento**

Il presente manuale contiene tutte le informazioni necessarie per un uso corretto, efficiente e sicuro del prodotto. Prima di installare o utilizzare il prodotto, accertarsi di aver letto e compreso appieno le istruzioni contenute nel manuale. Conservare questo manuale per un uso futuro.

#### **Istruzioni originali**

Questo manuale è stato scritto originariamente in olandese. Tutte le altre lingue sono traduzioni del manuale originale olandese.

#### **Assistenza e garanzia**

Se avete bisogno di assistenza o di informazioni sul vostro prodotto, contattate il nostro servizio clienti all'indirizzo [service@kitchenbrothers.nl](mailto:service@kitchenbrothers.nl).

Forniamo una garanzia di 2 anni sui nostri prodotti. Il cliente deve essere in grado di mostrare la prova d'acquisto quando richiede la garanzia. I difetti del prodotto devono essere segnalati entro 2 anni dalla data di acquisto. Si prega di notare che la garanzia non si applica: per i danni causati da uso o riparazione improprio; per le parti soggette a usura; per i difetti noti al cliente al momento dell'acquisto; per i difetti causati da colpa del cliente, per i danni causati da terzi.

# INDICE DEI CONTENUTI

---

|                                          |            |
|------------------------------------------|------------|
| <b>1. Introduzione</b>                   | <b>108</b> |
| 1.1 Destinazione d'uso                   | 108        |
| 1.2 Panoramica del prodotto              | 108        |
| 1.3 Specifiche del prodotto              | 110        |
| 1.4 Altre caratteristiche                | 111        |
| 1.5 Contenuto della confezione           | 111        |
| 1.6 Accessori forniti                    | 111        |
| <b>2. Sicurezza</b>                      | <b>111</b> |
| 2.1 Generiche                            | 112        |
| 2.2 Persone                              | 113        |
| 2.3 Uso                                  | 113        |
| 2.4 Elettricità                          | 115        |
| <b>3. Istruzioni per l'uso</b>           | <b>116</b> |
| 3.1 Commenti generali                    | 116        |
| 3.2 Prima dell'uso                       | 116        |
| 3.3 Funzionamento                        | 117        |
| <b>4. Risoluzione dei problemi</b>       | <b>121</b> |
| <b>5. Manutenzione e Pulizia</b>         | <b>123</b> |
| <b>6. Immagazzinamento</b>               | <b>123</b> |
| <b>7. Smaltimento e riciclaggio</b>      | <b>124</b> |
| 7.1 Smaltimento                          | 124        |
| 7.2 Apparecchio elettrico                | 124        |
| <b>8. Simboli</b>                        | <b>125</b> |
| <b>9. Dichiarazione di conformità CE</b> | <b>126</b> |
| <b>10. Disclaimer</b>                    | <b>126</b> |

## 1. INTRODUZIONE

Grazie per aver scelto un prodotto KitchenBrothers! Si prega di seguire sempre le istruzioni fornite per un uso sicuro del prodotto.

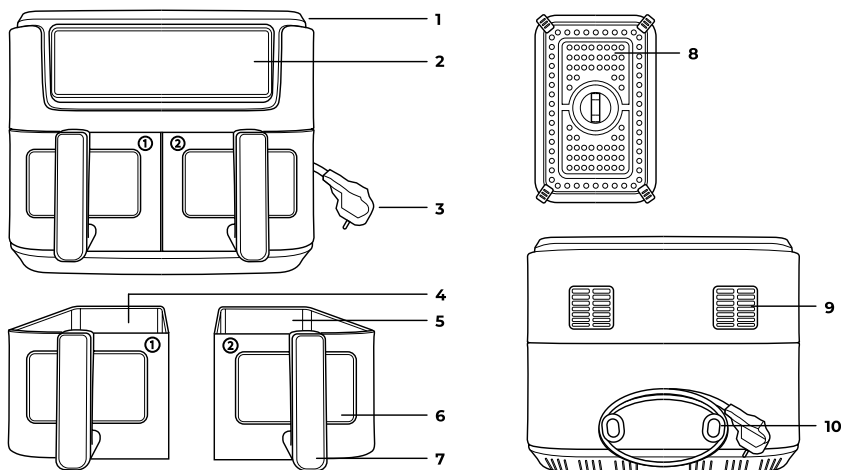
### 1.1 Destinazione d'uso

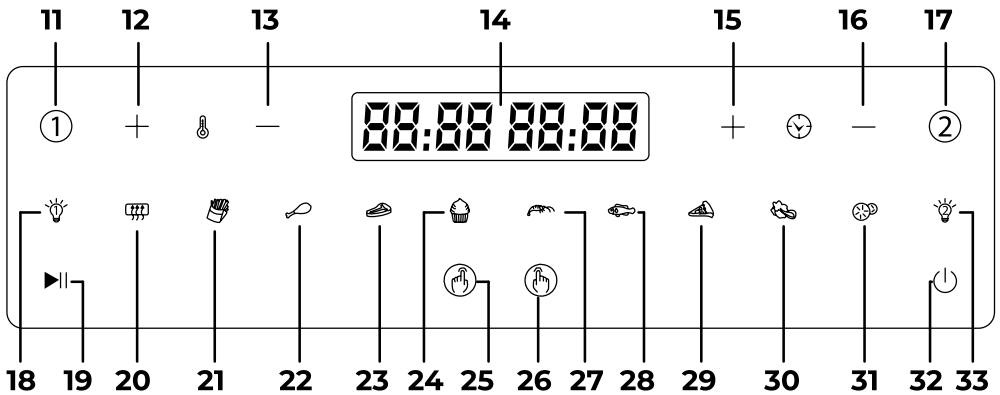
La friggitrice è un apparecchio da cucina che fa circolare aria calda per cuocere gli alimenti, simile a un forno ad aria calda. Non è destinato al riscaldamento di liquidi, come olio, acqua o simili. La friggitrice può essere utilizzata per preparare, ad esempio, prodotti a base di patate, verdure, carne e snack. L'utilizzo di una friggitrice ad aria può ridurre i tempi di preparazione degli alimenti rispetto ad altri metodi di cottura e frittura.

Il fornitore è esonerato da ogni responsabilità per eventuali lesioni o danni causati dall'uso del prodotto al di là della sua destinazione d'uso. Qualsiasi modifica del prodotto può compromettere la sicurezza e la garanzia del cliente.

### 1.2 Panoramica del prodotto

1. Griglia dell'aria
2. Pannello di controllo
3. Cavo di alimentazione
4. Cestello 1
5. Cestello 2
6. Finestra
7. Maniglia
8. Piastra della griglia
9. Griglia di ventilazione
10. Portacavi





- 11.Zona 1
- 12.Aumenta la temperatura
- 13.Abbassare la temperatura
- 14.Visualizzazione della temperatura e del timer
- 15.Aumenta il timer
- 16.Diminuire il timer
- 17.Zona 2
- 18.Indicatore luminoso della zona 1
- 19.Avvio/Pausa
- 20.Preriscaldamento
- 21.Programma: Patatine fritte/patatine
- 22.Programma: Pollo
- 23.Programma: Bistecca
- 24.Programma: torta/torte Torta/torte
- 25.Finitura intelligente
- 26.Cuoco di partita
- 27.Programma: Gamberi
- 28.Programma: Pesce
- 29.Programma: Pizza
- 30.Programma: Verdura
- 31.Programma: Funzione di essiccazione/disidratazione
- 32.Acceso/Spento
- 33.Indicatore luminoso zona 2

### 1.3 Specifiche del prodotto

|                                        |                                                                                                                   |
|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dimensioni                             | 38,5 x 33 x 31,8 cm                                                                                               |
| Peso                                   | 8 kg                                                                                                              |
| Colore                                 | Esterno: nero<br>Display: bianco                                                                                  |
| Materiale                              | Interno: acciaio inox                                                                                             |
| Lunghezza del cavo                     | 1 m                                                                                                               |
| Tensione nominale                      | 220 - 240V $\approx$                                                                                              |
| Frequenza nominale                     | 50/60Hz                                                                                                           |
| Corrente nominale                      | 2400W                                                                                                             |
| Livello massimo di rumore <60 dB       | Livello di rumore massimo <60 dB                                                                                  |
| Temperatura di esercizio               | 50 - 200 °C                                                                                                       |
| Umidità < 75%                          | < 75%                                                                                                             |
| Temperatura di stoccaggio<br>0 - 35 °C | - 35 °C                                                                                                           |
| Umidità di stoccaggio < 75%            | < 75%                                                                                                             |
| Capacità totale interna                | 2x 4,5 L                                                                                                          |
| Capacità totale senza griglia          | 2x 4 L                                                                                                            |
| Capacità totale con piastra grill      | 2x 3,5 L<br>Nota: quando si utilizza il prodotto, la piastra di cottura deve essere sempre inserita nel cestello. |
| Timer                                  | 1 - 60 min                                                                                                        |
| Protezione contro il surriscaldamento  | Sì                                                                                                                |
| Standby automatico                     | Sì, dopo 10 minuti di inattività sul pannello di controllo.                                                       |

\* Raccomandato

## 1.4 Altre caratteristiche

- Smart Finish: sincronizza automaticamente i tempi di cottura per garantire che entrambe le zone siano pronte nello stesso momento, anche in presenza di temperature e tempi di cottura diversi.
- Match Cook: abbina automaticamente le impostazioni della zona 2 a quelle della zona 1, per cuocere una quantità maggiore dello stesso alimento o cucinare tipi diversi di cibo con la stessa funzione, temperatura e tempo.
- Piedini antiscivolo.
- Pannello di controllo touchscreen a LED.
- Cestelli e piastre di cottura con rivestimento in teflon senza PFOA e BPA.
- Tripla potenza di cottura: calore a infrarossi, aria calda turbo e sistema di circolazione dell'aria a 360°.
- Ogni zona può essere utilizzata separatamente per porzioni più piccole.
- Le impostazioni per zona possono essere regolate o messe in pausa.
- Il timer e la temperatura possono essere regolati anche durante l'uso.
- 10 programmi preimpostati: essiccazione, verdure, pizza, pesce, gamberetti, torte e crostate, bistecca, pollo, patatine e preriscaldamento.
- Emette un segnale acustico quando il tempo di cottura è terminato.

## 1.5 Contenuto della confezione

Quando ricevete la spedizione, verificate che il contenuto della confezione corrisponda alla bolla di accompagnamento. Informate il vostro fornitore se mancano dei pezzi. Se il prodotto appare danneggiato, presentare immediatamente un reclamo al corriere e fornire al fornitore una descrizione dettagliata del danno. Conservare le parti danneggiate e l'imballaggio per giustificare il reclamo.

KitchenBrothers Séchoir à air double zone - 9L - Modello KB765 -  
EAN 8720195257110

## 1.6 Accessori forniti

- 1x Manuale utente
- 2x Cestello
- 2x Piastra per grigliare

# 2. SICUREZZA



**Avvertenza!**

*Assicurarsi che l'imballo sia tenuto fuori dalla portata dei bambini!  
Rischio di soffocamento!*

Prima dell'uso, leggere attentamente il manuale e le informazioni sulla sicurezza. Il fornitore non è responsabile per la mancata osservanza delle informazioni di sicurezza sull'uso e la manipolazione del dispositivo o per danni a cose o persone.

Osservare sempre le seguenti precauzioni quando si utilizza "il Séchoir à air double zone", di seguito denominato "il prodotto".

## 2.1 Generiche

- Prima del primo utilizzo, rimuovere tutto il materiale di imballaggio ed eventuali adesivi.
- Se è la prima volta che si utilizza il prodotto, è importante leggere attentamente il manuale e le istruzioni.
- Se il prodotto non funziona, è caduto o è stato danneggiato, non utilizzarlo e rivolgersi al nostro servizio clienti.
- Prima di ogni utilizzo, verificare che le parti e gli accessori non siano danneggiati o usurati (incrinature/rottture) e che possano influire negativamente sulle prestazioni; in tal caso, sostituirli con parti e accessori originali o consigliati dal produttore.
- Non utilizzare accessori non offerti dal fornitore. Questi possono costituire un pericolo per l'utente e danneggiare il prodotto.
- Utilizzare il prodotto solo per gli scopi indicati nel presente manuale.
- Non smontare, riparare o restaurare il prodotto. Ciò potrebbe danneggiare il prodotto. Per la vostra sicurezza, queste parti devono essere sostituite solo da personale di assistenza autorizzato. Inviare sempre il prodotto al centro di assistenza per le riparazioni, per evitare danni e lesioni personali.
- Essere consapevoli dei rischi e delle conseguenze associate a un uso improprio del prodotto. L'uso improprio del prodotto può causare lesioni personali e danni al prodotto stesso.
- Non conservare in prossimità del prodotto sostanze esplosive come aerosol contenenti propellente infiammabile.
- Gli accessori del prodotto sono lavabili in lavastoviglie.
- L'esterno del prodotto può diventare caldo durante l'uso. Prestare quindi attenzione quando si tocca l'esterno!
- Non coprire il prodotto quando è acceso.
- Utilizzare sempre il prodotto su una superficie piana e assicurarsi che vi sia spazio libero sotto e intorno all'alloggiamento del motore. Per evitare incendi, mantenere le bocchette sul fondo dell'alloggiamento del motore libere da polvere e lanugine e non esporle mai a liquidi o materiali infiammabili come giornali, tovaglioli, strofinacci, ecc.
- Il prodotto è adatto solo per uso interno. Non utilizzare il prodotto all'aperto. Ciò potrebbe danneggiare il prodotto.
- Il prodotto è progettato e destinato all'uso privato. Non utilizzare il prodotto per scopi commerciali.

- Tenere il prodotto lontano da fonti di calore, da ambienti con temperature relativamente elevate e da fonti di calore come i forni.
- Non appoggiare sul prodotto oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi, che possono surriscaldarsi. Prestare quindi attenzione quando si toccano questi oggetti.
- Non spostare il prodotto quando è acceso o non si è ancora raffreddato.
- Assicurarsi che gli alimenti preparati nel prodotto risultino dorati e non marrone scuro o nero. Rimuovere le parti bruciate e non mangiarle. Ciò potrebbe causare problemi di salute.

## 2.2 Persone

- Il prodotto non deve essere utilizzato dai bambini. L'uso del prodotto è consentito solo in presenza di un supervisore, responsabile della sicurezza dell'utente.
- Il prodotto non deve essere utilizzato da persone con disabilità fisiche o mentali. Il prodotto può essere utilizzato solo in presenza di un supervisore responsabile della sicurezza dell'utente.
- La pulizia e la manutenzione del prodotto non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e non siano sorvegliati.
- Non permettere ai bambini di giocare con il prodotto. Utilizzare e conservare il prodotto fuori dalla portata dei bambini.
- Per evitare lesioni personali e danni al prodotto, non permettere a nessuno di arrampicarsi, sedersi, stare in piedi o salire sul prodotto.

## 2.3 Uso

- Quando il prodotto è acceso, dal sistema di ventilazione esce aria (calda). Tenere il viso e le mani lontano da questo sistema di ventilazione. Evitare che l'aria calda esca dal prodotto quando lo si apre.
- Non coprire il prodotto quando è acceso. Non collocare mai cuscini o coperte sopra o contro il prodotto. Ciò potrebbe causare un rischio di incendio, scosse elettriche, lesioni personali o danni al prodotto.
- Le parti del prodotto si surriscaldano. Non pulire il prodotto quando è ancora caldo. Attendere che il prodotto si sia raffreddato prima di pulirlo.
- Non inserire troppi alimenti nel prodotto. Distribuire gli alimenti in modo uniforme e non superare la capacità massima di carico.
- Utilizzare il prodotto solo quando il cestello o la piastra grill sono all'interno.
- Utilizzare il prodotto solo nell'intervallo di temperatura specificato.
- Utilizzare il prodotto solo quando è necessario. Non lasciare il prodotto in funzione per un tempo indefinito.
- Non utilizzare il prodotto e gli accessori sul fornello o in combinazione con l'acqua bollente, poiché ciò potrebbe causare danni o lesioni personali.
- Non utilizzare il prodotto in prossimità di vasche da bagno, docce, piscine o lavatoi pieni d'acqua. Non toccare il prodotto e il cavo di alimentazione con le

mani bagnate. Assicurarsi che il prodotto non venga a contatto con l'acqua. Non immergere il prodotto nell'acqua. Se l'acqua entra o esce dal prodotto, spegnerlo immediatamente e contattare il nostro servizio clienti.

- Non utilizzare il prodotto in prossimità di oggetti o superfici sensibili al calore.
- Il prodotto può diventare molto caldo durante l'uso. Pertanto, durante l'uso, collocare il prodotto su un piano resistente al calore. Ad esempio, non collocarlo mai su un tavolo o una tovaglia di plastica o su un frigorifero.
- Il prodotto diventa caldo quando viene acceso. Non toccare le superfici calde. Non utilizzare il prodotto se si è sensibili al calore. Non toccare le parti calde del prodotto. Utilizzare solo la maniglia o la manopola.
- Non installare il prodotto in un luogo privo di ventilazione (ad esempio, su una libreria o in un armadio) o su un tappeto o un cuscino. Assicurarsi che i fori di ventilazione non siano ostruiti e che il prodotto si trovi ad almeno 30 cm di distanza dalle pareti e dal soffitto.
- Non far mai bollire o riscaldare i liquidi nel prodotto.
- Lasciare raffreddare completamente il prodotto prima di pulirlo o riporlo.
- Non lasciare mai il prodotto incustodito quando è in uso.
- Lasciare raffreddare completamente il prodotto prima di riporlo.
- Non pulire il prodotto quando è ancora collegato alla rete elettrica.
- Non pulire il prodotto quando è ancora caldo.
- Posizionare sempre il prodotto su una superficie resistente al calore. Lasciare almeno 30 cm di spazio intorno al retro, ai lati e alla parte superiore del prodotto.
- Collocare sempre il prodotto su una superficie orizzontale, piana, stabile e non infiammabile.
- Non collocare il prodotto su materiali (altamente) infiammabili come tovaglie o tende.
- Non toccare il prodotto con le mani bagnate, perché ciò potrebbe causare scosse o altre lesioni personali.
- Non toccare il prodotto durante il funzionamento, perché si surriscalda.
- Non riempire mai il vassoio di olio. Ciò potrebbe causare incendi o lesioni personali. Tuttavia, è possibile strofinare gli ingredienti con un po' d'olio per renderli più croccanti.
- Fare molta attenzione quando si sposta il prodotto mentre è acceso.
- Non appoggiare il prodotto contro una parete o altri oggetti.
- Non mettere nulla sopra il prodotto.
- Assicurarsi che il sistema di ventilazione non sia bloccato quando il prodotto è acceso. Ciò potrebbe causare un surriscaldamento. Mantenere uno spazio di almeno 30 cm intorno alla griglia di ventilazione.
- Non utilizzare il prodotto per più di 60 minuti alla volta.
- Quando si svuota il cestello, fare attenzione che la piastra della griglia non cada. Se necessario, utilizzare delle pinze, ad esempio per rimuovere gli snack più grandi dal cestello. La piastra grill è molto calda e può causare lesioni personali o danni al prodotto.

## 2.4 Elettricità

- Se l'alimentazione viene a mancare durante l'uso, spegnere immediatamente il prodotto e scollegarlo.
- Scollegare e spegnere il prodotto quando non viene utilizzato e prima di pulirlo.
- Non scollegare il prodotto tirando il cavo di alimentazione. Ciò potrebbe causare incendi o scosse elettriche.
- Se dal prodotto esce del fumo nero, staccare immediatamente la spina. Attendere che il fumo sia scomparso prima di rimuovere il contenuto del prodotto e contattare il nostro servizio clienti.
- Non lasciare il cavo sospeso sul bordo di un tavolo o di un piano di lavoro.
- Non posare il cavo su superfici calde o in prossimità di olio.
- Non infilare il cavo di alimentazione sotto tappeti o coperte. Non posare mai il cavo su una passerella.
- Non spostare il prodotto tirando il cavo o torcendolo.
- Prima di collegare il prodotto, accertarsi che la tensione di rete indicata sulla targhetta corrisponda a quella della propria rete elettrica.
- Assicurarsi di non inciampare nel cavo e che il cavo non sia attorcigliato, attorcigliato o incastrato.
- Controllare regolarmente che il cavo di alimentazione e la spina non presentino segni di danneggiamento o usura; in caso contrario, non utilizzare il prodotto e far sostituire o riparare il cavo di alimentazione e/o la spina da personale di assistenza autorizzato.
- Per evitare scosse elettriche, non utilizzare il prodotto se si sospetta che il cavo di alimentazione o la spina siano danneggiati. Un cavo di alimentazione o una spina danneggiati devono essere riparati o sostituiti da un professionista (un distributore autorizzato).
- Utilizzare e conservare il prodotto in modo che i cavi non possano essere danneggiati.
- Utilizzare esclusivamente l'adattatore e/o gli accessori forniti dal fornitore per evitare surriscaldamento, esplosioni, scosse elettriche, incendi, altri danni e lesioni personali.
- Non utilizzare una prolunga. Assicurarsi che il prodotto sia collegato a una presa con messa a terra alla quale non siano collegati altri apparecchi.
- Il prodotto non può essere azionato tramite un timer esterno o un telecomando separato.
- Non lasciare il prodotto incustodito quando è in uso. Quando non viene utilizzato, spegnere il prodotto e staccare la spina.
- In caso di guasto del sistema di controllo della temperatura interna, si attiverà automaticamente la protezione contro il surriscaldamento e il prodotto smetterà di funzionare. Scollegare il prodotto, lasciarlo raffreddare completamente e riavviarlo.

- Non inserire mai oggetti nelle fessure all'esterno del prodotto, perché si potrebbero toccare parti sotto tensione. Ciò potrebbe causare incendi e/o scosse elettriche.
- Non spostare il prodotto quando è acceso. Spegnerne sempre il prodotto prima di spostarlo o pulirlo.
- Spegnerne e scollegare il prodotto quando non lo si utilizza o non lo si pulisce. Lasciare raffreddare completamente il prodotto prima di pulirlo.
- Utilizzare sempre il prodotto con una presa di corrente interna 220-240V~, 50/60Hz dotata di messa a terra.

## **3. ISTRUZIONI PER L'USO**

---

### **3.1 Commenti generali**

- Per ottenere risultati ottimali, si raccomanda di preriscaldare sempre il prodotto utilizzando il programma "Preriscaldamento". Se non si preriscalda il prodotto, il risultato finale potrebbe essere meno croccante. Senza preriscaldamento, aggiungere almeno 3 minuti al tempo di cottura consigliato.
- Si consiglia di scuotere il cibo almeno una volta (a metà del programma) durante la cottura.
- Dopo aver selezionato "Avvio", il programma selezionato si avvia e il pulsante del programma corrispondente e il pulsante di avvio continuano a lampeggiare fino al completamento del programma. Se il cassetto viene aperto durante il programma, quest'ultimo continua dopo che il cassetto è stato riposizionato.
- Se si seleziona il pulsante di pausa, l'apparecchio si ferma finché non si preme nuovamente il pulsante "Avvio".
- Al termine di un programma, il prodotto inizia a emettere un segnale acustico e poi si spegne. La ventola continua a funzionare per circa 1 minuto per raffreddare il prodotto.
- Dopo aver preparato una porzione di cibo, il prodotto è immediatamente pronto per preparare la porzione successiva.
- Per effettuare una selezione, premere con il dito il pulsante corrispondente sul pannello di controllo.
- Durante l'impostazione della temperatura e dell'ora, è possibile cancellare la selezione premendo il pulsante di accensione.

### **3.2 Prima dell'uso**

1. Pulire i cestelli e le piastre della griglia con acqua calda e detersivo per piatti. Non utilizzare una spugna abrasiva. I cestelli e le piastre sono lavabili in lavastoviglie.
2. Pulire l'interno e l'esterno con un panno umido.
3. Collegare il cavo di alimentazione. Si udirà un segnale acustico e il prodotto entrerà in modalità standby. Il pulsante di accensione/spegnimento rimane illuminato in rosso.
4. Posizionare le piastre del grill nei cestelli. Assicurarsi che il manico delle piastre sia rivolto verso l'alto per facilitarne l'estrazione in seguito.

### 3.3 Funzionamento

#### 3.3.1 Illuminazione

Quando il prodotto è in uso o in modalità standby, è possibile accendere l'illuminazione premendo il pulsante "Luce" per la zona 1 e/o la zona 2.

L'illuminazione si spegne automaticamente dopo 3 minuti. L'illuminazione si spegne automaticamente dopo 3 minuti.

#### 3.3.2 Impostazione della temperatura

- La temperatura può essere impostata tra 50 e 200°C. Premendo i pulsanti "più (+)" e "meno (-)" si regola la temperatura di 10°C.
- Mentre il programma è in corso, la temperatura e il tempo rimanente lampeggiano alternativamente sul display.

#### 3.3.3 Impostazione dell'ora

- L'ora può essere impostata da 1 a 60 minuti. Premendo i pulsanti "più (+)" e "meno (-)", l'ora viene regolata di 1 minuto. Tenendo premuti i pulsanti "più (+)" e/o "meno (-)", il tempo viene regolato di 10 minuti.
- Mentre il programma è in corso, la temperatura e il tempo rimanente lampeggiano alternativamente sul display.

#### 3.3.4 Avvio/Pausa

- Mentre è in corso un programma, "Avvio/Pausa" continua a lampeggiare.
- Premere "Avvio/Pausa" per mettere in pausa il prodotto. Viene emesso un segnale acustico e il prodotto si mette in pausa.
- Premere nuovamente "Avvio/Pausa" per riavviare il prodotto. Il prodotto riprende il programma con un segnale acustico.
- Al termine del programma, viene emesso un segnale acustico e il prodotto smette di riscaldare.
- Premere il pulsante "On/Off" per spegnere completamente il prodotto.

#### 3.3.5 Finitura intelligente

Sincronizza automaticamente i tempi di cottura per garantire che entrambe le zone siano pronte nello stesso momento. Ciò avviene indipendentemente dalle diverse funzioni, dai tempi di cottura e/o dalla temperatura.

Esempio: la zona 1 ha un tempo di cottura di 10 minuti e la zona 2 di 5 minuti. La funzione "Smart Finish" fa sì che la zona 2 si avvii solo dopo 5 minuti, assicurando che entrambe le zone siano pronte nello stesso momento.

1. Inserire gli alimenti in entrambi i cestini.
2. Selezionare "Fine intelligente".
3. Selezionare la zona 1.

4. Impostare la temperatura e l'ora desiderate con i pulsanti "più (+)" e "meno (-)" o selezionare un programma. Se necessario, regolare la temperatura e l'ora con i pulsanti "più (+)" e "meno (-)".
5. Selezionare la zona 2.
6. Impostare la temperatura e l'ora desiderate con i pulsanti "più (+)" e "meno (-)" o selezionare un programma. Se lo si desidera, regolare la temperatura e l'ora con i pulsanti "più (+)" e "meno (-)".
7. Premere "Avvio" per iniziare.

### 3.3.6 Cuoco di partita

È possibile impostare le stesse impostazioni per la zona 1 e 2 con la semplice pressione di un pulsante. In questo modo è possibile cucinare una quantità maggiore dello stesso alimento o preparare alimenti diversi con lo stesso tempo/temperatura o programma.

1. Collocare gli alimenti in entrambi i cestini.
2. Selezionare "Cottura abbinata".
3. Selezionare la zona 1.
4. Impostare la temperatura e l'ora desiderate con i pulsanti "più (+)" e "meno (-)" o selezionare un programma. Se necessario, regolare la temperatura e l'ora con i pulsanti "più (+)" e "meno (-)".
5. La zona 2 viene regolata automaticamente su queste impostazioni.
6. Premere "Avvio" per iniziare.

### 3.3.7 Programmi preimpostati

Il prodotto dispone di 10 programmi preimpostati. La temperatura e il tempo sono preimpostati in base al tipo di alimento. Se lo si desidera, è possibile regolare la temperatura e il tempo con i pulsanti "più (+)" e "meno (-)".

| Pulsante                                                                           | Programma             | Tempo (min) | Temperatura (°C) |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------|------------------|
|  | Preriscaldamento      | 3           | 180              |
|  | Patatine fritte/chips | 18          | 200              |
|  | Pollo                 | 20          | 200              |
|  | Bistecca              | 12          | 180              |

|                                                                                  |                                 |                                              |     |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|----------------------------------------------|-----|
|  | Torta/torte                     | 25                                           | 160 |
|  | Gamberi                         | 8                                            | 180 |
|  | Pesce                           | 10                                           | 180 |
|  | Pizza                           | 20                                           | 180 |
|  | Verdure                         | 10                                           | 160 |
|  | Essiccazione/<br>disidratazione | 360<br>(regolabile da 30 minuti a<br>24 ore) | 60  |

### **Commento**

- ◇ Aggiungere un cucchiaino di olio agli alimenti per una maggiore croccantezza.
- ◇ Per (ri)riscaldare gli alimenti, impostare la temperatura a 150 °C per un massimo di 10 minuti.

### **3.3.8 Preriscaldamento di una zona**

1. Selezionare la zona desiderata: 1 o 2.
2. Inserire il cestello della zona selezionata.
3. Selezionare il programma "Preriscaldamento".
4. Il prodotto si preriscalda a 180°C in 3 minuti. Se necessario, regolare la temperatura e il timer con i pulsanti "più (+)" e "meno (-)".
5. Premere "Avvio" per avviare il preriscaldamento.

### **3.3.9 Preriscaldamento di due zone contemporaneamente**

Senza partita Cuoco

1. Selezionare la zona 1.
2. Inserire il cestello della zona 1.
3. Selezionare il programma "Preriscaldamento".
4. Il prodotto si preriscalda a 180°C in 3 minuti. Se necessario, regolare la temperatura e il timer con i pulsanti "più (+)" e "meno (-)".
5. Selezionare la zona 2.
6. Inserire il cestello della zona 2 nel prodotto.
7. Selezionare il programma "Preriscaldamento".

8. Il prodotto si preriscalda a 180°C in 3 minuti. Se necessario, regolare la temperatura e il timer con i pulsanti "più (+)" e "meno (-)".
9. Premere "Avvio" per avviare il preriscaldamento.

Con Match Cook (due zone contemporaneamente per il riscaldamento)

1. Selezionare "Match Cook".
2. Selezionare la zona 1.
3. Inserire entrambi i cestelli (zona 1 e 2).
4. Selezionare il programma "Preriscaldamento". Le impostazioni della zona 1 si applicano automaticamente anche alla zona 2.
5. Il prodotto si preriscalda a 180°C in 3 minuti. Se necessario, regolare la temperatura e il timer con i pulsanti "più (+)" e "meno (-)".
6. Premere "Start" per avviare il preriscaldamento.

### **3.3.10 Utilizzo di una zona separatamente**

Manuale

1. Collocare gli alimenti nel cestello desiderato.
2. Selezionare la zona del cestello che si desidera utilizzare (zona 1 o 2).
3. Regolare la temperatura e il timer con i pulsanti "più (+)" e "meno (-)".
4. Premere "Avvio" per iniziare.

Programma preimpostato

1. Collocare gli alimenti nel cestello desiderato.
2. Selezionare la zona del cestello che si desidera utilizzare (zona 1 o 2).
3. Selezionare il programma desiderato.
4. Il programma selezionato lampeggia e sul display appaiono alternativamente l'ora e la temperatura corrispondenti. Se necessario, è possibile regolare la temperatura e l'ora con i pulsanti "più (+)" e "meno (-)".
5. Premere "Avvio" per iniziare.

### **3.3.11 Utilizzo contemporaneo di due zone**

Manuale

1. Collocare gli alimenti in entrambi i cestelli.
2. Selezionare la zona 1.
3. Regolare la temperatura e il timer con i pulsanti "più (+)" e "meno (-)".
4. Selezionare la zona 2.
5. Regolare la temperatura e il timer utilizzando i pulsanti "più (+)" e "meno (-)".
6. Premere "Avvio" per iniziare.

Programma preimpostato

1. Collocare gli alimenti in entrambi i cestelli.
2. Selezionare la zona 1.

3. Selezionare il programma desiderato.
4. Il programma selezionato lampeggia e sul display appaiono alternativamente l'ora e la temperatura corrispondenti. Se necessario, è possibile regolare la temperatura e l'ora con i tasti "più (+)" e "meno (-)".
5. Selezionare la zona 2.
6. Selezionare il programma desiderato.
7. Il programma selezionato lampeggia e sul display appaiono alternativamente l'ora e la temperatura corrispondenti. Se necessario, è possibile regolare la temperatura e l'ora con i pulsanti "più (+)" e "meno (-)".
8. Premere "Avvio" per iniziare.

## 4. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Se si verificano i seguenti problemi durante l'uso del prodotto, consultare la tabella seguente per trovare una soluzione. Se i problemi non possono essere risolti utilizzando queste opzioni, contattare il nostro servizio clienti.

| Problema                             | Causa                                               | Soluzione                                                                                                                                  |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Il prodotto non funziona.            | Il prodotto non è collegato alla presa di corrente. | Collegare la spina a una presa di corrente con messa a terra.                                                                              |
|                                      | Non è stata impostata l'ora.                        | Impostare il tempo di cottura desiderato per accendere il prodotto.                                                                        |
| Il cibo non è (completamente) cotto. | La quantità di cibo nei cestelli è troppo alta.     | Mettere nei cestelli quantità minori di cibo. Se si mettono quantità minori di cibo nei cestelli, la cottura sarà più uniforme e migliore. |
|                                      | La temperatura impostata è troppo bassa.            | Impostare la temperatura su una temperatura più alta e desiderata.                                                                         |
|                                      | Il tempo di cottura è troppo breve.                 | Impostare il tempo su un tempo di cottura più lungo e desiderato.                                                                          |

|                                                                    |                                                                                                   |                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gli ingredienti sono cotti in modo non uniforme nel prodotto.      | Alcuni tipi di alimenti devono essere scossi a metà del tempo di cottura.                         | Gli alimenti sovrapposti (ad es. patatine fritte) devono essere scossi a metà del tempo di cottura.                                                                            |
| Gli snack preparati non sono croccanti quando escono dal prodotto. | Si sta utilizzando un tipo di snack destinato a essere preparato in una friggitrice tradizionale. | Utilizzare snack adatti al forno o alla friggitrice. È anche possibile spennellare leggermente gli snack con olio prima della cottura per ottenere un risultato più croccante. |
| Il cestello non può essere inserito nel prodotto.                  | Nel cestello c'è troppo cibo.                                                                     | Non riempire il cestello oltre la quantità massima indicata.                                                                                                                   |
| Dal prodotto esce del fumo bianco.                                 | Si stanno preparando alimenti (molto) grassi o contenenti grassi.                                 | Assicurarsi di impostare la temperatura ben al di sotto dei 180°C quando si preparano cibi grassi.                                                                             |
|                                                                    | Il cestello contiene ancora residui di grasso dovuti all'uso precedente.                          | Il fumo bianco è causato dal riscaldamento del grasso nella padella. Assicurarsi di pulire bene il cestello dopo ogni utilizzo.                                                |
| Le patatine fresche sono fritte in modo non uniforme.              | Le patatine fritte non sono state messe in ammollo correttamente prima della preparazione.        | Mettere a bagno le patatine in una ciotola d'acqua per almeno 30 minuti. Tiratele fuori e asciugatele con carta da cucina prima di prepararle.                                 |
|                                                                    | Non si è utilizzato il tipo di patata giusto.                                                     | Utilizzare patate fresche e assicurarsi che rimangano sode durante la frittura.                                                                                                |

|                                                                    |                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Le patatine fresche non sono croccanti quando escono dal prodotto. | La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e di acqua contenuta nelle patatine. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Assicurarsi di asciugare bene le patatine prima di oliarle.</li> <li>• Tagliare le patate in bastoncini più sottili per ottenere un risultato più croccante.</li> <li>• Aggiungere un po' più di olio per un risultato più croccante.</li> </ul> |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 5. MANUTENZIONE E PULIZIA

Pulire il prodotto dopo ogni utilizzo. I cestelli, le piastre della griglia e l'interno del prodotto sono dotati di un rivestimento antiaderente. Non utilizzare utensili metallici o detergenti abrasivi per pulirli, poiché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.

1. Scollegare il prodotto e lasciarlo raffreddare.  
Nota: rimuovere i cestelli per consentire al prodotto di raffreddarsi più rapidamente.
2. Pulire l'esterno del prodotto con un panno umido.
3. Pulire i cestelli e le piastre della griglia con acqua calda, un po' di sapone liquido/detergente e una spugna non abrasiva.  
Nota: i cestelli e le piastre sono lavabili in lavastoviglie.
4. Pulire l'interno del prodotto con acqua calda e una spugna non abrasiva.
5. Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola per rimuovere i residui di cibo.

### **Commento**

- ◊ Se la sporcizia si attacca ai cestelli e/o alle piastre, potete riempire i cestelli con acqua calda e aggiungere del sapone liquido/detergente. Mettete le piastre nei cestelli e lasciatele in ammollo per circa 10 minuti. Quindi pulite bene i cestelli e/o le piastre con acqua calda e una spugna non abrasiva.

## 6. IMMAGAZZINAMENTO

Conservare il prodotto in un luogo asciutto e pulito. Non conservare il prodotto a temperature estremamente alte o basse. Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte prima di riporle.

## 7. SMALTIMENTO E RICICLAGGIO

Pensate all'ambiente e contribuite a un ambiente di vita più pulito! Potete contattare il vostro comune per avere tutte le informazioni sulle possibilità di smaltimento dei prodotti dismessi.

### 7.1 Smaltimento



Al termine del ciclo di vita, non smaltire il prodotto con i normali rifiuti domestici, ma consegnarlo presso un punto di raccolta designato dal governo per il riciclaggio.



Smaltire l'imballaggio e gli accessori in conformità alle norme ambientali in vigore nel proprio comune. Prestare attenzione ai simboli presenti sui vari materiali di imballaggio e, se necessario, smaltirli separatamente. I materiali di imballaggio sono contrassegnati da lettere e numeri: 1-7: plastica, 20-22: carta e cartone, 80-98 materiali compositi.

|                   |         |
|-------------------|---------|
| PP #5             |         |
| RACCOLTA PLASTICA |         |
| PAP #22           | PAP #20 |
| RACCOLTA CARTA    |         |

### 7.2 Apparecchio elettrico



Il simbolo a fianco con il bidone della spazzatura barrato indica che questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea (UE) 2012/19/UE. Questa direttiva stabilisce che, al termine della sua vita utile, il prodotto non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici, ma deve essere smaltito presso un punto di raccolta designato dal governo per il riciclaggio.

## 8. SIMBOLI

Le seguenti avvertenze e simboli sono utilizzati in questo manuale, sulla confezione e sul prodotto (se applicabile).

| Simbolo                                                                            | Descrizione                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Seguire le istruzioni del manuale e conservarlo per riferimenti futuri.                                                                |
|    | Un'avvertenza con questo simbolo indica una situazione potenzialmente pericolosa che potrebbe causare gravi danni e/o lesioni mortali. |
|    | Una nota contiene informazioni aggiuntive importanti per l'uso del prodotto.                                                           |
|    | Un'avvertenza con questo simbolo indica una situazione potenzialmente pericolosa che può provocare danni minori e/o lesioni moderate.  |
|    | Spina di sicurezza di classe 1.                                                                                                        |
|    | Corrente alternata (CA)                                                                                                                |
|    | Adatto per gli alimenti.                                                                                                               |
|   | Adatto per uso interno.                                                                                                                |
|  | Attenzione: superficie calda!                                                                                                          |
|  | Attenzione! Pericolo elettrico, rischio di scosse elettriche!                                                                          |
|  | Simbolo di riciclaggio: polipropilene.                                                                                                 |

## **9. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE**

---



Questo prodotto è conforme a tutti i requisiti e alle normative in conformità alla direttiva 2014/35/UE, alla direttiva 2014/30/UE e alla direttiva 2009/125/CE.

La dichiarazione di conformità UE completa è disponibile presso il fornitore.

## **10. DISCLAIMER**

---

Il produttore si riserva di apportare modifiche al prodotto; si riserva altresì il diritto di variane le specifiche senza fornire alcuna spiegazione.

## PL – Podręcznik użytkownika



### **PRZEDMOWA**

#### **O tym dokumencie**

Niniejsza instrukcja zawiera wszystkie informacje umożliwiające prawidłowe, efektywne i bezpieczne użytkowanie produktu. Przed zainstalowaniem lub użyciem produktu upewnij się, że w pełni przeczytałeś i zrozumiałeś instrukcje zawarte w tym podręczniku. Zachowaj niniejszą instrukcję do wykorzystania w przyszłości.

#### **Oryginalne instrukcje**

Niniejsza instrukcja została oryginalnie napisana w języku holenderskim. Wszystkie inne języki są tłumaczeniami oryginalnej instrukcji holenderskiej.

#### **Serwis i gwarancja**

W celu uzyskania wsparcia lub informacji dotyczących produktu, prosimy o kontakt z naszym centrum obsługi klienta pod adresem [service@kitchenbrothers.nl](mailto:service@kitchenbrothers.nl).

Wszystkie nasze produkty objęte są 2-letnią gwarancją. Klient musi być w stanie przedstawić dowód zakupu przy zgłaszaniu roszczeń gwarancyjnych. Wady produktu należy zgłosić w ciągu 2 lat od daty zakupu. Należy pamiętać, że gwarancja nie obejmuje: uszkodzeń spowodowanych niewłaściwym użytkowaniem lub naprawą; części podlegających zużyciu; wad znanych klientowi w momencie zakupu; wad powstałych z winy klienta; uszkodzeń spowodowanych przez osoby trzecie.

# SPIS TREŚCI

---

|                                     |            |
|-------------------------------------|------------|
| <b>1. Wprowadzenie</b>              | <b>129</b> |
| 1.1 Przeznaczenie                   | 129        |
| 1.2 Przegląd produktu               | 129        |
| 1.3 Specyfikacja produktu           | 131        |
| 1.4 Inne funkcje                    | 132        |
| 1.5 Zawartość paczki                | 132        |
| 1.6 Zawarte akcesoria               | 132        |
| <b>2. Bezpieczeństwo</b>            | <b>132</b> |
| 2.1 Ogólne                          | 133        |
| 2.2 Ludzie                          | 134        |
| 2.3 Użyj                            | 134        |
| 2.4 Elektryczność                   | 136        |
| <b>3. Instrukcja użytkowania</b>    | <b>137</b> |
| 3.1 Uwagi ogólne                    | 137        |
| 3.2 Przed użyciem                   | 138        |
| 3.3 Działanie                       | 138        |
| <b>4. Rozwiązywanie problemów</b>   | <b>142</b> |
| <b>5. Konserwacja i czyszczenie</b> | <b>144</b> |
| <b>6. Przechowywanie</b>            | <b>145</b> |
| <b>7. Utylizacja i recykling</b>    | <b>145</b> |
| 7.1 Utylizacja                      | 145        |
| 7.2 Urządzenie elektryczne          | 145        |
| <b>8. Symbole</b>                   | <b>146</b> |
| <b>9. Deklaracja zgodności CE</b>   | <b>147</b> |
| <b>10. Zastrzeżenie</b>             | <b>147</b> |

# 1. WPROWADZENIE

Dziękujemy za wybranie produktu KitchenBrothers! Zawsze postępuj zgodnie z instrukcjami dla bezpiecznego użytkowania.

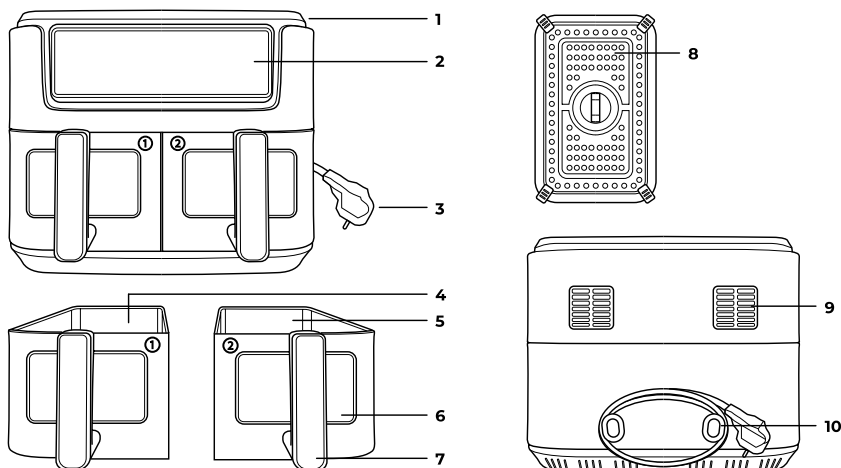
## 1.1 Przeznaczenie

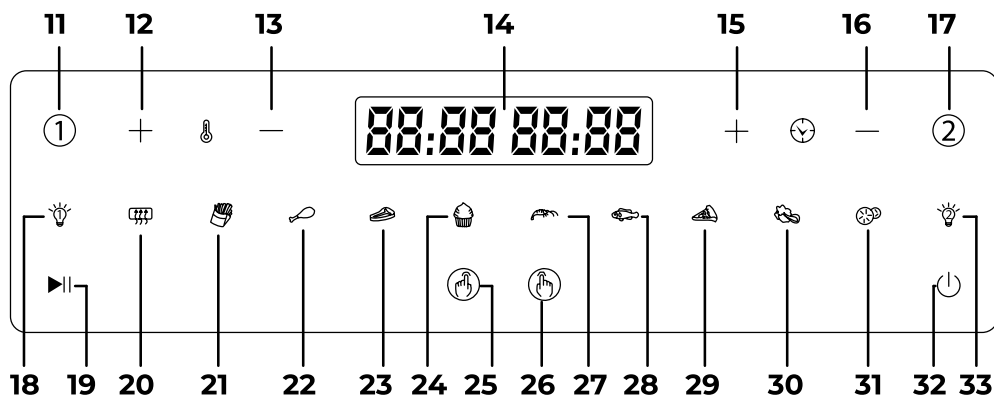
Airfryer to urządzenie kuchenne, które cyrkuluje gorące powietrze do gotowania żywności, podobnie jak piekarnik na gorące powietrze. Nie jest przeznaczona do podgrzewania płynów, takich jak olej, woda lub coś podobnego. Airfryer może być używany do przygotowywania, na przykład: produktów ziemniaczanych, warzyw, mięsa i przekąsek. Korzystanie z frytkownicy powietrznej może skrócić czas przygotowania żywności w porównaniu z innymi metodami pieczenia i smażenia.

Dostawca jest zwolniony z odpowiedzialności za jakiegokolwiek obrażenia lub szkody spowodowane użytkowaniem produktu niezgodnie z jego przeznaczeniem. Wszelkie modyfikacje produktu mogą mieć wpływ na bezpieczeństwo i gwarancję.

## 1.2 Przegląd produktu

1. Kratka wentylacyjna
2. Panel sterowania
3. Kabel zasilający
4. Kosz 1
5. Kosz 2
6. Okno
7. Uchwyt
8. Płyta grilla
9. Kratka wentylacyjna
10. Uchwyt kabla





11. Strefa 1
12. Podnoszenie temperatury
13. Obniżanie temperatury
14. Wyświetlacz temperatury i timera
15. Podniesienie timera
16. Zmniejszanie timera
17. Strefa 2
18. Lampka kontrolna strefy 1
19. Start/Pauza
20. Podgrzewanie
21. Program: Frytki/pasztet
22. Program: Kurczak
23. Program: Stek
24. Program: Ciasto/Tarta
25. Inteligentne wykończenie
26. Match Cook
27. Program: Krewetki
28. Program: Ryby
29. Program: Pizza
30. Program: Warzywa
31. Program: Funkcja suszenia/odwadniania
32. Wł.
33. Lampka kontrolna strefy 2

### 1.3 Specyfika produktu

|                                      |                                                                                                      |
|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Wymiary                              | 38,5 x 33 x 31,8 cm                                                                                  |
| Waga                                 | 8 kg                                                                                                 |
| Kolor                                | Wygląd zewnętrzny: czarny<br>Wyświetlacz: biały                                                      |
| Materiał                             | Wnętrze: stal nierdzewna                                                                             |
| Długość przewodu                     | 1 m                                                                                                  |
| Napięcie znamionowe                  | 220 - 240V $\approx$                                                                                 |
| Częstotliwość znamionowa             | 50/60Hz                                                                                              |
| Prąd znamionowy                      | 2400W                                                                                                |
| Maks. poziom hałasu <60 dB           | Maks. poziom hałasu <60 dB                                                                           |
| Temperatura pracy                    | 50 - 200 °C                                                                                          |
| Wilgotność < 75                      | < 75%                                                                                                |
| Temperatura przechowywania 0 - 35 °C | - 35 °C                                                                                              |
| Wilgotność przechowywania < 75%      | < 75%                                                                                                |
| Całkowita pojemność wewnątrz         | 2x 4,5 L                                                                                             |
| Całkowita pojemność bez grilla       | 2x 4 L                                                                                               |
| Całkowita pojemność z płytą grillową | 2x 3,5 L<br>Uwaga: płyta grillowa powinna być zawsze używana w koszu podczas korzystania z produktu. |
| Timer                                | 1 - 60 min                                                                                           |
| Zabezpieczenie przed przegrzaniem    | Tak                                                                                                  |
| Automatyczny tryb gotowości          | Tak, po 10 minutach bezczynności na panelu sterowania.                                               |

\*Zalecane

### 1.4 Inne funkcje

- Smart Finish: Automatycznie synchronizuje czas gotowania, aby zapewnić gotowość obu stref w tym samym czasie, nawet w przypadku różnych temperatur i czasów gotowania.
- Match Cook: Automatycznie dopasowuje ustawienia strefy 2 do ustawień strefy 1, aby ugotować większą ilość tej samej potrawy lub ugotować różne rodzaje żywności z tą samą funkcją, temperaturą i czasem.
- Antypoślizgowe nóżki.
- Dotykowy panel sterowania LED.
- Kosze i płyty grilla pokryte powłoką teflonową niezawierającą PFOA ani BPA.
- Potrójna moc gotowania: ciepło podczerwone, gorące powietrze turbo i system cyrkulacji powietrza 360°.
- Każda strefa może być używana oddzielnie dla mniejszych porcji.
- Ustawienia każdej strefy można regulować lub wstrzymywać.
- Timer i temperaturę można również regulować podczas użytkowania.
- 10 wstępnie ustawionych programów: suszenie, warzywa, pizza, ryba, krewetki, ciasto/tarta, stek, kurczak, frytki i podgrzewanie.
- Sygnał dźwiękowy po zakończeniu gotowania.

### 1.5 Zawartość paczki

Po otrzymaniu przesyłki sprawdź, czy zawartość paczki zgadza się z dowodem dostawy. Poinformuj swojego dostawcę, jeśli czegoś brakuje. Jeśli produkt jest uszkodzony, niezwłocznie złóż reklamację u przewoźnika i przekaz dostawcy szczegółowy opis uszkodzenia. Zachowaj uszkodzone części i opakowanie w celu uzasadnienia reklamacji.

KitchenBrothers Séchoir à air double zone - 9L - Model KB765 - EAN 8720195257110

### 1.6 Zawarte akcesoria

- 1x Podręcznik użytkownika
- 2x Kosz
- 2x Płyta grillowa

## 2. BEZPIECZEŃSTWO



**Ostrzeżenie!**

*Upewnij się, że opakowanie trzymane jest poza zasięgiem dzieci!  
Ryzyko uduszenia!*

Przed użyciem należy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi i informacjami dotyczącymi bezpieczeństwa. Dostawca nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie informacji dotyczących bezpieczeństwa w zakresie użytkowania i obsługi urządzenia oraz za uszkodzenia mienia lub obrażenia ciała.

Zawsze należy przestrzegać następujących środków ostrożności podczas korzystania z "Séchoir à air double zone", zwanego dalej "produktem".

## 2.1 Ogólne

- Przed pierwszym użyciem należy usunąć wszystkie materiały opakowaniowe i naklejki.
- Jeśli produkt jest używany po raz pierwszy, należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi i instrukcje.
- Jeśli produkt działa nieprawidłowo, został upuszczony lub uszkodzony, nie należy go używać i należy skontaktować się z naszym działem obsługi klienta.
- Przed każdym użyciem należy sprawdzić, czy części i akcesoria nie są uszkodzone lub zużyte (pęknięcia/uszkodzenia), co może negatywnie wpłynąć na ich działanie, a jeśli tak, wymienić je na oryginalne lub zalecane przez producenta części i akcesoria.
- Nie należy używać akcesoriów nie oferowanych przez dostawcę. Mogą one stanowić zagrożenie dla użytkownika i spowodować uszkodzenie produktu.
- Produktu należy używać wyłącznie do celów wskazanych w niniejszej instrukcji.
- Nie należy demontować, naprawiać ani odnawiać produktu. Może to spowodować uszkodzenie produktu. Dla własnego bezpieczeństwa części te powinny być wymieniane wyłącznie przez autoryzowany personel serwisowy. Aby zapobiec uszkodzeniom i obrażeniom ciała, należy zawsze wysłać produkt do centrum serwisowego w celu naprawy.
- Należy być świadomym ryzyka i konsekwencji związanych z niewłaściwym użytkowaniem produktu. Niewłaściwe użytkowanie produktu może spowodować obrażenia ciała i uszkodzenie produktu.
- W pobliżu produktu nie należy przechowywać substancji wybuchowych, takich jak aerozole zawierające łatwopalny gaz pędny.
- Akcesoria produktu można myć w zmywarce.
- Zewnętrzna część produktu może nagrzewać się podczas użytkowania. Dlatego należy zachować ostrożność podczas dotykania zewnętrznej części urządzenia!
- Nie przykrywać produktu, gdy jest włączony.
- Zawsze używaj produktu na płaskiej powierzchni i upewnij się, że pod i wokół obudowy silnika jest wolna przestrzeń. Otwory wentylacyjne w dolnej części obudowy silnika należy utrzymywać w stanie wolnym od kurzu i kłaczek, aby uniknąć pożaru; nigdy nie należy narażać ich na kontakt z płynami lub materiałami łatwopalnymi, takimi jak gazety, serwetki, ściereczki itp.
- Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku w pomieszczeniach. Nie używaj produktu na zewnątrz. Może to spowodować uszkodzenie produktu.

- Produkt został zaprojektowany i jest przeznaczony do użytku prywatnego. Nie należy używać produktu do celów komercyjnych.
- Produkt należy przechowywać z dala od źródeł ciepła, pomieszczeń o stosunkowo wysokiej temperaturze i źródeł ciepła, takich jak piekarniki.
- Nie należy umieszczać na produkcie metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się one nagrzać. Należy więc zachować ostrożność podczas dotykania tych przedmiotów.
- Nie należy przenosić produktu, gdy jest włączony lub jeszcze nie ostygł.
- Upewnij się, że żywność przygotowywana w produkcie jest złotobrązowa, a nie ciemnobrązowa lub czarna. Należy usunąć wszelkie przypalone części i nie spożywać ich. Może to prowadzić do problemów zdrowotnych.

## **2.2 Ludzie**

- Produkt nie może być używany przez dzieci. Korzystanie z produktu jest dozwolone wyłącznie w obecności osoby nadzorującej, która jest odpowiedzialna za bezpieczeństwo użytkownika.
- Produkt nie może być używany przez osoby niepełnosprawne fizycznie lub umysłowo. Produkt może być używany wyłącznie w obecności osoby nadzorującej, odpowiedzialnej za bezpieczeństwo użytkownika.
- Czyszczenie i konserwacja produktu nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one ponad 8 lat i są nadzorowane.
- Nie pozwalać dzieciom na zabawę produktem. Produkt należy używać i przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Aby uniknąć obrażeń ciała i uszkodzenia produktu, nie należy pozwalać nikomu wspinać się, siadać, stawać ani wchodzić na produkt.

## **2.3 Użyj**

- Gdy produkt jest włączony, z systemu wentylacji wydobywa się (gorące) powietrze. Należy trzymać twarz i ręce z dala od systemu wentylacji. Należy unikać gorącego powietrza wydobywającego się z produktu po jego otwarciu.
- Nie przykrywać włączonego produktu. Nigdy nie kładź poduszek ani koców na produkcie ani na nim. Może to spowodować pożar, porażenie prądem elektrycznym, obrażenia ciała lub uszkodzenie produktu.
- Części produktu nagrzewają się. Nie należy czyścić produktu, gdy jest jeszcze gorący. Przed czyszczeniem należy poczekać, aż produkt ostygnie.
- Nie wkładać do produktu zbyt dużej ilości żywności. Żywność należy rozprowadzać równomiernie i nie przekraczać maksymalnej ładowności.
- Produktu należy używać tylko wtedy, gdy kosz lub płyta grillowa znajdują się wewnątrz.
- Produktu należy używać wyłącznie w określonym zakresie temperatur.
- Używaj produktu tylko wtedy, gdy jest to konieczne. Nie pozostawiać produktu włączonego na czas nieokreślony.

- Nie używaj produktu i akcesoriów na kuchence lub w połączeniu z wrzącą wodą, ponieważ może to spowodować uszkodzenie lub obrażenia ciała.
- Nie należy używać produktu w pobliżu wanny, prysznica, basenu lub umywalki wypełnionej wodą. Nie dotykać produktu ani przewodu zasilającego mokrymi rękami. Należy upewnić się, że produkt nie ma kontaktu z wodą. Nie zanurzać produktu w wodzie. Jeśli woda dostanie się do wnętrza produktu lub na jego powierzchnię, należy natychmiast wyłączyć produkt i skontaktować się z działem obsługi klienta.
- Nie używaj produktu w pobliżu przedmiotów lub powierzchni wrażliwych na ciepło.
- Produkt może się bardzo nagrzewać podczas użytkowania. Dlatego podczas użytkowania należy umieścić produkt na płycie odpornej na wysoką temperaturę. Na przykład, nigdy nie kładź go na plastikowym stole, plastikowym obrusie lub na lodowce.
- Po włączeniu produkt staje się gorący. Nie należy dotykać gorących powierzchni. Nie używaj produktu, jeśli jesteś wrażliwy na ciepło. Nie dotykaj gorących części produktu. Należy używać wyłącznie uchwytu lub pokrętła.
- Nie należy instalować produktu w miejscu bez wentylacji (np. na półce lub w szafce) ani na dywanie lub poduszce. Należy upewnić się, że otwory wentylacyjne nie są zablokowane, a produkt znajduje się w odległości co najmniej 30 cm od ścian i sufitu.
- Nigdy nie gotuj ani nie podgrzewaj płynów w produkcie.
- Przed czyszczeniem lub przechowywaniem produktu należy odczekać, aż całkowicie ostygnie.
- Nigdy nie pozostawiać produktu bez nadzoru, gdy jest używany.
- Przed przechowywaniem produktu należy odczekać, aż całkowicie ostygnie.
- Nie czyścić produktu, gdy jest on nadal podłączony do zasilania.
- Nie czyścić produktu, gdy jest jeszcze gorący.
- Produkt należy zawsze umieszczać na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę. Należy pozostawić co najmniej 30 cm wolnej przestrzeni wokół tylnej, bocznych i górnej części produktu.
- Produkt należy zawsze umieszczać na poziomej, stabilnej i niepalnej powierzchni.
- Nie umieszczać produktu na (wysoko) łatwopalnych materiałach, takich jak obrusy lub zasłony.
- Nie dotykać produktu mokrymi rękami, ponieważ może to spowodować porażenie prądem lub inne obrażenia ciała.
- Nie dotykać produktu podczas pracy, ponieważ staje się on gorący.
- Nigdy nie napełniaj tacy olejem. Może to spowodować pożar lub obrażenia ciała. Można jednak posmarować składniki niewielką ilością oleju, aby były bardziej chrupiące.
- Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia włączonego produktu.

- Nie należy opierać produktu o ścianę lub inne przedmioty.
- Nie kładź żadnych przedmiotów na produkcie.
- Upewnić się, że system wentylacji nie jest zablokowany, gdy produkt jest włączony. Może to doprowadzić do przegrzania. Należy zachować co najmniej 30 cm wolnej przestrzeni wokół kratki wentylacyjnej.
- Nie używaj produktu jednorazowo dłużej niż 60 minut.
- Podczas opróżniania kosza należy uważać, aby płyta grillowa nie wypadła. W razie potrzeby użyj szczypiec, na przykład do wyjmowania większych przekąsek z kosza. Płyta grillowa jest bardzo gorąca i może spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie produktu.

## 2.4 Elektryczność

- W przypadku awarii zasilania podczas użytkowania należy natychmiast wyłączyć produkt i odłączyć go od zasilania.
- Nieużywany produkt należy odłączyć od zasilania i wyłączyć przed czyszczeniem.
- Nie należy odłączać produktu ciągnąc za przewód zasilający. Może to spowodować pożar lub porażenie prądem.
- Jeśli z produktu wydobywa się czarny dym, należy natychmiast odłączyć go od zasilania. Przed wyjęciem zawartości produktu i skontaktowaniem się z działem obsługi klienta należy poczekać, aż dym zniknie.
- Nie pozostawiać kabla zwisającego ponad krawędzią stołu lub blatu.
- Nie kłaść kabla na gorących powierzchniach lub w pobliżu oleju.
- Nie chować kabla zasilającego pod dywanami lub kocami. Nie wolno kłaść kabla na chodniku.
- Nie przesuwaj produktu ciągnąc za przewód ani nie skręcać przewodu.
- Przed podłączeniem produktu należy upewnić się, że napięcie sieciowe podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu sieci zasilającej.
- Upewnij się, że nie potkniesz się o przewód i że nie jest on zagięty, skręcony lub zablokowany.
- Należy regularnie sprawdzać przewód zasilający i wtyczkę pod kątem oznak uszkodzenia lub zużycia, a w razie ich stwierdzenia nie używać produktu i zlecić wymianę lub naprawę przewodu zasilającego i/lub wtyczki autoryzowanemu serwisowi.
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie należy używać produktu, jeśli istnieje podejrzenie, że przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone. Uszkodzony przewód zasilający lub wtyczka powinny zostać naprawione lub wymienione przez specjalistę (autoryzowanego dystrybutora).
- Produkt należy użytkować i przechowywać w sposób uniemożliwiający uszkodzenie kabli.
- Aby zapobiec przegrzaniu, eksplozji, porażeniu prądem elektrycznym, pożarowi, innym uszkodzeniom i obrażeniom ciała, należy używać wyłącznie adaptera i/lub akcesoriów dostarczonych przez dostawcę.

- Nie należy używać przedłużacza. Należy upewnić się, że produkt jest podłączony do uziemionego gniazdka, do którego nie są podłączone żadne inne urządzenia.
- Produkt nie może być obsługiwany za pomocą zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego pilota zdalnego sterowania.
- Nie pozostawiać produktu bez nadzoru, gdy jest używany. Gdy produkt nie jest używany, należy go wyłączyć i odłączyć od zasilania.
- Jeśli system kontroli temperatury wewnętrznej zawiedzie, automatycznie włączy się zabezpieczenie przed przegrzaniem i produkt przestanie działać. Odłącz produkt od zasilania, pozwól mu całkowicie ostygnąć i uruchom go ponownie.
- Nigdy nie wkładaj przedmiotów do szczelin na zewnątrz produktu, ponieważ możesz dotknąć części pod napięciem. Może to spowodować pożar i/lub porażenie prądem.
- Nie należy przenosić włączonego produktu. Przed przenoszeniem lub czyszczeniem produktu należy go zawsze wyłączyć.
- Gdy produkt nie jest używany lub czyszczony, należy go wyłączyć i odłączyć od zasilania. Przed przystąpieniem do czyszczenia produktu należy odczekać, aż całkowicie ostygnie.
- Produkt należy zawsze podłączać do uziemionego gniazda 220-240 V~, 50/60 Hz.

## 3. INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

### 3.1 Uwagi ogólne

- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, zaleca się zawsze wstępne podgrzanie produktu przy użyciu programu "Preheat". Niepodgrzanie produktu może skutkować mniej chrupiącym rezultatem końcowym. Bez podgrzewania należy dodać co najmniej 3 minuty do zalecanego czasu gotowania.
- Zaleca się wstrząśnięcie potrawą co najmniej raz (w połowie programu) podczas gotowania.
- Po wybraniu opcji "Start" rozpocznie się wybrany program, a odpowiedni przycisk programu i przycisk startu będą migać aż do zakończenia programu. Jeśli szuflada zostanie otwarta w trakcie trwania programu, program będzie kontynuowany po jej wysunięciu.
- Jeśli wybrano przycisk pauzy, urządzenie zatrzyma się do momentu ponownego naciśnięcia przycisku "Start".
- Po zakończeniu programu urządzenie emituje sygnał dźwiękowy, a następnie wyłącza się. Wentylator pracuje jeszcze przez około 1 minutę, aby schłodzić produkt.
- Po przygotowaniu porcji żywności produkt jest natychmiast gotowy do przygotowania kolejnej porcji.
- Aby dokonać wyboru, należy nacisnąć palcem odpowiedni przycisk na panelu sterowania.
- Podczas ustawiania temperatury i czasu można skasować wybór, naciskając przycisk zasilania.

### 3.2 Przed użyciem

1. Kosze i płyty grilla należy czyścić gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Nie używaj gąbki ściерnej. Kosze i płyty grillowe można myć w zmywarce.
2. Wyczyść wewnętrzną i zewnętrzną stronę wilgotną szmatką.
3. Podłącz przewód zasilający. Usłyszysz sygnał dźwiękowy, a produkt przejdzie w tryb gotowości. Przycisk włączania/wyłączania pozostanie podświetlony na czerwono.
4. Umieść płyty grillowe w koszach. Upewnij się, że uchwyt płyt grillowych jest skierowany do góry, aby łatwiej było je później wyjąć.

### 3.3 Działanie

#### 3.3.1 Oświetlenie

Gdy produkt jest używany lub znajduje się w trybie gotowości, oświetlenie można włączyć, naciskając przycisk "Light" dla strefy 1 i/lub strefy 2. Oświetlenie wyłączy się automatycznie po 3 minutach.

#### 3.3.2 Ustawianie temperatury

- Temperaturę można ustawić w zakresie 50-200°C. Naciśnięcie przycisków "plus (+)" i "minus (-)" powoduje zmianę temperatury o 10°C.
- Podczas trwania programu temperatura i pozostały czas migają naprzemiennie na wyświetlaczu.

#### 3.3.3 Ustawianie czasu

- Czas można ustawić w zakresie 1-60 minut. Naciśnięcie przycisków "plus (+)" i "minus (-)" powoduje zmianę czasu o 1 minutę. Po naciśnięciu i przytrzymaniu przycisków "plus (+)" i/lub "minus (-)" czas jest regulowany o 10 minut.
- Podczas trwania programu temperatura i pozostały czas migają naprzemiennie na wyświetlaczu.

#### 3.3.4 Start/Pauza

- Podczas trwania programu miga komunikat "Start/Pauza".
- Naciśnij przycisk "Start/Pauza", aby wstrzymać produkt. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i produkt zostanie wstrzymany.
- Naciśnij ponownie przycisk "Start/Pauza", aby ponownie uruchomić produkt. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i produkt wznowi program.
- Po zakończeniu programu rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a produkt przestanie się nagrzewać.
- Naciśnij przycisk "On/Off" (Wł./Wył.), aby całkowicie wyłączyć produkt.

#### 3.3.5 Inteligentne wykończenie

Automatyczna synchronizacja czasu gotowania w celu zapewnienia gotowości obu stref w tym samym czasie. Dzieje się tak niezależnie od różnych funkcji, czasu gotowania i/lub temperatury.

Przykład: strefa 1 ma czas gotowania 10 minut, a strefa 2 5 minut. Funkcja "Smart Finish" zapewnia, że strefa 2 uruchamia się dopiero po 5 minutach, zapewniając, że obie strefy są gotowe w tym samym czasie.

1. Umieść jedzenie w obu koszach.
2. Wybierz opcję "Smart Finish".
3. Wybierz strefę 1.
4. Ustaw żadaną temperaturę i czas za pomocą przycisków "plus (+)" i "minus (-)" lub wybierz program. W razie potrzeby dostosuj temperaturę i czas za pomocą przycisków "plus (+)" i "minus (-)".
5. Wybierz strefę 2.
6. Ustaw żadaną temperaturę i czas za pomocą przycisków "plus (+)" i "minus (-)" lub wybierz program. W razie potrzeby dostosuj temperaturę i czas za pomocą przycisków "plus (+)" i "minus (-)".
7. Naciśnij przycisk "Start", aby rozpocząć.

### 3.3.6 Kucharz meczowy

Wystarczy nacisnąć przycisk, aby skonfigurować te same ustawienia dla strefy 1 i 2. Umożliwia to gotowanie większej ilości tej samej potrawy lub przygotowywanie różnych potraw w tym samym czasie/temperaturze lub programie.

1. Umieść jedzenie w obu koszach.
2. Wybierz opcję "Match Cook".
3. Wybierz strefę 1.
4. Ustaw żadaną temperaturę i czas za pomocą przycisków "plus (+)" i "minus (-)" lub wybierz program. W razie potrzeby dostosuj temperaturę i czas za pomocą przycisków "plus (+)" i "minus (-)".
5. Strefa 2 jest automatycznie dostosowywana do tych ustawień.
6. Naciśnij przycisk "Start", aby rozpocząć.

### 3.3.7 Zaprogramowane programy

Produkt posiada 10 wstępnie ustawionych programów. Temperatura i czas są wstępnie ustawione w zależności od rodzaju żywności. W razie potrzeby można dostosować temperaturę i czas za pomocą przycisków "plus (+)" i "minus (-)".

| Przycisk                                                                           | Program      | Czas (min) | Temperatura (°C) |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------|------------------|
|  | Podgrzewanie | 3          | 180              |

|                                                                                  |                      |                                                |     |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------------------------------------------|-----|
|  | Frytki/chipsy        | 18                                             | 200 |
|  | Kurczak              | 20                                             | 200 |
|  | Stek                 | 12                                             | 180 |
|  | Ciasto/tarta         | 25                                             | 160 |
|  | Krewetka             | 8                                              | 180 |
|  | Ryba                 | 10                                             | 180 |
|  | Pizza                | 20                                             | 180 |
|  | Warzywa              | 10                                             | 160 |
|  | Suszenie/odwadnianie | 360<br>(Regulacja od 30<br>minut do 24 godzin) | 60  |

### **Komentarz**

- ◇ Dodaj łyżeczkę oleju do potrawy, aby uzyskać dodatkową chrupkość.
- ◇ Aby (ponownie) podgrzać jedzenie, ustaw temperaturę na 150°C na maksymalnie 10 minut.

#### **3.3.8 Wstępne podgrzewanie jednej strefy**

1. Wybierz żądaną strefę: 1 lub 2.
2. Włóż kosz do wybranej strefy.
3. Wybierz program "Podgrzewanie".
4. Produkt nagrzeje się do temperatury 180°C w ciągu 3 minut. W razie potrzeby wyreguluj temperaturę i czas za pomocą przycisków "plus (+)" i "minus (-)".
5. Naciśnij "Start", aby rozpocząć podgrzewanie.

### 3.3.9 Jednoczesne podgrzewanie dwóch stref

Bez Match Cook

1. Wybierz strefę 1.
2. Włóż kosz ze strefy 1.
3. Wybierz program "Rozgrzewanie".
4. Produkt nagrzej się do 180°C w ciągu 3 minut. W razie potrzeby wyreguluj temperaturę i czas za pomocą przycisków "plus (+)" i "minus (-)".
5. Wybierz strefę 2.
6. Umieść kosz strefy 2 w produkcie.
7. Wybierz program "Rozgrzewanie".
8. Produkt nagrzej się do temperatury 180°C w ciągu 3 minut. W razie potrzeby wyreguluj temperaturę i czas za pomocą przycisków "plus (+)" i "minus (-)".
9. Naciśnij "Start", aby rozpocząć podgrzewanie.

Z funkcją Match Cook (dwie strefy jednocześnie do ogrzewania)

1. Wybierz opcję "Match Cook".
2. Wybierz strefę 1.
3. Włóż oba kosze (strefa 1 i 2).
4. Wybierz program "Podgrzewanie". Ustawienia strefy 1 zostaną automatycznie zastosowane również do strefy 2.
5. Produkt nagrzej się do 180°C w ciągu 3 minut. W razie potrzeby dostosuj temperaturę i czas za pomocą przycisków "plus (+)" i "minus (-)".
6. Naciśnij "Start", aby rozpocząć podgrzewanie.

### 3.3.10 Korzystanie z jednej strefy oddzielnie

Instrukcja obsługi

1. Umieść żywność w wybranym koszu.
2. Wybierz strefę kosza, której chcesz użyć (strefa 1 lub 2).
3. Dostosuj temperaturę i timer za pomocą przycisków "plus (+)" i "minus (-)".
4. Naciśnij "Start", aby rozpocząć.

Wstępnie ustawiony program

1. Umieść żywność w wybranym koszu.
2. Wybierz strefę kosza, której chcesz użyć (strefa 1 lub 2).
3. Wybierz żądany program.
4. Wybrany program będzie migać, a odpowiedni czas i temperatura będą pojawiać się naprzemiennie na wyświetlaczu. W razie potrzeby można dostosować temperaturę i czas za pomocą przycisków "plus (+)" i "minus (-)".
5. Naciśnij "Start", aby rozpocząć.

### 3.3.11 Jednoczesne korzystanie z dwóch stref

Instrukcja obsługi

1. Umieść żywność w obu koszach.
2. Wybierz strefę 1.
3. Dostosuj temperaturę i timer za pomocą przycisków "plus (+)" i "minus (-)".
4. Wybierz strefę 2.
5. Dostosuj temperaturę i timer za pomocą przycisków "plus (+)" i "minus (-)".
6. Naciśnij "Start", aby rozpocząć.

Wstępnie ustawiony program

1. Umieść żywność w obu koszach.
2. Wybierz strefę 1.
3. Wybierz żądany program.
4. Wybrany program miga, a odpowiedni czas i temperatura pojawiają się naprzemiennie na wyświetlaczu. W razie potrzeby można dostosować temperaturę i czas za pomocą przycisków "plus (+)" i "minus (-)".
5. Wybierz strefę 2.
6. Wybierz żądany program.
7. Wybrany program miga, a odpowiedni czas i temperatura pojawiają się naprzemiennie na wyświetlaczu. W razie potrzeby można dostosować temperaturę i czas za pomocą przycisków "plus (+)" i "minus (-)".
8. Naciśnij "Start", aby rozpocząć.

## 4. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Jeśli podczas korzystania z produktu wystąpią następujące problemy, należy zapoznać się z poniższą tabelą w celu znalezienia rozwiązania. Jeśli problemów nie można rozwiązać za pomocą tych opcji, należy skontaktować się z naszym działem obsługi klienta.

| Problem             | Przyczyna                                          | Rozwiązanie                                       |
|---------------------|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Produkt nie działa. | Produkt nie jest podłączony do gniazdka ściennego. | Podłącz do uziemionego gniazdka.                  |
|                     | Czas nie został ustawiony.                         | Ustaw żądany czas gotowania, aby włączyć produkt. |

|                                                                  |                                                                                       |                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Potrawa nie jest (w pełni) ugotowana.                            | Ilość żywności w koszach jest zbyt duża.                                              | Umieść mniejsze ilości żywności w koszach. Umieszczanie mniejszych ilości żywności w koszach spowoduje bardziej równomierne i lepsze gotowanie.                                  |
|                                                                  | Ustawiona temperatura jest zbyt niska.                                                | Ustaw wyższą i żądaną temperaturę.                                                                                                                                               |
|                                                                  | Czas gotowania jest zbyt krótki.                                                      | Ustaw czas na dłuższy i żądany czas gotowania.                                                                                                                                   |
| Składniki są nierównomiernie ugotowane w produkcie.              | Niektóre rodzaje żywności wymagają wstrząśnięcia w połowie czasu gotowania.           | Żywnością leżącą na sobie lub nad sobą (np. frytki/ patty) należy wstrząsnąć w połowie czasu gotowania.                                                                          |
| Przygotowane przekąski nie są chrupiące po wyjściu z urządzenia. | Używany jest rodzaj przekąski przeznaczony do przygotowania w tradycyjnej frytownicy. | Używaj przekąsek odpowiednich do piekarnika lub frytkownicy powietrznej. Można również lekko posmarować przekąski olejem przed gotowaniem, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt. |
| Nie można wsunąć koszyka do produktu.                            | W koszu znajduje się zbyt dużo żywności.                                              | Nie napełniaj kosza ponad wskazaną maksymalną ilość.                                                                                                                             |
| Z produktu wydobywa się biały dym.                               | Przygotowywana żywność jest (bardzo) tłusta lub zawiera tłuszcz.                      | Podczas przygotowywania tłustych potraw należy ustawić temperaturę znacznie poniżej 180°C.                                                                                       |
|                                                                  | Kosz nadal zawiera pozostałości tłuszczu z poprzedniego użycia.                       | Biały dym jest spowodowany nagrzewaniem się tłuszczu na patelni. Upewnij się, że kosz jest prawidłowo czyszczony po każdym użyciu.                                               |

|                                                                          |                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Świeże frytki/patty ziemniaczane są nierównomiernie usmażone.            | Frytki/ziemniaki nie zostały odpowiednio namoczone przed przygotowaniem. | Namocz frytki/ziemniaki w misce z wodą przez co najmniej 30 minut. Przed przygotowaniem wyjmij je i osusz papierem kuchennym.                                                                                                                                                              |
|                                                                          | Nie użyto odpowiedniego rodzaju ziemniaków.                              | Używaj świeżych ziemniaków i upewnij się, że pozostają twarde podczas smażenia.                                                                                                                                                                                                            |
| Świeże frytki/patty ziemniaczane nie są chrupiące po wyjęciu z produktu. | Chrupkość frytek/ziemniaków zależy od ilości oleju i wody w frytkach.    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Przed posmarowaniem frytek/ziemniaków olejem należy je dobrze osuszyć.</li> <li>• Pokrój ziemniaki na cieńsze słupki, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.</li> <li>• Dodaj nieco więcej oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.</li> </ul> |

## 5. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Produkt należy czyścić po każdym użyciu. Kosze, płyty grillowe i wnętrze produktu są pokryte nieprzywierającą powłoką. Do ich czyszczenia nie należy używać metalowych przyborów ani ściernych środków czyszczących, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki nieprzywierającej.

1. Odłącz produkt od zasilania i pozwól mu ostygnąć.  
Uwaga: Zdejmij kosze, aby umożliwić szybsze schłodzenie produktu.
2. Wytrzyj zewnętrzną część produktu wilgotną szmatką.
3. Wyczyść kosze i płyty grilla za pomocą gorącej wody, niewielkiej ilości mydła w płynie/detergentu i nieściernej gąbki.  
Uwaga: Kosze i płyty grillowe można myć w zmywarce.
4. Wyczyść wnętrze produktu gorącą wodą i nieściernej gąbką.
5. Wyczyść element grzejny za pomocą szczotki do czyszczenia, aby usunąć resztki jedzenia.

## Komentarz

- ◇ Jeśli brud przywiera do koszy i/lub płyt grilla, można napęłnić kosze gorącą wodą i dodać trochę mydła w płynie/środka czyszczącego. Umieść płyty grilla w koszach i mocz przez około 10 minut. Następnie dobrze wyczyść kosze i/lub płyty grilla gorącą wodą i nieścierną gąbką.

## 6. PRZECHOWYWANIE

Produkt należy przechowywać w suchym, czystym miejscu. Nie należy przechowywać produktu w skrajnie wysokich lub niskich temperaturach. Przed przechowywaniem upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.

## 7. UTYLIZACJA I RECYKLING

Myśl o środowisku i przyczyniaj się do czystszej przyszłości! Wszelkie informacje na temat możliwości utylizacji zużytych produktów można uzyskać w gminie.

### 7.1 Utylizacja



Po zakończeniu eksploatacji nie należy wyrzucać produktu razem ze zwykłymi odpadami domowymi, lecz oddać go do wyznaczonego przez rząd punktu zbiórki w celu recyklingu.



Opakowanie i akcesoria należy utylizować zgodnie z przepisami dotyczącymi ochrony środowiska obowiązującymi w danej gminie. Należy zwracać uwagę na symbole umieszczone na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby utylizować je oddzielnie. Materiały opakowaniowe są oznaczone literami i cyframi: 1-7: plastik, 20-22: papier i karton, 80-98 materiały kompozytowe.

### 7.2 Urządzenie elektryczne



Symbol obok z przekreślonym koszem na śmieci oznacza, że ten produkt podlega dyrektywie europejskiej (UE) 2012/19/UE. Dyrektywa ta stanowi, że po zakończeniu okresu użytkowania nie wolno wyrzucać tego produktu razem ze zwykłymi odpadami domowymi, lecz należy go oddać do wyznaczonego przez rząd punktu zbiórki w celu recyklingu.

## 8. SYMBOLE

W niniejszej instrukcji, na opakowaniu i na produkcie (w stosownych przypadkach) zastosowano następujące ostrzeżenia i symbole.

| Symbole                                                                            | Opis                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Należy postępować zgodnie z instrukcjami zawartymi w podręczniku i zachować go na przyszłość.                                                               |
|    | Ostrzeżenie z tym symbolem wskazuje na potencjalnie niebezpieczną sytuację, która może skutkować poważnymi uszkodzeniami i/lub śmiertelnymi obrażeniami.    |
|    | Uwaga zawiera dodatkowe informacje, które są ważne dla użytkowania produktu.                                                                                |
|    | Ostrzeżenie z tym symbolem wskazuje na potencjalnie niebezpieczną sytuację, która może skutkować niewielkimi uszkodzeniami i/lub umiarkowanymi obrażeniami. |
|    | Wtyczka klasy bezpieczeństwa 1.                                                                                                                             |
|    | Prąd zmienny (AC)                                                                                                                                           |
|    | Bezpieczny dla żywności.                                                                                                                                    |
|  | Nadaje się do użytku w pomieszczeniach.                                                                                                                     |
|  | Uwaga: gorąca powierzchnia!                                                                                                                                 |
|  | Ostrzeżenie! Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!                                                                                               |
|  | Symbol recyklingu: Polipropylen.                                                                                                                            |

## 9. DEKLARACJA ZGODNOŚCI CE

---



Ten produkt spełnia wszystkie wymagania i przepisy zgodnie z 2014/35/UE, dyrektywą 2014/30/UE i dyrektywą 2009/125/WE.

Pełna deklaracja zgodności UE jest dostępna u dostawcy.

## 10. ZASTRZEŻENIE

---

Zmiany zastrzeżone; specyfikacje mogą ulec zmianie bez podania przyczyny.

## SE – Användarmanual



### **FÖRORD**

#### **Om det här dokumentet**

Den här handboken innehåller all information för korrekt, effektiv och säker användning av produkten. Se till att du har läst och förstått instruktionerna i denna manual fullständigt innan du installerar eller använder produkten. Behåll den här handboken för framtida användning.

#### **Originalinstruktioner**

Den här handboken är ursprungligen skriven på nederländska. Alla andra språk är översättningar av den ursprungliga nederländska manualen.

#### **Service och garanti**

Om du behöver service eller information om din produkt kan du kontakta vår kundtjänst på [service@kitchenbrothers.nl](mailto:service@kitchenbrothers.nl).

Vi ger en tvåårig garanti på våra produkter. Kunden måste kunna uppvisa inköpsbevis vid återopande av garantin. Produktfel måste rapporteras till oss inom 2 år från inköpsdatumet. Observera att garantin inte gäller: för skador som orsakats av felaktig användning eller reparation, för delar som utsätts för slitage, för defekter som kunden kände till vid inköpstillfället, för defekter som orsakats av kundens eget fel, för skador som orsakats av tredje part.

# INNEHÅLLSFÖRTECKNING

---

|                                            |            |
|--------------------------------------------|------------|
| <b>1. Introduktion</b>                     | <b>150</b> |
| 1.1 Avsedd användning                      | 150        |
| 1.2 Produktöversikt                        | 150        |
| 1.3 Produktspecifikationer                 | 152        |
| 1.4 Andra funktioner                       | 153        |
| 1.5 Paketets innehåll                      | 153        |
| 1.6 Medföljande tillbehör                  | 153        |
| <b>2. Säkerhet</b>                         | <b>153</b> |
| 2.1 Allmänt                                | 154        |
| 2.2 Personer                               | 155        |
| 2.3 Användning                             | 155        |
| 2.4 Elektronik                             | 156        |
| <b>3. Bruksanvisningar</b>                 | <b>158</b> |
| 3.1 Allmänna kommentarer                   | 158        |
| 3.2 Före användning                        | 158        |
| 3.3 Drift                                  | 158        |
| <b>4. Felsökning</b>                       | <b>162</b> |
| <b>5. Underhåll och rengöring</b>          | <b>164</b> |
| <b>6. Förvaring</b>                        | <b>164</b> |
| <b>7. Bortskaffande och återvinning</b>    | <b>165</b> |
| 7.1 Avfallshantering                       | 165        |
| 7.2 Elektriska apparater                   | 165        |
| <b>8. Symboler</b>                         | <b>165</b> |
| <b>9. CE-försäkran om överensstämmelse</b> | <b>166</b> |
| <b>10. Ansvarsfriskrivning</b>             | <b>166</b> |

# 1. INTRODUKTION

Tack för att du valde en KitchenBrothers-produkt! Vänligen följ alltid instruktionerna för säker användning.

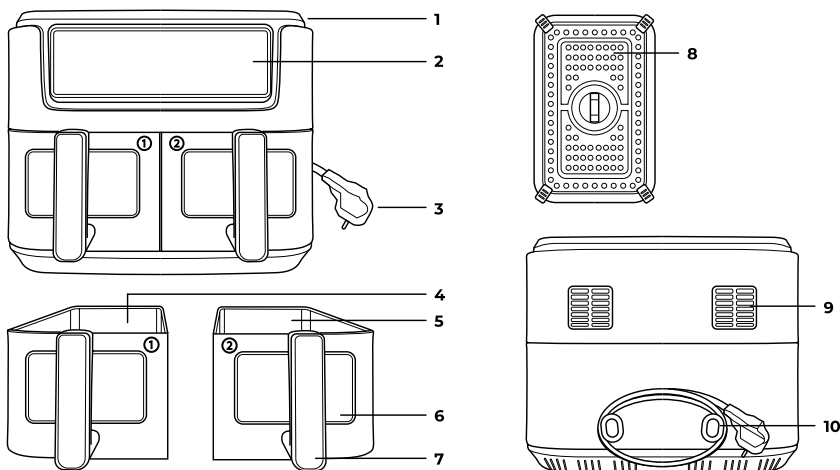
## 1.1 Avsedd användning

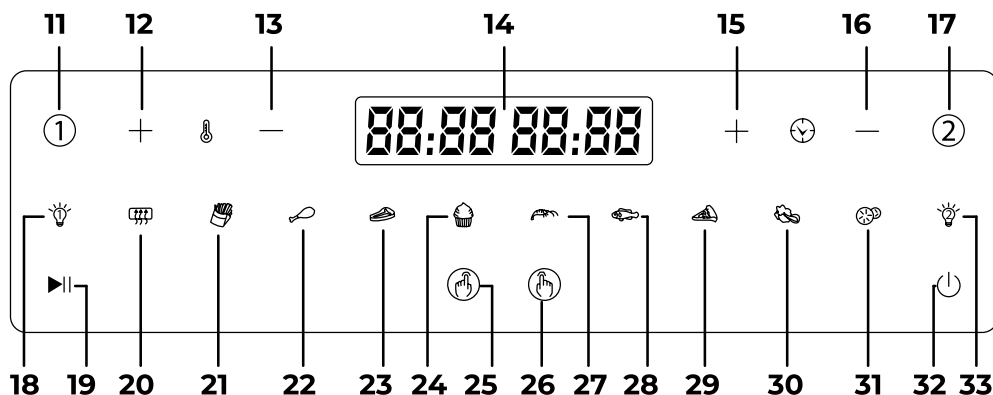
En airfryer är en köksapparat som cirkulerar varmluft för att tillaga mat, ungefär som en varmluftsugn. Den är inte avsedd för uppvärmning av vätskor, t.ex. olja eller vatten eller liknande. En airfryer kan användas för att tillaga t.ex. potatisprodukter, grönsaker, kött och snacks. Att använda en airfryer kan minska tillagningstiden jämfört med andra bak- och stekningsmetoder.

Leverantören är befriad från ansvar för eventuella skador som orsakas av att produkten används för andra ändamål än de avsedda. Alla modifieringar av produkten kan påverka din säkerhet och garanti.

## 1.2 Produktöversikt

1. Luftgaller
2. Kontrollpanel
3. Strömkabel
4. Korg 1
5. Korg 2
6. Fönster
7. Handtag
8. Grillplatta
9. Ventilationsgaller
10. Kabelhållare





- 11.Zon 1
- 12.Höj temperaturen
- 13.Sänka temperaturen
- 14.Visning av temperatur och timer
- 15.Höj timer
- 16.Minska timer
- 17.Zon 2
- 18.Indikatorlampa zon 1
- 19.Start/Paus
- 20.Förvärmning
- 21.Program: Pommies frites/patty
- 22.Program: Kyckling
- 23.Program: Kyckling Biff
- 24.Program: Kaka/Tårta
- 25.Smart avslutning
- 26.Matcha kock
- 27.Program: Räkör
- 28.Program: Fisk
- 29.Program: Pizza
- 30.Program: Grönsaker
- 31.Program för grönsaker: Torkfunktion/torkning
- 32.På/Av
- 33.Kontrolllampa zon 2

### 1.3 Produktspecifikationer

|                                  |                                                                                   |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Mått                             | 38,5 x 33 x 31,8 cm                                                               |
| Vikt                             | 8 kg                                                                              |
| Färg                             | Utseende: svart<br>Display: vit                                                   |
| Material                         | Inredning: rostfritt stål                                                         |
| Kabellängd                       | 1 m                                                                               |
| Nominell spänning                | 220 - 240V ≈                                                                      |
| Nominell frekvens                | 50/60Hz                                                                           |
| Nominell ström                   | 2400W                                                                             |
| Max. ljudnivå <60 dB             | Wnętrze: stal nierdzewna                                                          |
| Temperatur vid drift             | 50 - 200 °C                                                                       |
| Luftfuktighet < 75               | < 75%                                                                             |
| Förvaringstemperatur 0 - 35 °C   | - 35 °C                                                                           |
| Luftfuktighet vid lagring < 75%. | < 75%                                                                             |
| Total intern kapacitet           | 2x 4,5 L                                                                          |
| Total kapacitet utan grill       | 2x 4 L                                                                            |
| Total kapacitet med grillplatta  | 2x 3,5 L<br>Obs: Grillplattan ska alltid användas i korgen när produkten används. |
| Timer                            | 1 - 60 min                                                                        |
| Skydd mot överhettning           | Ja                                                                                |
| Automatiskt standby-läge         | Ja, efter 10 minuters inaktivitet på kontrollpanelen.                             |

\*Rekommenderas

## 1.4 Andra funktioner

- Smart Finish: Synkroniserar automatiskt tillagningstiderna så att båda zonerna blir klara samtidigt, även om temperaturerna och tillagningstiderna skiljer sig åt.
- Match Cook: Matchar automatiskt inställningarna för zon 2 med dem för zon 1, för att tillaga en större mängd av samma mat eller tillaga olika typer av mat med samma funktion, temperatur och tid.
- Halkfria fötter.
- LED-kontrollpanel med pekskärm.
- Teflon PFOA-fria och BPA-fria beläggningsskorgar och grillplattor.
- Tredubbel tillagningseffekt: infraröd värme, het turboluft och 360° luftcirkulationssystem.
- Varje zon kan användas separat för mindre portioner.
- Inställningarna per zon kan justeras eller pausas.
- Timer och temperatur kan också justeras under användning.
- 10 förinställda program: torkning, grönsaker, pizza, fisk, räkor, tårta, biff, kyckling, pommes frites och förvärmning.
- Ger en ljudsignal när tillagningstiden är slut.

## 1.5 Paketets innehåll

Kontrollera att paketets innehåll stämmer överens med följesedeln när du tar emot försändelsen. Informera din leverantör om det saknas några delar. Om produkten är skadad ska du genast lämna in ett klagomål till transportören och ge leverantören en detaljerad beskrivning av skadan. Behåll de skadade delarna och förpackningen för att styrka ditt klagomål.

KitchenBrothers Luftfrys med dubbla zoner - 9L - Modell KB765 - EAN 8720195257110

## 1.6 Medföljande tillbehör

- 1x Användarmanual
- 2x Korg
- 2x Grillplatta

# 2. SÄKERHET



*Varning!*

*Se till att förpackningen förvaras utom räckhåll för barn! Kvävningsrisk!*

Läs bruksanvisningen och säkerhetsinformationen noggrant före användning. Leverantören ansvarar inte för skador på egendom eller personskador om säkerhetsinformationen om användning och hantering av produkten inte följs.

Följ alltid följande försiktighetsåtgärder när du använder "Luftfrys med dubbla zoner", nedan kallat "produkten".

## 2.1 Allmänt

- Före första användning, avlägsna allt förpackningsmaterial och eventuella dekaler.
- Om det är första gången du använder produkten är det viktigt att du läser bruksanvisningen och instruktionerna noggrant.
- Om produkten inte fungerar, har tappats eller skadats, använd inte produkten och kontakta vår kundtjänst.
- Kontrollera före varje användning att delar och tillbehör inte har skador eller slitage (sprickor/brott) som kan påverka funktionen negativt och byt i så fall ut dem mot originaldelar eller delar och tillbehör som rekommenderas av tillverkaren.
- Använd inte tillbehör som inte erbjuds av leverantören. Dessa kan utgöra en fara för användaren och skada produkten.
- Använd endast produkten för de ändamål som anges i denna bruksanvisning.
- Produkten får inte demonteras, repareras eller återställas. Detta kan orsaka skador på produkten. För din egen säkerhets skull får dessa delar endast bytas ut av auktoriserad servicepersonal. Skicka alltid produkten till serviceverkstad för reparation för att förhindra skador och personskador.
- Var medveten om de risker och konsekvenser som är förknippade med felaktig användning av produkten. Felaktig användning av produkten kan leda till personskador och skador på produkten.
- Förvara inte explosiva ämnen, t.ex. aerosoler med brandfarligt drivmedel, i närheten av produkten.
- Produktens tillbehör är diskmaskinsvänliga.
- Produktens utsida kan bli varm när den används. Var därför uppmärksam när du rör vid utsidan!
- Sätt inte ett lock över produkten när den är påslagen.
- Använd alltid produkten på en plan yta och se till att det finns fritt utrymme under och runt motorhuset. Håll ventilationsöppningarna i botten av motorhuset fria från damm och ludd för att förhindra brand, och utsätt dem aldrig för vätskor eller brännbara material som tidningar, servetter, kökshanddukar etc.
- Produkten är endast lämplig för inomhusbruk. Använd inte produkten utomhus. Detta kan leda till skador på produkten.
- Produkten är konstruerad och avsedd för privat bruk. Använd inte produkten för kommersiella ändamål.
- Håll produkten borta från värme, rum där temperaturen är relativt hög och värmekällor som t.ex. ugnar.

- Placera inte metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock på produkten, eftersom de kan bli varma. Var därför uppmärksam när du vidrör dessa föremål.
- Flytta inte produkten när den är på eller ännu inte har svalnat.
- Se till att maten som tillagas i produkten blir gyllenbrun och inte mörkbrun eller svart. Ta bort alla brända delar och ät dem inte. Detta kan faktiskt leda till hälsoproblem.

## 2.2 Personer

- Produkten får inte användas av barn. Produkten får endast användas när en arbetsledare är närvarande, som ansvarar för användarens säkerhet.
- Produkten får inte användas av personer med fysiska eller psykiska funktionshinder. Produkten får endast användas om en arbetsledare är närvarande och ansvarar för användarens säkerhet.
- Rengöring och underhåll av produkten får inte utföras av barn, såvida de inte är över 8 år och står under uppsikt.
- Låt inte barn leka med produkten. Använd och förvara produkten utom räckhåll för barn.
- För att undvika personskador och skador på produkten, låt inte någon klättra, sitta, stå eller klättra på produkten.

## 2.3 Användning

- När produkten är påslagen kommer (varm) luft ut från ventilationssystemet. Håll ansikte och händer borta från ventilationssystemet. Undvik den varma luft som kommer ut ur produkten när du öppnar den.
- Täck inte över produkten när den är påslagen. Placera aldrig kuddar eller filter på eller mot produkten. Detta kan orsaka brandrisk, elektriska stötar, personskador eller skador på produkten.
- Delar av produkten blir varma. Rengör inte produkten när den fortfarande är varm. Vänta tills produkten har svalnat innan du rengör den.
- Lägg inte i för mycket mat i produkten. Fördela maten jämnt och överskrid inte den maximala lastkapaciteten.
- Använd endast produkten när korgen eller grillplattan är inuti.
- Använd endast produkten inom det angivna temperaturintervallet.
- Använd produkten endast vid behov. Låt inte produkten vara i drift hur länge som helst.
- Använd inte produkten eller tillbehören på spisen eller i kombination med kokande vatten, eftersom det kan orsaka skador eller personskador.
- Använd inte produkten i närheten av badkar, dusch, simbassäng eller i närheten av ett (tvätt)kärl fyllt med vatten. Vidrör inte produkten eller nätsladden med våta händer. Se till att produkten inte kommer i kontakt med vatten. Sänk inte ner produkten i vatten. Om vatten kommer in i eller på produkten ska du omedelbart stänga av produkten och kontakta vår kundtjänst.

- Använd inte produkten i närheten av föremål eller ytor som är känsliga för värme.
- Produkten kan bli mycket varm under användning. Placera därför produkten på en värmestålig platta under användning. Lägg den t.ex. aldrig på ett plastbord, en plastduk eller på ett kylskåp.
- Produkten blir varm när den är påslagen. Rör inte vid de heta ytorna. Använd inte produkten om du är känslig för värme. Rör inte vid produktens heta delar. Använd endast handtaget eller vredet.
- Installera inte produkten på en plats utan ventilation (t.ex. på en bokhylla eller i ett skåp) eller på en matta eller kudde. Se till att ventilationshålen inte är blockerade och att produkten är minst 30 cm från vägg(ar) och tak.
- Koka eller värm aldrig upp vätskor i produkten.
- Låt produkten svalna helt innan du rengör eller förvarar den.
- Lämna aldrig produkten obevakad när den används.
- Låt produkten svalna helt innan du förvarar den.
- Rengör inte produkten när den fortfarande är inkopplad.
- Rengör inte produkten när den fortfarande är varm.
- Placera alltid produkten på en värmestålig yta. Lämna minst 30 cm utrymme runt produktens baksida, sidor och ovalsida.
- Placera alltid produkten på ett horisontellt, plant, stabilt och icke brandfarligt underlag.
- Placera inte produkten på (mycket) lättantändliga material som bordsdukar eller gardiner.
- Vidrör inte produkten med våta händer, det kan orsaka elektriska stötar eller andra personskador.
- Vidrör inte produkten under drift, den blir varm.
- Fyll aldrig träget med olja. Detta kan orsaka brand eller personskada. Du kan dock eventuellt gnida ingredienserna med lite olja för att göra dem knaprigare.
- Var mycket försiktig när du flyttar produkten medan den är på.
- Ställ inte produkten mot en vägg eller andra föremål.
- Placera inte något ovanpå produkten.
- Se till att ventilationssystemet inte är blockerat när produkten är påslagen. Detta kan leda till överhettning. Håll ett utrymme på minst 30 cm runt ventilationsgallret.
- Använd inte produkten mer än 60 minuter åt gången.
- När du tömmer korgen, se till att grillplattan inte faller ut. Använd vid behov en tång, t.ex. för att ta ut större snacks ur korgen. Grillplattan är mycket het och kan orsaka personskador eller skador på produkten.

## 2.4 Elektronik

- Om strömmen försvinner under användning ska du omedelbart stänga av produkten och dra ut kontakten.
- Koppla ur och stäng av produkten när den inte används och innan du rengör den.

- Koppla inte ur produkten genom att dra i nätsladden. Detta kan orsaka brand eller elektriska stötar.
- Om svart rök kommer ut ur produkten ska du omedelbart koppla ur den. Vänta tills röken har försvunnit innan du tar bort innehållet i produkten och kontaktar vår kundtjänst.
- Låt inte kabeln hänga över kanten på ett bord eller en bänkskiva.
- Lägg inte kabeln på heta ytor eller i närheten av olja.
- Dra inte strömkabeln under mattor eller filtar. Lägg aldrig kabeln på en gångväg.
- Flytta inte produkten genom att dra i sladden och vrid inte sladden.
- Innan du ansluter produkten ska du kontrollera att den nätspänning som anges på märkskylten stämmer överens med din nätspänning.
- Se till att du inte snubblar över kabeln och att kabeln inte är böjd, vriden eller har fastnat.
- Kontrollera regelbundet både nätsladden och stickkontakten för tecken på skador eller slitage, och om det finns några, använd inte produkten och se till att nätsladden och/eller stickkontakten byts ut eller repareras av auktoriserad servicepersonal.
- För att undvika elektriska stötar ska du inte använda produkten om du misstänker att nätsladden eller stickkontakten är skadad. En skadad nätkabel eller stickpropp ska repareras eller bytas ut av en fackman (en auktoriserad distributör).
- Använd och förvara produkten så att kablarna inte kan skadas.
- Använd endast den adapter och/eller de tillbehör som tillhandahålls av leverantören för att förhindra överhettning, explosioner, elektriska stötar, brand, andra skador och personskador.
- Använd inte en förlängningssladd. Se till att produkten är ansluten till ett jordat uttag där inga andra apparater är anslutna.
- Produkten är inte lämplig att styras via en extern timer eller en separat fjärrkontroll.
- Lämna inte produkten utan uppsikt när den används. Stäng av produkten och dra ut stickkontakten när den inte används.
- Om systemet som styr den interna temperaturen inte fungerar, aktiveras överhettningsskyddet automatiskt och produkten slutar att fungera. Koppla ur produkten, låt den svalna helt och starta om produkten.
- För aldrig in föremål i skårorna på utsidan av produkten, du kan komma i kontakt med spänningsförande delar. Detta kan orsaka brand och/eller elektriska stötar.
- Flytta inte produkten när den är påslagen. Stäng alltid av produkten innan du flyttar eller rengör den.
- Stäng av och koppla ur produkten när du inte använder eller rengör den. Låt produkten svalna helt innan du rengör den.
- Använd alltid produkten med ett jordat 220-240V~, 50/60Hz uttag inomhus.

## 3. BRUKSANVISNINGAR

### 3.1 Allmänna kommentarer

- För bästa resultat rekommenderas att du alltid förvärmer produkten med programmet "Preheat". Om produkten inte förvärms kan slutresultatet bli mindre krispigt. Utan förvärmning, lägg till minst 3 minuter till den rekommenderade tillagningstiden.
- Det rekommenderas att skaka maten minst en gång (halvvägs genom programmet) under tillagningen.
- När du har valt "Start" startar det valda programmet och motsvarande programknapp och startknapp fortsätter att blinka tills programmet är avslutat. Om lådan öppnas under programmet kommer programmet att fortsätta efter att lådan har satts tillbaka.
- Om pausknappen är vald stannar apparaten tills "Start" trycks in igen.
- Efter avslutat program börjar produkten pipa och stängs sedan av. Fläkten fortsätter att gå i ca 1 minut för att kyla ner produkten.
- Efter tillagning av en portion mat är produkten omedelbart redo att tillaga nästa portion.
- För att göra ett val trycker du på motsvarande knapp på kontrollpanelen med fingret.
- Medan du ställer in temperatur och tid är det möjligt att rensa ditt val genom att trycka på strömbrytaren.

### 3.2 Före användning

1. Rengör korgarna och grillplattorna med varmt vatten och diskmedel. Använd inte en slipande svamp. Korgarna och grillplattorna tål maskindisk.
2. Rengör insidan och utsidan med en fuktig trasa.
3. Anslut nätsladden. Du kommer att höra ett pipande ljud och produkten går in i standby-läge. På/av-knappen lyser fortfarande rött.
4. Placera grillplattorna i korgarna. Se till att handtaget på grillplattorna pekar uppåt så att de är lättare att ta ut senare.

### 3.3 Drift

#### 3.3.1 Belysning

När produkten används eller är i standby-läge kan belysningen tändas genom att trycka på "Light"-knappen för zon 1 och/eller zon 2. Belysningen stängs av automatiskt efter 3 minuter.

#### 3.3.2 Inställning av temperatur

- Temperaturen kan ställas in mellan 50-200°C. Tryck på knapparna "plus (+)" och "minus (-)" för att justera temperaturen med 10°C.
- Medan programmet pågår blinkar temperatur och återstående tid omväxlande på displayen.

### 3.3.3 Inställning av tid

- Tiden kan ställas in från 1-60 minuter. När du trycker på knapparna 'plus (+)' och 'minus (-)' justeras tiden med 1 minut. När du trycker på och håller ned knapparna "plus (+)" och/eller "minus (-)" justeras tiden med 10 minuter.
- Medan programmet pågår blinkar temperaturen och återstående tid omväxlande på displayen.

### 3.3.4 Start/Paus

- När ett program pågår blinkar "Start/Pause" hela tiden.
- Tryck på "Start/Pause" för att pausa produkten. En ljudsignal hörs och produkten pausas.
- Tryck på "Start/Pause" igen för att starta produkten igen. En ljudsignal hörs och produkten återupptar programmet.
- När programmet är klart hörs en ljudsignal och produkten slutar värma.
- Tryck på "On/Off"-knappen för att stänga av produkten helt.

### 3.3.5 Smart finish

Synkronisera tillagningstiderna automatiskt så att båda zonerna är klara samtidigt. Detta sker oberoende av olika funktioner, tillagningstider och/eller temperatur.

Exempel: zon 1 har en tillagningstid på 10 minuter och zon 2 på 5 minuter.

Funktionen "Smart Finish" ser till att zon 2 startar först efter 5 minuter, så att båda zonerna är klara samtidigt.

1. Lägg mat i båda korgarna.
2. Välj "Smart finish".
3. Välj zon 1.
4. Ställ in önskad temperatur och tid med knapparna "plus (+)" och "minus (-)" eller välj ett program. Justera vid behov temperatur och tid med knapparna "plus (+)" och "minus (-)".
5. Välj zon 2.
6. Ställ in önskad temperatur och tid med knapparna "plus (+)" och "minus (-)" eller välj ett program. Justera om så önskas temperatur och tid med knapparna "plus (+)" och "minus (-)".
7. Tryck på "Start" för att starta.

### 3.3.6 Match Cook

Ställ in samma inställningar för zon 1 och 2 med en knapptryckning. På så sätt kan du tillaga en större mängd av samma mat eller tillaga olika maträtter med samma tid/temperatur eller program.

1. Lägg maten i båda korgarna.
2. Välj "Match Cook".
3. Välj zon 1.
4. Ställ in önskad temperatur och tid med knapparna "plus (+)" och "minus (-)" eller välj ett program. Justera vid behov temperatur och tid med knapparna "plus (+)" och "minus (-)".
5. Zon 2 anpassas automatiskt till dessa inställningar.
6. Tryck på "Start" för att starta.

### 3.3.7 Förinställda program

Produkten har 10 förinställda program. Temperaturen och tiden för dessa är förinställda baserat på typen av mat. Om så önskas kan du justera temperatur och tid med hjälp av knapparna "plus (+)" och "minus (-)".

| Knapp                                                                              | Program                      | Tid (min)                                        | Temperatur (°C) |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|--------------------------------------------------|-----------------|
|    | Förvärmning                  | 3                                                | 180             |
|    | Pommes frites/chips          | 18                                               | 200             |
|    | Kyckling                     | 20                                               | 200             |
|    | Stek                         | 12                                               | 180             |
|   | Tårta/kaka                   | 25                                               | 160             |
|  | Räkor                        | 8                                                | 180             |
|  | Fisk                         | 10                                               | 180             |
|  | Pizza                        | 20                                               | 180             |
|  | Grönsaker                    | 10                                               | 160             |
|  | Torkning/<br>dehydratisering | 360<br>(Justerbar från 30 min<br>till 24 timmar) | 60              |

## Anmärkning

- ◇ Tillsätt en tesked olja i maten för extra krispighet.
- ◇ För att (åter)värma maten, ställ in temperaturen på 150 °C i upp till 10 minuter.

### 3.3.8 Förvärmning av en zon

1. Välj önskad zon: 1 eller 2.
2. Lägg i korgen för den valda zonen.
3. Välj programmet "Förvärmning".
4. Produkten förvärms till 180°C på 3 minuter. Justera vid behov temperatur och timer med knapparna 'plus (+)' och 'minus (-)'.
5. Tryck på "Start" för att starta förvärmningen.

### 3.3.9 Förvärmning av två zoner samtidigt

Utan matchning Cook

1. Välj zon 1.
2. Sätt i korgen från zon 1.
3. Välj programmet "Förvärmning".
4. Produkten förvärms till 180°C på 3 minuter. Justera vid behov temperatur och timer med knapparna 'plus (+)' och 'minus (-)'.
5. Välj zon 2.
6. Placera korgen för zon 2 i produkten.
7. Välj programmet "Förvärmning".
8. Produkten förvärms till 180°C på 3 minuter. Justera vid behov temperatur och timer med knapparna 'plus (+)' och 'minus (-)'.
9. Tryck på "Start" för att starta förvärmningen.

Med Match Cook (två zoner samtidigt för uppvärmning)

1. Välj "Match Cook".
2. Välj zon 1.
3. Sätt i båda korgarna (zon 1 och 2).
4. Välj programmet "Förvärmning". Inställningarna för zon 1 gäller automatiskt även för zon 2.
5. Produkten förvärms till 180°C på 3 minuter. Justera vid behov temperatur och tid med knapparna "plus (+)" och "minus (-)".
6. Tryck på "Start" för att starta förvärmningen.

### 3.3.10 Använda en zon separat

Manuell

1. Placera maten i önskad korg.
2. Välj vilken zon i korgen du vill använda (zon 1 eller 2).
3. Justera temperatur och timer med hjälp av knapparna 'plus (+)' och 'minus (-)'.
4. Tryck på "Start" för att starta.

Förinställt program

1. Placera maten i önskad korg.
2. Välj den zon i korgen som du vill använda (zon 1 eller 2).
3. Välj önskat program.
4. Det valda programmet blinkar och motsvarande tid och temperatur visas växelvis på displayen. Du kan vid behov justera temperatur och tid med hjälp av knapparna "plus (+)" och "minus (-)".
5. Tryck på "Start" för att starta.

### **3.3.11 Använda två zoner samtidigt**

Manuell

1. Lägg maten i båda korgarna.
2. Välj zon 1.
3. Justera temperatur och timer med knapparna "plus (+)" och "minus (-)".
4. Välj zon 2.
5. Justera temperatur och timer med knapparna 'plus (+)' och 'minus (-)'.
6. Tryck på "Start" för att starta.

Förinställt program

1. Lägg mat i båda korgarna.
2. Välj zon 1.
3. Välj önskat program.
4. Det valda programmet blinkar och motsvarande tid och temperatur visas omväxlande på displayen. Du kan vid behov justera temperatur och tid med hjälp av knapparna "plus (+)" och "minus (-)".
5. Välj zon 2.
6. Välj önskat program.
7. Det valda programmet blinkar och motsvarande tid och temperatur visas växelvis på displayen. Du kan justera temperatur och tid med knapparna "plus (+)" och "minus (-)" om det behövs.
8. Tryck på "Start" för att starta.

## **4. FELSÖKNING**

Om följande problem uppstår när du använder produkten, se tabellen nedan för att hitta en lösning. Om problemen inte kan lösas med hjälp av dessa alternativ, vänligen kontakta vår kundtjänst.

| Problem med produkten                                                 | Orsak till felet                                                                  | Lösning                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Produkten fungerar inte.                                              | Produkten är inte ansluten till vägguttaget.                                      | Anslut till ett jordat uttag.                                                                                                                   |
|                                                                       | Du har inte ställt in tiden.                                                      | Ställ in tiden på önskad tillagningstid för att slå på produkten.                                                                               |
| Maten är inte (helt) tillagad.                                        | Mängden mat i korgen/korgarna är för stor.                                        | Lägg mindre mängder mat i korgen/korgarna. Om du lägger mindre mängder mat i korgen/korgarna tillagas maten jämnare och bättre.                 |
|                                                                       | Den inställda temperaturen är för låg.                                            | Ställ in temperaturen på en högre och önskad temperatur.                                                                                        |
|                                                                       | Tillagningstiden är för kort.                                                     | Ställ in tiden på en längre och önskad tillagningstid.                                                                                          |
| Ingredienserna tillagas ojämnt i produkten.                           | En viss typ av mat måste skakas halvvägs genom tillagningstiden.                  | Mat som ligger ovanpå eller över varandra (t.ex. chips/patty) ska skakas om efter halva tillagningstiden.                                       |
| De tillagade snacksen är inte krispiga när de kommer ut ur produkten. | Du använder en typ av snacks som är avsedd att tillagas i en traditionell fritös. | Använd snacks som är lämpliga för ugn eller airfryer. Du kan också pensla snacksen lätt med olja före tillagningen för ett krispigare resultat. |
| Korgen kan inte skjutas in i produkten.                               | Det finns för mycket mat i korgen.                                                | Fyll inte korgen mer än den angivna maximala mängden.                                                                                           |
| Vit rök kommer ut ur produkten.                                       | Du tillagar mat som är (mycket) fet eller innehåller fett.                        | Se till att ställa in temperaturen långt under 180°C när du tillagar fet mat.                                                                   |
|                                                                       | Korgen innehåller fortfarande fettrester från tidigare användning.                | Vit rök orsakas av att fettet värms upp i pannan. Se till att rengöra korgen ordentligt efter varje användning.                                 |

|                                                                                  |                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Färsipotatis pommes frites/pat är ojämnt stekta.                                 | Du har inte blötlagt chipsen/potatisen ordentligt innan du tillagar dem.                   | Lägg chipsen/potatisen i blöt i en skål med vatten i minst 30 minuter. Ta upp dem och torka dem med hushållspapper innan du tillagar dem.                                                                                                                  |
|                                                                                  | Du har inte använt rätt typ av potatis.                                                    | Använd färsipotatis och se till att den förblir fast under stekningen.                                                                                                                                                                                     |
| Färsipotatis pommes frites/patty är inte krispiga när de kommer ut ur produkten. | Pommes fritesens/potatisens krispighet beror på mängden olja och vatten i pommes fritesen. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se till att torka pommes frites/potatis väl innan du oljar dem.</li> <li>• Skär potatisen i tunnare stavar för ett krispigare resultat.</li> <li>• Tillsätt lite mer olja för ett krispigare resultat.</li> </ul> |

## 5. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

Rengör produkten efter varje användning. Korgarna, grillplattorna och insidan av produkten har en non-stick-beläggning. Använd inte metallredskap eller slipande rengöringsmedel för att rengöra dem eftersom det kan skada non-stick-beläggningen.

1. Koppla ur produkten och låt den svalna.
2. Obs: Ta bort korgarna för att låta produkten svalna snabbare.
3. Torka av produktens utsida med en fuktig trasa.
4. Rengör korgarna och grillplattorna med varmt vatten, lite flytande tvål/rengöringsmedel och en icke-slipande svamp.
5. Obs: Korgarna och grillplattorna tål maskindisk.
6. Rengör insidan av produkten med varmt vatten och en icke-slipande svamp.
7. Rengör värmeelementet med en rengöringsborste för att avlägsna matrester.

### Anmärkning

- ◊ Om smuts fastnar på korgarna och/eller grillplattorna kan du fylla korgarna med varmt vatten och tillsätta lite flytande tvål/rengöringsmedel. Placera grillplattorna i korgarna och låt dem ligga i ca 10 minuter. Rengör sedan korgarna och/eller grillplattorna ordentligt med varmt vatten och en icke-slipande svamp.

## 6. FÖRVARING

Förvara produkten på en torr och ren plats. Förvara inte produkten i extremt höga eller låga temperaturer. Se till att alla delar är rena och torra innan du förvarar den.

## 7. BORTSKAFFANDE OCH ÅTERVINNING

Tänk på miljön och bidra till en renare livsmiljö! Du kan kontakta din kommun för all information om alternativ för avfallshantering av kasserade produkter.

### 7.1 Avfallshantering



När produkten är uttjänt får den inte slängas i det vanliga hushållsavfallet, utan skall lämnas till en av myndigheterna utsedd återvinningsstation för återvinning.



Kassera förpackningar och tillbehör i enlighet med de miljöbestämmelser som gäller i din kommun. Var uppmärksam på symbolerna på de olika förpackningsmaterialen och - om nödvändigt - kassera dem separat. Förpackningsmaterialen är märkta med bokstäver och siffror: 1-7: plast, 20-22: papper och kartong, 80-98 kompositmaterial.

### 7.2 Elektriska apparater



Symbolen med den överkryssade soptunnan visar att denna produkt omfattas av det europeiska direktivet (EU) 2012/19/EU. Detta direktiv anger att du vid slutet av produktens livslängd inte får slänga den i det vanliga hushållsavfallet, utan måste lämna den till en av myndigheterna utsedd samlingsplats för återvinning.

## 8. SYMBOLER

Följande varningar och symboler används i denna bruksanvisning, på förpackningen och på produkten (i förekommande fall).

| Symbol | Beskrivning                                                                                                                            |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|        | Följ anvisningarna i bruksanvisningen och spara den för framtida bruk.                                                                 |
|        | En varning med denna symbol anger en potentiellt farlig situation som kan leda till allvarliga skador och/eller dödsfall.              |
|        | En anmärkning innehåller ytterligare information som är viktig för användningen av produkten.                                          |
|        | En varning med denna symbol indikerar en potentiellt farlig situation som kan leda till mindre skador och/eller måttliga personskador. |

|                                                                                  |                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
|  | Säkerhetsklass 1 stickpropp.                                            |
|  | Växelström (AC)                                                         |
|  | Livsmedelssäker.                                                        |
|  | Lämplig för inomhusbruk.                                                |
|  | Se upp: het yta!                                                        |
|  | Varning för elektrisk fara! Elektrisk fara, risk för elektriska stötar! |
|  | Symbol för återvinning: Polypropylen.                                   |

## 9. CE-FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE



Denna produkt uppfyller alla krav och bestämmelser i enlighet med 2014/35/EU, direktiv 2014/30/EU och direktiv 2009/125/EG.

Den fullständiga EU-försäkrans om överensstämmelse kan erhållas från leverantören.

## 10. ANSVARSFRISKRIVNING

Reservation för ändringar; specifikationer kan ändras utan att skäl anges för detta.



# KB765

---



NL/BE - Handleiding - Oorspronkelijke handleiding  
EN - User manual - Translation of the original manual  
FR/BE - Manuel d'utilisation - Traduction du manuel original  
DE - Benutzerhandbuch - Übersetzung des Originalhandbuchs  
ES - Manual de instrucciones - Traducción del manual original  
IT - Manuale utente – Traduzione del manuale originale  
PL - Podręcznik użytkownika - Tłumaczenie oryginalnego podręcznika  
SE - Användarmanual - Översättning av den ursprungliga handboken

Geproduceerd in China

Made in China

Fabriqu  en Chine

Hergestellt in China

Fabricado en China

Prodotto in Cina

Wyprodukowano w Chinach

Tillverkad i Kina

CHN

 KitchenBrothers

 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 - v3.0