

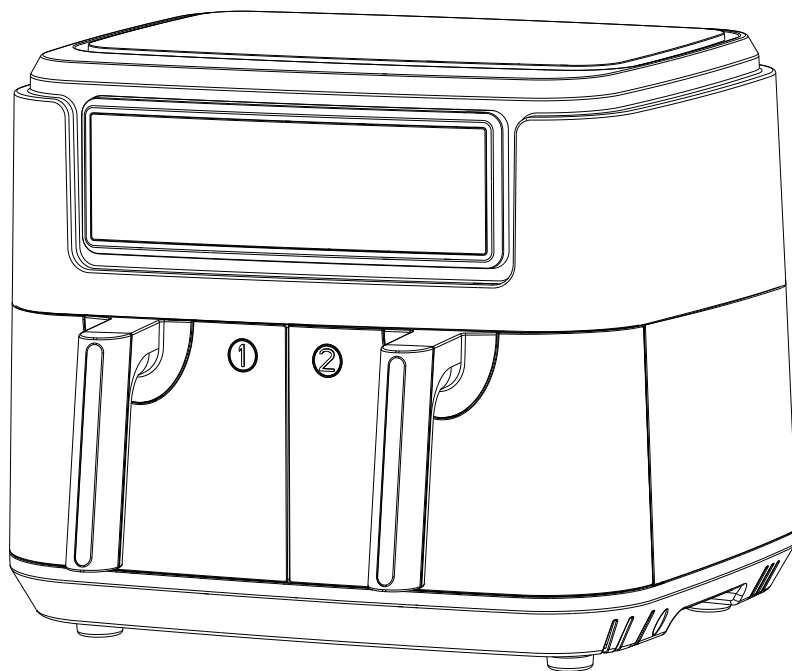
Airfryer XXL dubbele zone

NL/BE – Handleiding - Airfryer XXL dubbele zone

EN – User manual - Airfryer XXL double zone

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

KB4078



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

Index

NL/BE – Handleiding	3
EN – User manual	21
FR/BE – Manuel d'utilisation	38

NL/BE – Handleiding



Voorwoord

Over dit document

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

Oorspronkelijke instructies

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

Service en garantie

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

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

Inhoudsopgave

1. Introductie	5
1.1 Beoogd gebruik	5
1.2 Productoverzicht	5
1.3 Productspecificaties	6
1.4 Overige eigenschappen	6
1.5 Inhoud verpakking	7
1.6 Bijgevoegde accessoires	7
2. Veiligheid	7
2.1 Algemeen	7
2.2 Personen	8
2.3 Gebruik	9
2.4 Elektra	10
3. Instructies voor gebruik	11
3.1 Algemene opmerkingen	11
3.2 Voor gebruik	12
3.3 Bediening	12
4. Probleemoplossing	16
5. Onderhoud en reiniging	18
6. Opslag	18
7. Weggoaien en recyclen	18
7.1 Afvoeren	19
7.2 Elektrisch apparaat	19
8. Symbolen	19
9. CE-conformiteitsverklaring	20
10. Disclaimer	20

1. Introductie

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

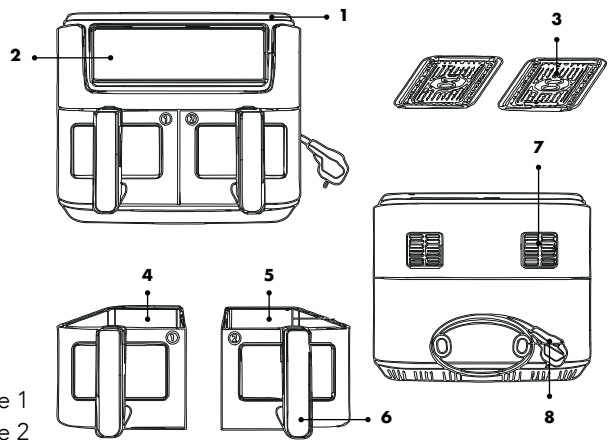
1.1 Beoogd gebruik

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

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

1.2 Productoverzicht

1. Luchtinvoer
2. Bedieningspaneel
3. Grillplaat
4. Mand 1
5. Mand 2
6. Handvat
7. Luchttuitlaat
8. Stroomkabel
9. Zone 1
10. Temperatuur verhogen
11. Temperatuur verlagen
12. Temperatuur en timer display zone 1
13. Temperatuur en timer display zone 2
14. Timer verhogen
15. Timer verlagen
16. Zone 2
17. Programma:
Droogfunctie/dehydrateren
18. Aan/Uit
19. Programma: Opwarmen
20. Programma: Groente
21. Programma: Pizza
22. Programma: Vis
23. Match Cook
24. Programma: Garnaal
25. Programma: Cake/taart
26. Smart Finish



9	10	11	12	13	14	15	16
							
							
32	30	29	28	27	25	24	22
							
							
31	30	29	28	27	25	24	22
							
				SMART FINISH		MATCH COOK	
				26	23		18

1.3 Productspecificaties

Afmeting	40 x 36,1 x 32 cm
Gewicht	8 kg
Inhoud	9 l
Kleur	Zwart
Materiaal	Metaal en plastic
Snoerlengte	1,5 m
Veiligheidsklasse	1
Soort stekker/adapter	EU
Spanning	220-240V AC
Frequentie	50Hz
Vermogen	2400W
Stroomverbruik	0.24 kWh
Max. geluidsniveau	60dB
Temperatuurbereik	50 tot 200°C
Oververhittingsbeveiliging	Ja
Automatische uitschakeling	Ja, na 60 minuten

*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.
- 12 vooraf ingestelde programma's: voorverwarmen, frietjes/patat, vlees, kippenbouten, biefstuk, cake/taart, garnalen, vis, pizza, groente, opwarmen en drogen.
- 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 XXL dubbele zone - 9 l - Model KB4078 - EAN 8721055562436

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 gebruik maakt van 'de Airfryer XXL 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 hoer 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 pluïjes 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 knippen 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 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.

3.3.2 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.

3.3.3 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.

3.3.4 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.

3.3.5 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.

3.3.6 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 woorden met de knoppen 'plus (+)' en 'min (-)'.

Knop	Programma	Tijd (min)	Temperatuur (°C)
	Voorverwarmen	3	180
	Friet/patat	18	200
	Vlees	12	200
	Kippenbouten	20	200
	Biefstuk	12	180
	Cake/taart	25	160
	Garnaal	8	180
	Vis	10	180
	Pizza	20	180
	Groente	10	160
	Opwarmen	15	150
	Droogfunctie/dehydrateren	360 (Aanpasbaar van 30 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.

3.3.7 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.

3.3.8 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.

3.3.9 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.

3.3.10 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.	Zorg ervoor dat je de frietjes/patat goed droogt voordat je ze insmeert met olie. Snijd de aardappel in dunnere staafjes voor een knapperiger resultaat. Voeg iets meer olie toe voor een knapperiger resultaat.
---	--	--

5. Onderhoud en reiniging

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

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het product afkoelen.
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.

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!

9. CE-conformiteitsverklaring



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

De volledige EU-conformiteitsverklaring is verkrijgbaar bij de leverancier.

10. Disclaimer

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

EN – User manual



Foreword

About this document

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

Original Instructions

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

Service and warranty

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

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

Table of contents

1. Introduction	23
1.1 Intended use	23
1.2 Product overview	23
1.3 Product specifications	24
1.4 Other features	24
1.5 Contents of package	25
1.6 Included accessories	25
2. Safety	25
2.1 General	25
2.2 Persons	26
2.3 Use	26
2.4 Electronics	28
3. Instructions for use	29
3.1 General comments	29
3.2 Before use	29
3.3 Operation	29
4. Troubleshooting	34
5. Maintenance and cleaning	35
6. Storage	35
7. Disposal and recycle	36
7.1 Disposal	36
7.2 Electric appliance	36
8. Symbols	36
9. CE Declaration of Conformity	37
10. Disclaimer	37

1. Introduction

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

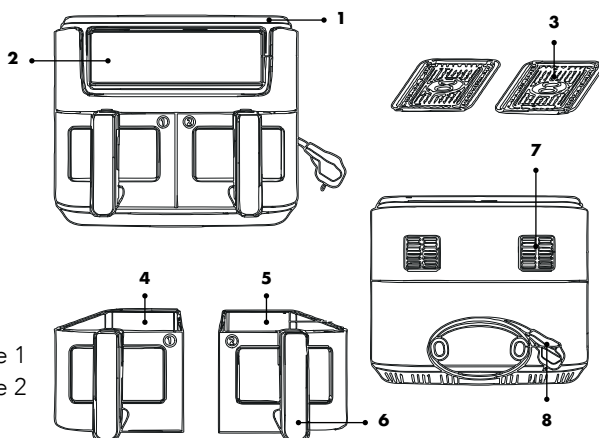
1.1 Intended use

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.

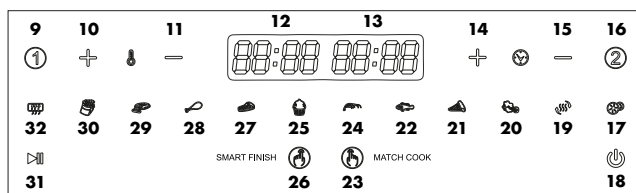
The supplier is released from liability for any injury or damage caused by using the product beyond its intended use. Any modification of the product may affect your safety and warranty.

1.2 Product overview

1. Air input
2. Control panel
3. Grill plate
4. Basket 1
5. Basket 2
6. Handle
7. Air outlet
8. Power cable



9. Zone 1
10. Raise temperature
11. Lower temperature
12. Temperature and timer display zone 1
13. Temperature and timer display zone 2
14. Raise timer
15. Decrease timer
16. Zone 2
17. Program:
 - Drying function/drying
18. On/Off
19. Program: Reheat
20. Program: Vegetable
21. Program: Pizza
22. Program: Fish
23. Match Cook
24. Program: Shrimp
25. Program: Cake/Tart
26. Smart Finish
27. Program: Steak
28. Program:
 - Chicken drumsticks
29. Program: Meat



30. Program: French fries/chips
31. Start/Pause
32. Program: Preheat

1.3 Product specifications

Dimension	40 x 36.1 x 32 cm
Weight	8 kg
Contents	9 l
Color	Black
Material	Metal and plastic
Cord length	1.5 m
Safety class	1
Type of plug/adaptor	EU
Voltage	220-240V AC
Frequency	50Hz
Power	2400W
Power consumption	0.24 kWh
Max. sound level	60dB
Temperature range	50 to 200°C
Overheating protection	Yes
Automatic shutdown	Yes, after 60 minutes
Storage temperature*	0-35°C
Storage humidity*	<75%
Overheating protection	Yes
Automatic shutdown	Yes, after 60 minutes

*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.
- 12 preset programs: preheat, fries/chips, meat, chicken drumsticks, steak, cake/tart, shrimp, fish, pizza, vegetables, reheat and dry.
- 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 XXL double zone - 9 l - Model KB4078 - EAN 8721055562436

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 XXL double 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 in 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 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.

3.3.2 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.

3.3.3 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.

3.3.4 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.

3.3.5 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.

3.3.6 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
	Meat	12	200
	Chicken drumsticks	20	200
	Steak	12	180
	Cake/tart	25	160
	Shrimp	8	180
	Fish	10	180
	Pizza	20	180
	Vegetables	10	160
	Reheat	15	150
	Dehydrate	360 (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 15 minutes.

3.3.7 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.

3.3.8 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.

3.3.9 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.

3.3.10 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 are cooked unevenly.	You did not soak the fries properly before preparing them.	Soak the fries 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 are not crispy when they come out of the product.	The crispness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Be sure to dry the fries well before brushing with oil. Cut the potato into thinner sticks for a crisper result. Add a little more oil for crisper results.

5. Maintenance and cleaning

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

1. Unplug the product and allow it to cool.
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.

7. Disposal and recycle

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

7.1 Disposal



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



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

7.2 Electric appliance



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

8. Symbols

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

Symbol	Description
	Follow the instructions in the user manual and keep it for future reference.
	A warning with this symbol indicates a potentially hazardous situation that could result in serious damage and/or fatal injury.
	A note contains additional information relevant to the use of the product.
	A warning with this symbol indicates a potentially hazardous situation that may result in minor damage and/or moderate injury.

	Safety Class 1 plug.
	Alternating current (AC).
	Food safe.
	Suitable for indoor use.
	Beware: hot surface!
	Warning! Danger due to electricity, risk of electric shock!

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.

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

Table des matières

1. Introduction	40
1.1 Utilisation prévue	40
1.2 Description du produit	40
1.3 Spécifications du produit	41
1.4 Autres caractéristiques	41
1.5 Contenu de l'emballage	42
1.6 Accessoires inclus	42
2. Sécurité	42
2.1 Général	42
2.2 Personnes	43
2.3 Utilisation	44
2.4 Équipement électrique	45
3. Mode d'emploi	46
3.1 Observations générales	46
3.2 A utiliser	47
3.3 Fonctionnement	47
4. Résolution des problèmes	51
5. Entretien et nettoyage	53
6. Stockage	53
7. Élimination et recyclage	53
7.1 Élimination	54
7.2 Appareils électriques	54
8. Symboles	54
9. Déclaration de conformité CE	55
10. Clause de non-responsabilité	55

1. Introduction

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

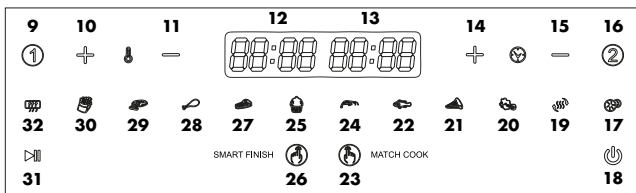
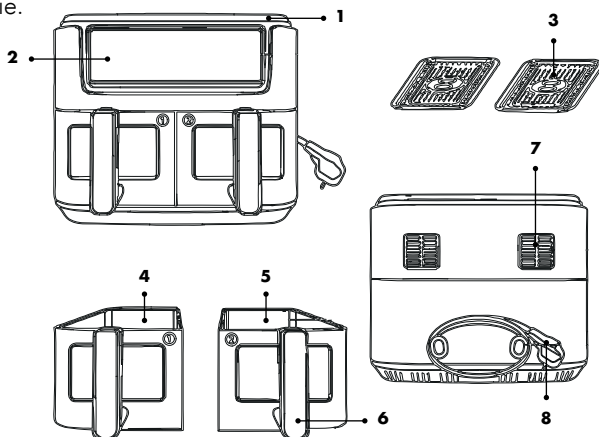
1.1 Utilisation prévue

Un séchoir à 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. Entrée d'air
2. Panneau de commande
3. Plaque de gril
4. Panier 1
5. Panier 2
6. Poignée
7. Sortie d'air
8. Câble d'alimentation
9. Zone 1
10. Augmenter la température
11. Baisser la température
12. Affichage de la température et de la minuterie zone 1
13. Affichage de la température et de la minuterie zone 2
14. Augmentation de la minuterie
15. Diminution de la minuterie
16. Zone 2
17. Programme : Fonction séchage/déshydratation
18. Marche/Arrêt



- | | |
|--|----------------------------------|
| 19. Programme : Fonction de séchage/déshydratation On/Off Réchauffer | 27. Programme : Steak |
| 20. Programme : Réchauffer Légumes | 28. Programme : Pilons de poulet |
| 21. Programme : Légumes Pizza | 29. Programme : Viande |
| 22. Programme : Pizza Poisson | 30. Programme : Frites/chips |
| 23. Match Cook | 31. Démarrage/Pause |
| 24. Programme : Pizza Crevettes | 32. Programme : Préchauffer |
| 25. Programme : Gâteau/Tarte | |
| 26. Smart Finish | |

1.3 Spécifications du produit

Dimensions	40 x 36,1 x 32 cm
Poids	8 kg
Contenu	9 l
Couleur	Noir
Matériau	Métal et plastique
Longueur du cordon	1,5 m
Classe de sécurité	1
Type de prise/adaptateur	UE
Tension d'alimentation	220-240V AC
Fréquence	50Hz
Puissance	2400W
Consommation électrique	0,24 kWh
Niveau de bruit max.	60dB
Plage de température	50 à 200°C
Protection contre la surchauffe	Oui
Arrêt automatique	Oui, après 60 minutes
Température de stockage*	0-35°C
Humidité de stockage*	<75%
Protection contre la surchauffe	Oui
Arrêt automatique	Oui, après 60 minutes

*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.
- 12 programmes pré-réglés : préchauffer, frites/chips, viande, pilons de poulet, steak, gâteau/tarte, crevettes, poisson, pizza, légumes, réchauffer et sécher.
- 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 XXL double zone - 9 l - Modèle KB4078 - EAN 8721055562436

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 XXL 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. Pour éviter les dommages et les blessures, envoyez toujours le produit au centre de service pour les réparations.
- Soyez conscient des risques et des conséquences liés à une mauvaise utilisation du produit. Une mauvaise utilisation du produit peut entraîner des blessures et endommager le produit.
- Ne stockez pas de substances explosives telles que des aérosols contenant un gaz propulseur inflammable à proximité de l'appareil.
- 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 veillez à ce qu'il y ait un espace libre sous et autour du boîtier du moteur. Veillez à ce que les orifices d'aération situés au bas du boîtier du moteur soient exempts de poussière et de peluches afin d'éviter tout risque d'incendie. Ne les exposez jamais à des liquides ou à des matériaux inflammables tels que des journaux, des serviettes de table, des torchons, etc.
- L'appareil ne peut être utilisé qu'à l'intérieur. Ne l'utilisez pas à l'extérieur. Cela pourrait endommager le produit.
- Le produit est conçu et destiné à un usage privé. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales.
- Conservez le produit à l'écart de la chaleur, des pièces où la température est relativement élevée et des sources de chaleur telles que les fours.
- Ne placez pas d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur le produit, car ils peuvent devenir chauds. Soyez donc vigilant lorsque vous touchez ces objets.
- Ne déplacez pas le produit lorsqu'il est allumé ou qu'il n'a pas encore refroidi.
- Veillez à ce que les aliments préparés dans l'appareil ressortent dorés et non marron foncé ou noirs. Retirez les parties brûlées et ne les mangez pas. Cela peut en effet entraîner des problèmes de santé.

2.2 Personnes

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

2.3 Utilisation

- Lorsque l'appareil est en marche, de l'air (chaud) sort du système de ventilation. Tenez votre visage et vos mains à l'écart 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 le produit à proximité d'une baignoire, d'une douche, d'une piscine ou d'un bassin (de lavage) rempli d'eau. Ne touchez pas le produit et le cordon d'alimentation avec des mains mouillées. Veillez à ce que le produit n'entre pas en contact avec de l'eau. N'immergez pas le produit dans l'eau. Si de l'eau pénètre dans ou sur l'appareil, éteignez-le immédiatement et contactez notre service clientèle.
- N'utilisez pas le produit à proximité d'objets ou de surfaces sensibles à la chaleur.
- Le produit peut devenir très chaud pendant son utilisation. Par conséquent, placez le produit sur une plaque résistante à la chaleur pendant l'utilisation. Par exemple, ne le placez jamais sur une table ou une nappe en plastique ou sur un réfrigérateur.
- Le produit devient chaud lorsqu'il est allumé. Ne touchez pas les surfaces chaudes. N'utilisez pas le produit si vous êtes sensible à la chaleur. Ne touchez pas les parties chaudes du produit. Utilisez uniquement la poignée ou le bouton.
- N'installez pas le produit dans un endroit sans ventilation (par exemple, sur une étagère ou dans un placard) ou sur un tapis ou un coussin. Veillez à ce que les orifices de ventilation ne soient pas obstrués et à ce que le produit soit éloigné d'au moins 30 cm du ou des murs et du plafond.
- Ne faites jamais bouillir ou chauffer les liquides contenus dans l'appareil.
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Ne laissez jamais le produit sans surveillance lorsqu'il est utilisé.
- Laissez le produit refroidir complètement avant de le ranger.
- Ne nettoyez pas le produit lorsqu'il est encore branché.
- Ne nettoyez pas le produit lorsqu'il est encore chaud.
- Placez toujours le produit sur une surface résistante à la chaleur. Laissez un espace d'au moins 30 cm autour de l'arrière, des côtés et du dessus du produit.
- Placez toujours le produit sur une surface horizontale, plane, stable et ininflammable.
- Ne placez pas le produit sur des matériaux (hautement) inflammables tels que des nappes ou des rideaux.

- Ne touchez pas le produit avec des mains mouillées, cela pourrait provoquer des chocs ou d'autres blessures.
- Ne pas toucher l'appareil en cours de fonctionnement, car il devient chaud.
- Ne remplissez jamais le plateau d'huile. Cela pourrait provoquer un incendie ou des blessures. Toutefois, vous pouvez éventuellement frotter les ingrédients avec un peu d'huile pour les rendre plus croquants.
- Soyez très prudent lorsque vous déplacez le produit lorsqu'il est en marche.
- Ne placez pas le produit contre un mur ou d'autres objets.
- Ne posez rien sur le produit.
- Assurez-vous que le système de ventilation n'est pas bloqué lorsque le produit est en marche. Cela pourrait entraîner une surchauffe. Laissez un espace d'au moins 30 cm autour de la grille de ventilation.
- N'utilisez pas l'appareil pendant plus de 60 minutes d'affilée.
- Lorsque vous videz le panier, veillez à ce que la plaque du gril ne tombe pas. Utilisez des pinces si nécessaire, par exemple pour retirer les plus gros snacks du panier. La plaque du gril est très chaude et peut provoquer des blessures ou endommager le produit.

2.4 Équipement électrique

- En cas de coupure de courant pendant l'utilisation, éteignez immédiatement l'appareil et débranchez-le.
- Débranchez et éteignez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
- Ne débranchez pas le produit en tirant sur le cordon d'alimentation. Cela pourrait provoquer un incendie ou une électrocution.
- Si de la fumée noire s'échappe de l'appareil, débranchez-le immédiatement. Attendez que la fumée ait disparu avant de retirer le contenu de l'appareil et de contacter notre service clientèle.
- Ne laissez pas le câble pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir.
- Ne pas poser le câble sur des surfaces chaudes ou à proximité d'huile.
- Ne pas glisser le câble d'alimentation sous des tapis ou des couvertures. Ne jamais poser le câble dans une allée.
- Ne déplacez pas le produit en tirant sur le cordon ou en le tordant.
- Avant de brancher le produit, assurez-vous que la tension secteur indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle de votre alimentation.
- Veillez à ne pas trébucher sur le câble et à ce qu'il ne soit pas plié, tordu ou coincé.
- Vérifiez régulièrement que le cordon d'alimentation et la fiche ne présentent pas de signes d'endommagement ou d'usure. Si c'est le cas, n'utilisez pas l'appareil et faites remplacer ou réparer le cordon d'alimentation et/ou la fiche par un personnel de service agréé.
- Pour éviter tout risque d'électrocution, n'utilisez pas l'appareil si vous pensez que le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagée. Un câble d'alimentation ou une fiche endommagé(e) doit être réparé(e) ou remplacé(e) par un professionnel (un distributeur agréé).
- Utilisez et rangez le produit de manière à ce que les câbles ne soient pas endommagés.
- Utilisez uniquement l'adaptateur et/ou les accessoires fournis par le fournisseur afin

d'éviter toute surchauffe, explosion, choc électrique, incendie, autres dommages et blessures.

- N'utilisez pas de rallonge. Assurez-vous que le produit est connecté à une prise de courant avec mise à la terre sur laquelle aucun autre appareil n'est branché.
- L'appareil ne peut pas être commandé par une minuterie externe ou une télécommande séparée.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé. Lorsqu'il n'est pas utilisé, éteignez-le et débranchez-le.
- En cas de défaillance du système de contrôle de la température interne, la protection contre la surchauffe se déclenche automatiquement et le produit cesse de fonctionner. Débranchez le produit, laissez-le refroidir complètement et redémarrez-le.
- N'insérez jamais d'objets dans les fentes situées à l'extérieur du produit, vous pourriez toucher des pièces sous tension. Cela pourrait provoquer un incendie et/ou une électrocution.
- Ne déplacez pas le produit lorsqu'il est allumé. Éteignez toujours le produit avant de le déplacer ou de le nettoyer.
- Éteignez et débranchez le produit lorsque vous ne l'utilisez pas ou ne le nettoyez pas. Laissez le produit refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Utilisez toujours le produit avec une prise intérieure mise à la terre 220-240V~, 50/60Hz.

3. Mode d'emploi

3.1 Observations générales

- 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 A utiliser

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 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.

3.3.2 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.

3.3.3 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 «Départ/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.

3.3.4 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 différentes.

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.

3.3.5 Match Cook

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.

3.3.6 Programmes prédéfinis

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

Bouton	Programme	Temps (min)	Température (°C)
	Préchauffage	3	180
	Frites/chips	18	200
	Viande	12	200
	Pilons de poulet	20	200
	Steak	12	180
	Gâteau/tarte	25	160
	Crevette	8	180
	Poisson	10	180
	Pizza	20	180
	Légumes	10	160
	Échauffement	15	150
	Séchage/déshydratation	360	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 15 minutes maximum.

3.3.7 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.

3.3.8 Préchauffage simultané de deux zones

Sans Match Cook

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 à la fois pour le chauffage)

1. Sélectionnez «Match Cook».
2. Sélectionnez la zone 1.
3. Insérez 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.

3.3.9 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.

3.3.10 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. Résolution des problèmes

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

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

Les aliments ne sont pas (entièrement) cuits.	La quantité d'aliments dans le(s) panier(s) est trop importante.	Mettez de plus petites quantités d'aliments dans le(s) panier(s). En plaçant de plus petites quantités d'aliments dans le(s) panier(s), la cuisson sera plus homogène et de meilleure qualité.
	La température réglée est trop basse.	Réglez la température sur une valeur plus élevée et souhaitée.
	Le temps de cuisson est trop court.	Réglez le temps de cuisson sur une durée plus longue et souhaitée.
Les ingrédients sont cuits de manière inégale dans le produit.	Certains aliments doivent être secoués à mi-cuisson.	Les aliments superposés (par exemple, les chips) doivent être secoués à la moitié du temps de cuisson.
Les snacks préparés ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de l'appareil.	Vous utilisez un type d'en-cas destiné à être préparé dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des aliments adaptés au four ou à la friteuse. Vous pouvez également badigeonner légèrement les snacks d'huile avant la cuisson pour un résultat plus croustillant.
Le panier ne peut pas être glissé dans l'appareil.	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 de l'appareil.	Vous préparez des aliments (très) gras ou contenant de la graisse.	Veillez à régler la température bien en dessous de 180°C lorsque vous préparez des aliments gras.
	Le panier contient encore des résidus de graisse provenant d'une utilisation précédente.	La fumée blanche est due au réchauffement de la graisse dans la poêle. Veillez à nettoyer correctement le panier après chaque utilisation.
Les frites/patates fraîches ne sont pas frites de manière uniforme.	Vous n'avez pas fait tremper les frites/patates correctement avant de les préparer.	Faites tremper les frites/patates dans un bol d'eau pendant au moins 30 minutes. Sortez-les et séchez-les avec du papier absorbant avant de les préparer.
	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pommes de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et veillez à ce qu'elles restent fermes pendant la friture.

Les frites/patates fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent du produit.	Le croustillant des frites/patates dépend de la quantité d'huile et d'eau contenue dans les frites.	Veillez à bien sécher les frites/patates avant de les huiler. Coupez la pomme de terre en bâtonnets plus fins pour un résultat plus croustillant. Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.
---	---	---

5. Entretien et nettoyage

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

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
Remarque : retirez les paniers pour accélérer le refroidissement de l'appareil.
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.

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 !
	Attention : surface chaude ! Danger dû à l'électricité, risque d'électrocution !

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.

KB4078



NL/BE - Handleiding - Oorspronkelijke handleiding

EN - User manual - Translation of the original manual

FR/BE - Manuel d'utilisation - Traduction du manuel original

Geproduceerd in China

Made in China

Fabriqué en Chine

CHN



lifegoods

  LifeGoods B.V.

Wisselweg 33, 1314 CB Almere (NL)

www.kitchenbrothers.nl - service@kitchenbrothers.nl

05/2024 - v2.0