

## Airfryer XL

---

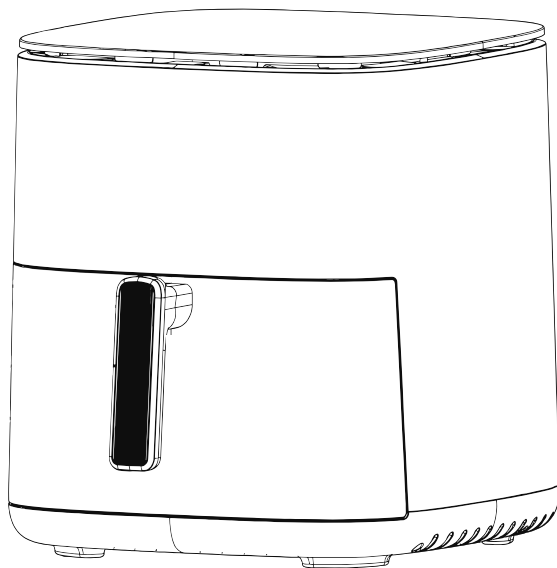
NL/BE – Handleiding - Airfryer XL

EN – User manual - Airfryer XL

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

DE – Benutzerhandbuch - Heißluftfön XL

**KB1004084**



Scan voor online handleiding  
Scan for online user manual  
Recherche d'un manuel en ligne  
Scannen für Online-Handbuch



# Index

---

|                                     |           |
|-------------------------------------|-----------|
| <b>NL/BE – Handleiding</b>          | <b>3</b>  |
| <b>EN – User manual</b>             | <b>19</b> |
| <b>FR/BE – Manuel d'utilisation</b> | <b>34</b> |
| <b>DE – Benutzerhandbuch</b>        | <b>50</b> |

# NL/BE – Handleiding



## Voorwoord

---

### Over dit document

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

### Oorspronkelijke instructies

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

### Service en garantie

Indien je service of informatie nodig hebt omtrent je product, neem dan contact op met onze klantenservice via [service@kitchenbrothers.nl](mailto:service@kitchenbrothers.nl).

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

# Inhoudsopgave

---

|                                     |           |
|-------------------------------------|-----------|
| <b>1. Introductie</b>               | <b>5</b>  |
| 1.1 Beoogd gebruik                  | 5         |
| 1.2 Productoverzicht                | 5         |
| 1.3 Productspecificaties            | 6         |
| 1.4 Inhoud verpakking               | 6         |
| <b>2. Veiligheid</b>                | <b>7</b>  |
| 2.1 Algemeen                        | 7         |
| 2.2 Personen                        | 8         |
| 2.3 Gebruik                         | 8         |
| 2.4 Elektra                         | 10        |
| <b>3. Instructies voor gebruik</b>  | <b>11</b> |
| 3.1 Voor het eerste gebruik         | 11        |
| 3.2 Mand installeren                | 11        |
| 3.3 Bedieningspaneel                | 11        |
| 3.4 Gebruiken                       | 12        |
| 3.5 Instellingen                    | 14        |
| 3.6 Automatisch uitschakeling       | 16        |
| 3.7 Elektromagnetische velden (EMV) | 16        |
| <b>4. Probleemoplossing</b>         | <b>16</b> |
| <b>5. Onderhoud en reiniging</b>    | <b>17</b> |
| <b>6. Opslag</b>                    | <b>17</b> |
| <b>7. Weggooien en recyclen</b>     | <b>18</b> |
| 7.1 Afvoeren                        | 18        |
| 7.2 Elektrisch apparaat             | 18        |
| <b>8. Disclaimer</b>                | <b>18</b> |

# 1. Introductie

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

## 1.1 Beoogd gebruik

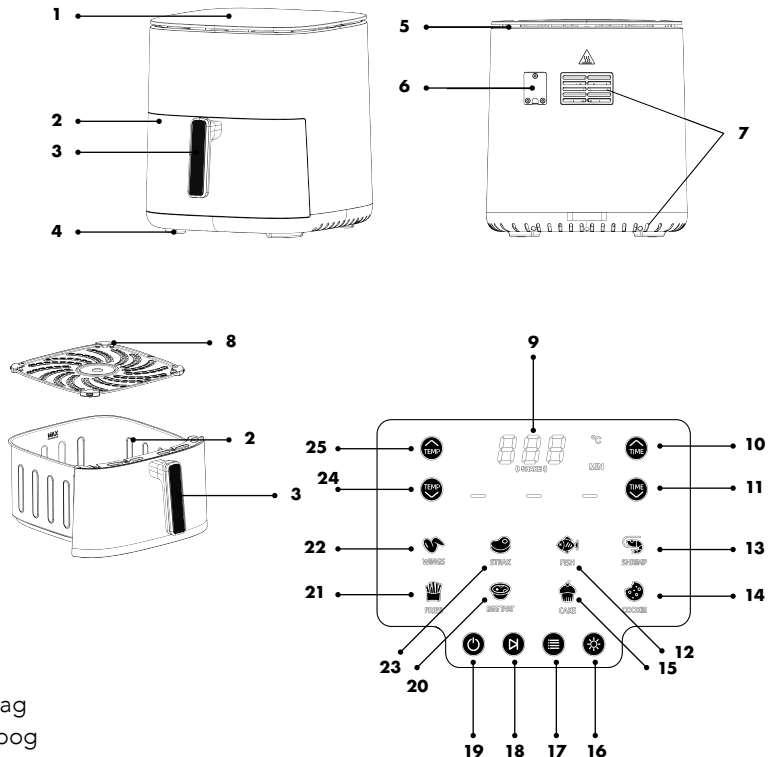
Een airfryer is een keukenapparaat dat hete lucht circuleert om voedsel te bereiden, vergelijkbaar met een heteluchtoven. Het is niet bedoeld voor het verwarmen van vloeistoffen, zoals olie of water of iets dergelijks. Een airfryer kan worden gebruikt voor het bereiden van bijvoorbeeld: aardappelproducten,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

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

## 1.2 Productoverzicht

### 1. Bedieningspaneel

1. Bedieningspaneel
2. Mand
3. Handvat
4. Poot
5. Luchtinvoer
6. Stroompunt
7. Luchtuitlaat
8. Grillplaat
9. Display
10. Tijd omhoog
11. Tijd omlaag
12. Vis
13. Garnalen
14. Koekjes
15. Cake
16. Verlichting
17. Menu
18. Start/Pauze
19. Aan/Uit
20. Eiertart
21. Frietjes
22. Kippenvleugels
23. Biefstuk
24. Temperatuur omlaag
25. Temperatuur omhoog



### 1.3 Productspecificaties

|                       |                     |
|-----------------------|---------------------|
| Afmeting              | 29 x 27,5 x 36,5 cm |
| Gewicht               | 4,4 kg              |
| Soort stekker/adapter | EU                  |
| Spanning              | 220-240V AC         |
| Frequentie            | 50/60Hz             |
| Vermogen              | 2000W               |
| Max. geluidsniveau    | 65dB                |
| Temperatuurbereik     | 80 tot 200°C        |

### 1.4 Inhoud verpakking

Controleer of de inhoud van het pakket overeenkomt met de pakbon wanneer je de verzending ontvangt. Licht je leverancier in als er onderdelen ontbreken. Lijkt het product beschadigd, dien dan onmiddellijk een klacht in bij de vervoerder en geef de leverancier een gedetailleerde beschrijving van de schade. Bewaar de beschadigde onderdelen en verpakking om je klacht te onderbouwen.

- 1x Airfryer XL
- 1x Handleiding

## 2. Veiligheid



### WAARSCHUWING!

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



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

### 2.1 Algemeen

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

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

## **2.2 Personen**

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

## **2.3 Gebruik**

- Als het product aan staat komt er (warme) lucht uit het ventilatiesysteem. Houd je gezicht en handen uit de buurt van dit ventilatiesysteem. Vermijd de warme lucht die uit het product komt als je hem opendoet.
- Dek het product niet af als het aanstaat. Leg nooit kussens of dekens op het product of ertegenaan. Dit kan tot brandgevaar, een elektrische schok, persoonlijk letsel of schade aan het product leiden.
- Delen van het product worden heet. Maak het product niet schoon als deze nog warm is. Wacht tot het product is afgekoeld, voordat je hem schoonmaakt.
- Doe niet te veel voedingsmiddelen in het product. Verdeel de voedingsmiddelen gelijkmatig en overschrijd de maximale laadcapaciteit niet.
- Gebruik het product alleen als de mand erin zit.
- 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.
- 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 er hete olie in de mand kan zitten. Gebruik bij voorkeur een tang, om de snacks uit de mand te halen. De binnenkant van de mand is erg heet en kan persoonlijk letsel veroorzaken.

## 2.4 Elektra

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

- Zet het product uit en haal de stekker uit het stopcontact als je het product niet gebruikt of schoonmaakt. Laat het product volledig afkoelen voordat je het product schoonmaakt.
- Het product mag alleen met een geaard binnenshuis 220-240V stopcontact gebruikt worden.

## 3. Instructies voor gebruik

### 3.1 Voor het eerste gebruik

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen, stickers en/of etiketten.
2. Maak de mand en de grillplaat schoon met heet water, afwasmiddel en een niet-schurende spons. Deze onderdelen kunnen veilig in de vaatwasser gereinigd worden.
3. Neem de binnen- en buitenkant van het product af met een schone doek.

### 3.2 Mand installeren



#### LET OP!

⬠ Dit product kookt met hete lucht. Vul de mand nooit met olie of frituurvet!

1. Plaats de grillplaat in de mand.
2. Schuif de mand in het product. Als de mand goed geplaatst is, klikt het vast.

### 3.3 Bedieningspaneel

Er zijn 8 vooraf ingestelde programma's beschikbaar om te gebruiken. Je kunt het product ook zonder programma gebruiken door de gewenste temperatuur en tijd in te stellen.

Je kunt de menuknop gebruiken om het gewenste programma te kiezen:

| Programma      | Symbool                                                                             | Vooraf ingestelde temperatuur (°C) | Vooraf ingestelde tijd (min) |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|------------------------------|
| Standaard      |                                                                                     | 185                                | 15                           |
| Kippenvleugels |  | 200                                | 25                           |
| Biefstuk       |  | 200                                | 12                           |

|          |                                                                                   |     |    |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|----|
| Vis      |  | 195 | 10 |
| Garnalen |  | 195 | 10 |
| Frietjes |  | 200 | 20 |
| Eiertart |  | 180 | 12 |
| Cake     |  | 160 | 30 |
| Koekjes  |  | 170 | 15 |

### **Opmerking**

- ◇ Je kunt de temperatuur instellen van 80 tot 200°C.
- ◇ Je kunt de tijd instellen van 1 tot 60 minuten.
- ◇ Het wordt aangeraden om het product 5-10 minuten op de gewenste temperatuur voor te verwarmen met een lege mand.

## **3.4 Gebruiken**

### **LET OP!**

- ◇ Houd de mand alleen vast aan het handvat. Raak het metalen deel van de mand niet aan tijdens en net na gebruik, deze wordt erg heet en heeft tijd nodig om af te koelen.
- ◇ Vul de pan nooit met olie of andere vloeistoffen!
- ◇ Wees voorzichtig als je de mand wil legen. Bij alle ingrediënten die oorspronkelijk olie bevatten zal overtollige olie verzameld worden op de bodem van de mand. Draai de mand niet ondersteboven omdat de olie die op de bodem van de mand is verzameld zal lekken.

1. Steek de stekker in een geaard stopcontact.
2. Trek de mand voorzichtig uit het product.
3. Plaats de ingrediënten in de mand.
4. Schuif de mand in het product.
5. Raak Aan/Uit aan met je vinger om het bedieningspaneel in te schakelen.

6. Raak het gewenste programma aan op het bedieningspaneel of stel de temperatuur en tijd handmatig in.
7. Raak Start/Pauze aan om te starten met koken. Op de display verschijnt "Cooking".
8. Voor sommige ingrediënten is het nodig om halverwege de bereidingstijd de mand te schudden. Trek de mand aan het handvat uit het product en schud hem voorzichtig. Als je de mand uit het product hebt gehaald wordt het koken gepauzeerd.
9. Schuif de mand terug in het product. Het koken wordt hervat als de mand correct en volledig in het product is geplaatst. Let erop dat het product en/of de ventilator hoorbaar zijn, als je niets hoort kan het zijn dat het product niet ingeschakeld is.
10. Het product geeft 5 keer een geluidssignaal als de ingestelde tijd van de kookcyclus is verstreken. Trek de mand voorzichtig uit het product en plaats hem op de hittebestendige houder.
11. Controleer of de ingrediënten gereed zijn.
  - A. Als de ingrediënten nog niet gereed zijn, schuif je de mand terug in het product. Raak de temperatuurregelknop aan om de temperatuur in te stellen en raak de timerregelknop aan om de tijd in te stellen. Raak vervolgens Start/Pauze aan om het koken te starten.
  - B. Als de ingrediënten gereed zijn, zet je het product uit door Aan/Uit aan te raken en de ingrediënten één voor één te verwijderen met een hittebestendige tang.
12. Het product is meteen klaar om andere ingrediënten te bereiden.



### Opmerking

- ◇ Overschrijd de MAX-indicatie in de mand niet, dit kan van invloed zijn op de kookkwaliteit van het voedsel.
- ◇ Als je tijdens het kookproces de tijd of temperatuur wil aanpassen, raak je de temperatuur/tijd omhoog/omlaag aan. Je kunt de tijd met een interval van 1 minuut aanpassen. Je kunt de temperatuur met een interval van 5°C aanpassen.
- ◇ Tijdens het koken brandt het lampje bij Start/Pauze. Als je deze knop aanraakt, gaat het lampje knipperen en wordt het koken gepauzeerd. In de pauzestand kun je indien gewenst het programma wijzigen door Menu aan te raken. Als je nogmaals Start/Pauze knop aanraakt, gaat het product verder met koken.
- ◇ Als de tijd is verstreken, stopt het verwarmingselement met werken, maar de ventilator blijft ongeveer 20 seconden draaien om de hete lucht weg te blazen. Daarna zal het geluidssignaal 5 keer afgaan.

### 3.5 Instellingen

De onderstaande tabel helpt je bij het selecteren van de basisinstellingen voor de ingrediënten.

| Ingrediënt                            | Gewicht (g) | Tijd (min) | Temperatuur (°C) | Schudden | Opmerking                                                               |
|---------------------------------------|-------------|------------|------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------|
| Dunne bevroren frietjes               | 300-700     | 9-16       | 200              | Ja       |                                                                         |
| Dikke bevroren frietjes               | 300-700     | 11-20      | 200              | Ja       |                                                                         |
| Huisgemaakte frietjes (8 x 8 mm)      | 300-800     | 10-16      | 200              | Ja       | Voeg vooraf ½ tl olie toe en zorg ervoor dat dit evenredig is verdeeld. |
| Huisgemaakte aardappelpartjes         | 300-800     | 18-22      | 180              | Ja       | Voeg vooraf ½ tl olie toe en zorg ervoor dat dit evenredig is verdeeld. |
| Huisgemaakte aardappelblokjes         | 300-750     | 12-18      | 180              | Ja       | Voeg vooraf ½ tl olie toe en zorg ervoor dat dit evenredig is verdeeld. |
|                                       | 250         | 15-18      | 180              | Ja       |                                                                         |
| Aardappelgratin                       | 500         | 15-18      | 200              | Ja       |                                                                         |
| Biefstuk                              | 100-500     | 8-12       | 180              |          |                                                                         |
| Karbonades                            | 100-500     | 10-14      | 180              |          |                                                                         |
| Hamburgers                            | 100-500     | 7-14       | 180              |          |                                                                         |
| Worstenbroodjes/<br>Saucijzenbroodjes | 100-500     | 13-15      | 200              |          |                                                                         |
| Kippenbouten                          | 100-500     | 18-22      | 180              |          |                                                                         |
| Kipfilet                              | 100-500     | 10-15      | 180              |          |                                                                         |
| Loempia's                             | 100-400     | 8-10       | 200              | Ja       | Gebruik oven-/airfryerklar snacks.                                      |
| Bevroren kipnuggets                   | 100-500     | 6-10       | 200              | Ja       | Gebruik oven-/airfryerklar snacks.                                      |

|                     |         |       |     |  |                                                                                    |
|---------------------|---------|-------|-----|--|------------------------------------------------------------------------------------|
| Bevroren vissticks  | 100-400 | 6-10  | 200 |  | Gebruik oven-/airfryerklaar snacks.                                                |
| Bevroren paneermeel | 100-400 | 8-10  | 180 |  | Gebruik oven-/airfryerklaar meel.                                                  |
| Gevulde groenten    | 100-400 | 1-10  | 160 |  |                                                                                    |
| Cake                | 300     | 20-25 | 160 |  | Gebruik een bakvorm of geschikte airfryerbakpapier.                                |
| Quiche              | 400     | 20-22 | 180 |  | Gebruik een bakblik/ovenschaal of geschikte airfryerbakpapier.                     |
| Muffins             | 300     | 15-18 | 200 |  | Gebruik een bakvorm of geschikte airfryerbakpapier of geschikte airfryerbakpapier. |
| Zoete snacks        | 400     | 1-20  | 160 |  | Gebruik een bakblik/ovenschaal of geschikte airfryerbakpapier.                     |

#### Tips:

- Kleine ingrediënten vereisen meestal een iets kortere bereidingstijd dan grotere ingrediënten.
- Een grotere hoeveelheid ingrediënten vereist slechts een iets langere bereidingstijd, een kleinere hoeveelheid ingrediënten vereist slechts een iets kortere bereidingstijd.
- Door kleinere ingrediënten halverwege de bereidingstijd te schudden, wordt het eindresultaat geoptimaliseerd en kunnen ongelijkmatig gebakken ingrediënten worden voorkomen.
- Voeg wat olie toe aan verse aardappelen en bak je ingrediënten dan nog een paar minuten voor een knapperig resultaat.
- Bereid geen extreem vette ingrediënten zoals worstjes in het product.
- Snacks die in een oven kunnen worden bereid, kunnen ook in dit product worden bereid.
- De optimale hoeveelheid voor het bereiden van krokante frietjes is 500 gram.

- Gebruik kant-en-klaar deeg om snel en gemakkelijk snacks te maken. Kant-en-klaar deeg heeft ook een kortere bereidingstijd nodig dan zelfgemaakt deeg.
- Plaats een bakblik of ovenschaal in de mand als je een cake of quiche wil bakken of als je fragiele ingrediënten of gevulde ingrediënten wil bereiden.
- Je kunt het product ook gebruiken om ingrediënten te verwarmen. Om ingrediënten te verwarmen, stel je de temperatuur in op 150°C voor maximaal 10 minuten.

### **Opmerking**

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

## **3.6 Automatisch uitschakeling**

- Het product heeft een ingebouwde timer, die het product automatisch uitschakelt wanneer het aftellen van de timer nul bereikt.
- Je kunt het product handmatig uitschakelen door op de aan-/uitknop te drukken.
- Het product schakelt na 20 seconden inactiviteit automatisch uit.

## **3.7 Elektromagnetische velden (EMV)**

Het product voldoet aan alle normen met betrekking tot elektromagnetische velden (EMV). Bij correct gebruik is er geen schade voor het menselijk lichaam, gebaseerd op beschikbaar wetenschappelijk bewijs.

# **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                                                                             |
|------------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Storingscode E1 wordt weergegeven. | Het circuit is kapot is.       | Laat de interne onderdelen en de bedrading controleren door een erkende installateur. |
| Storingscode E2 wordt weergegeven. | Er is sprake van kortsluiting. | Laat de interne onderdelen en de bedrading controleren door een erkende installateur. |

## 5. Onderhoud en reiniging

---

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



### Opmerking

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

## 6. Opslag

---

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

## 7. Weggooien en recyclen

---

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

### 7.1 Afvoeren



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



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

### 7.2 Elektrisch apparaat



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

## 8. Disclaimer

---

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

# EN – User manual



## Foreword

---

### About this document

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

### Original Instructions

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

### Service and warranty

If you need service or information regarding your product, please contact our customer service at [service@kitchenbrothers.nl](mailto:service@kitchenbrothers.nl).

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

# Table of contents

---

|                                    |           |
|------------------------------------|-----------|
| <b>1. Introduction</b>             | <b>21</b> |
| 1.1 Intended use                   | 21        |
| 1.2 Product overview               | 21        |
| 1.3 Product specifications         | 22        |
| 1.4 Contents of package            | 22        |
| <b>2. Safety</b>                   | <b>23</b> |
| 2.1 General                        | 23        |
| 2.2 Persons                        | 24        |
| 2.3 Operation                      | 24        |
| 2.4 Electricity                    | 25        |
| <b>3. Instructions for use</b>     | <b>26</b> |
| 3.1 Before first use               | 26        |
| 3.2 Installing the basket          | 26        |
| 3.3 Control panel                  | 27        |
| 3.4 How to use                     | 28        |
| 3.5 Settings                       | 29        |
| 3.6 Automatic shutdown             | 31        |
| 3.7 Electromagnetic Fields (EMF)   | 31        |
| <b>4. Troubleshooting</b>          | <b>31</b> |
| <b>5. Maintenance and cleaning</b> | <b>32</b> |
| <b>6. Storage</b>                  | <b>32</b> |
| <b>7. Disposal and recycle</b>     | <b>32</b> |
| 7.1 Disposal                       | 32        |
| 7.2 Electric appliance             | 33        |
| <b>8. Disclaimer</b>               | <b>33</b> |

# 1. Introduction

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

## 1.1 Intended use

An airfryer is a kitchen appliance that circulates hot air to cook food, similar to a hot-air oven. It is not intended for heating liquids, such as oil or water or something 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. Control panel

2. Basket

3. Handle

4. Leg

5. Air inlet

6. Power supply point

7. Air outlet

8. Grill plate

9. Display

10. Time up

11. Time down

12. Fish

13. Shrimp

14. Cookies

15. Cake

16. Lighting

17. Menu

18. Start/Pause

19. On/Off

20. Egg Pie

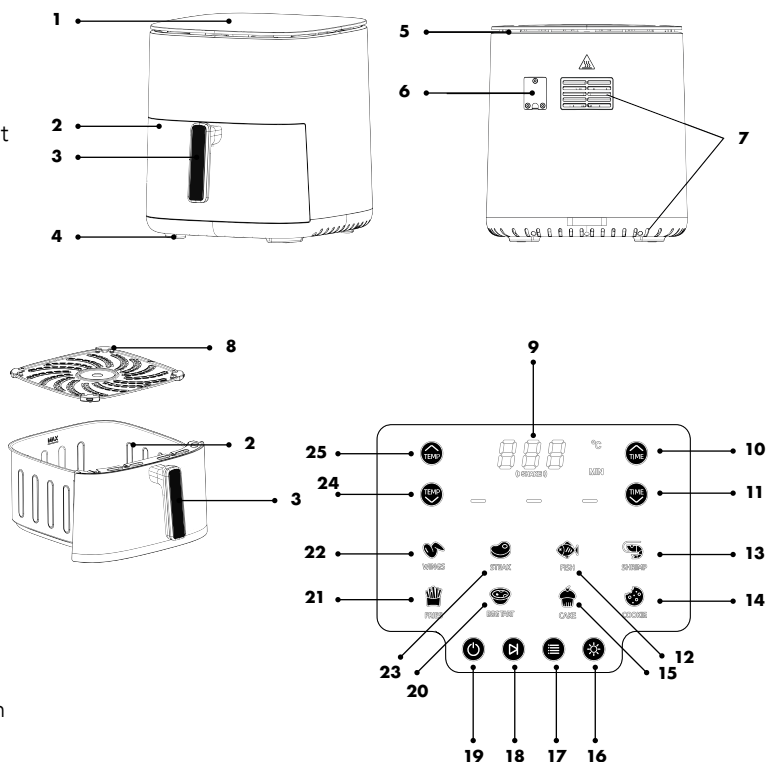
21. French fries

22. Chicken wings

23. Steak

24. Temperature down

25. Temperature up



### 1.3 Product specifications

|                      |                     |
|----------------------|---------------------|
| Dimension            | 29 x 27.5 x 36.5 cm |
| Weight               | 4.4 kg              |
| Type of plug/adaptor | EU                  |
| Voltage              | 220-240V AC         |
| Frequency            | 50/60Hz             |
| Power                | 2000W               |
| Max. noise level     | 65dB                |
| Temperature range    | 80 to 200°C         |

### 1.4 Contents of package

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

- 1x Airfryer XL
- 1x User manual

## 2. Safety



### **WARNING!**

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



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

### **2.1 General**

- Before first use, remove all packaging material and any stickers.
- If this is your first time using the product, it is important to read the 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 the service center for repairs to prevent damage and personal injury.
- Be aware of the risks and consequences associated with improper use of the product. Misuse of the product may result in personal injury and damage to the product.
- Do not store explosive substances such as aerosols containing flammable propellant near the product.
- The outside of the product may become hot when the product is in use. So be alert when touching the outside!
- Do not put a cover over the product when it is on.
- Always use the product on a 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, who is responsible for the safety of the user.
- The product must not be used by people with physical or mental disabilities. Use of the product is permitted only if a supervisor is present, who is responsible for the safety of the user.
- Cleaning and maintenance of the product should not be performed by children unless they are over 8 years old and supervised.
- Do not allow children to play with the product. Use and store the product out of the reach of children.
- To avoid personal injury and damage to the product, do not allow anyone to climb, sit, stand or climb on the product.

## **2.3 Operation**

- When the product is on, (warm) 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 is in it.
- Do not use the product and accessories on the stove or in combination with boiling water, as this may cause damage or personal injury.
- Do not use the product near a bathtub, shower, swimming pool, or near a (laundry) tub filled with water. Do not touch the product or power cord with wet hands. Do not allow the product to come into contact with water. Do not immerse the product in water. If water does get inside or on the product, turn the product off immediately and contact our customer service department.
- Do not use the product near objects or surfaces that are sensitive to heat.

- The product may become very hot during use. Therefore, place the product on a heat-resistant plate during use. For example, never put it on a plastic table, plastic tablecloth or on a refrigerator.
- The product becomes hot when it is on. Do not touch the hot surfaces. Do not use the product if you are sensitive to heat. Do not touch the hot parts of the product. Use only the handle or knob.
- Do not install the product in a place without ventilation (for example, on a bookshelf or in a closet) or on a carpet or cushion. Make sure 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.
- Never fill the tray with oil. This may cause fire or personal injury. However, you can possibly rub the ingredients with a little oil to make them crunchier.
- Be very careful when moving the product while it is on.
- Do not put the product against a wall or other objects.
- Do not put anything on top of the product.
- Make sure the ventilation system is not blocked when the product is on. This may cause overheating. Keep at least 30 cm of space around the ventilation grid.
- Do not use the product for more than 60 minutes at a time.
- When emptying the basket, be aware that there may be hot oil in the basket. Preferably use tongs, to remove the snacks from the basket. The inside of the basket is very hot and may cause personal injury.

## 2.4 Electricity

- If the power fails during use, turn off the product immediately 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 leave the cable in a walkway.
- Do not move the product by pulling the cord or twisting the cord.

- Before connecting the product, make sure that the mains voltage indicated on the rating plate matches that of your power system.
- Make sure you do not trip over the cable and that the cable is not kinked, twisted, or stuck.
- Check both power cord and plug regularly for signs of damage or wear, and if there is any, do not use the product and have the power cord and/or plug replaced or repaired by authorized service personnel.
- To avoid electric shock, do not use the product if you suspect the power cord or plug is damaged. A damaged power cord or plug should be repaired or replaced by a professional (an authorized distributor).
- Use and store the product so that the cables cannot be damaged.
- Use only the adapter and/or accessories provided by the supplier to prevent overheating, explosions, electric shock, fire, other damage and personal injury.
- Do not use an extension cord. Make sure the product is plugged into a grounded outlet to which no other devices are connected.
- The product is not suitable to be operated via an external timer or a separate remote control.
- Should the system controlling the internal temperature fail, the overheating protection will automatically turn on and the product will not function. Unplug the product, let it cool down completely and restart the product.
- Never insert objects into the slots on the outside of the product, you may touch live parts. This may cause fire and/or electric shock.
- Do not move the product while it is on. Always turn the product off before moving or cleaning it.
- Turn the product off and unplug the product when you are not using or cleaning it. Allow the product to cool completely before cleaning the product.
- The product should only be used with a grounded indoor 220-240V outlet.

## 3. Instructions for use

---

### 3.1 Before first use

1. Remove all packaging materials, stickers and/or labels.
2. Clean the basket and grill with hot water, detergent and a non-abrasive sponge. These parts can be safely cleaned in the dishwasher.
3. Wipe the inside and outside of the product with a clean cloth.

### 3.2 Installing the basket



◇ This product cooks with hot air. Never fill the basket with oil or frying fat!

1. Place the grill plate in the basket.
2. Slide the basket into the product. When the basket is properly placed, it clicks into place.

### 3.3 Control panel

There are 8 preset programs available. You can also use the product without a program by setting the desired temperature and time.

You can use the menu button to select the desired program:

| Program       | Symbol                                                                              | Preset temperature (°C) | Preset time (min) |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------|
| Standard      |                                                                                     | 185                     | 15                |
| Chicken wings |    | 200                     | 25                |
| Steak         |    | 200                     | 12                |
| Fish          |    | 195                     | 10                |
| Shrimp        |    | 195                     | 10                |
| French fries  |    | 200                     | 20                |
| Egg tart      |   | 180                     | 12                |
| Cake          |  | 160                     | 30                |
| Cookies       |  | 170                     | 15                |

#### Note

- ◇ You can set the temperature from 80 to 200°C.
- ◇ You can set the time from 1 to 60 minutes.
- ◇ It is recommended to preheat for 5-10 minutes at the desired temperature with an empty basket.

### 3.4 How to use



#### CAUTION!

- ◇ Hold the basket only by the handle. Do not touch the metal part of the basket during and just after use, it gets very hot and needs time to cool down.
  - ◇ Never fill the pan with oil or other liquids!
  - ◇ Be careful when you want to empty the basket. With all ingredients which originally contain oil, excess oil will collect at the bottom of the basket. Do not turn the basket upside down because the oil collected on the bottom of the basket will leak.
1. Plug into a grounded outlet.
  2. Carefully pull the basket out of the product.
  3. Place the ingredients in the basket.
  4. Slide the basket into the product.
  5. Touch On/Off with your finger to turn on the control panel.
  6. Touch the desired program on the control panel or set the temperature and time manually.
  7. Touch Start/Pause to start cooking. "Cooking" appears on the display.
  8. Some ingredients require shaking the basket halfway through cooking time. Pull the basket out of the product by the handle and shake it gently. Once you have removed the basket from the product, cooking is paused.
  9. Slide the basket back into the product. Cooking resumes when the basket is correctly and fully inserted into the product. Make sure that the product and/or the fan are audible, if you do not hear anything it may be that the product is not turned on.
  10. The product beeps 5 times when the set time of the cooking cycle has elapsed. Carefully pull the basket out of the product and place it on the heat-resistant holder.
  11. Check that the ingredients are ready.
  12. If the ingredients are not yet ready, slide the basket back into the product. Touch the temperature control knob to set the temperature and touch the timer control knob to set the time. Then touch Start/Pause to start cooking.
  13. When the ingredients are ready, turn off the product by touching On/Off and remove the ingredients one by one with heat-resistant tongs.
  14. The product is immediately ready to cook other ingredients.



#### Note

- ◇ Do not exceed the MAX indication in the basket, this may affect the cooking quality of the food.
- ◇ If you want to adjust the time or temperature during the cooking process, touch temperature/time up/down. You can adjust the time at 1-minute intervals. You can adjust the temperature at an interval of 5°C.

- ◇ During cooking, the Start/Pause light is on. When you touch this button, the light flashes and cooking is paused. While in pause mode, you can change the program, if desired, by touching Menu. If you touch Start/Pause button again, the product continues cooking.
- ◇ When the time has elapsed, the heating element will stop working, but the fan will keep running for about 20 seconds to blow away the hot air. After that, the audible signal will sound 5 times.

### 3.5 Settings

The table below will help you select basic ingredient settings.

| Ingredient                    | Weight (g) | Time (min) | Temperature (°C) | Shake | Note                                                            |
|-------------------------------|------------|------------|------------------|-------|-----------------------------------------------------------------|
| Thin frozen fries             | 300-700    | 9-16       | 200              | Yes   |                                                                 |
| Thick frozen fries            | 300-700    | 11-20      | 200              | Yes   |                                                                 |
| Homemade fries (8 x 8 mm)     | 300-800    | 10-16      | 200              | Yes   | Add ½ tsp oil beforehand, making sure it is evenly distributed. |
| Homemade potato slices        | 300-800    | 18-22      | 180              | Yes   | Add ½ tsp oil beforehand, making sure it is evenly distributed. |
| Homemade potato cubes         | 300-750    | 12-18      | 180              | Yes   | Add ½ tsp oil beforehand, making sure it is evenly distributed. |
|                               | 250        | 15-18      | 180              | Yes   |                                                                 |
| Potato gratin                 | 500        | 15-18      | 200              | Yes   |                                                                 |
| Steak                         | 100-500    | 8-12       | 180              |       |                                                                 |
| Pork chops                    | 100-500    | 10-14      | 180              |       |                                                                 |
| Hamburgers                    | 100-500    | 7-14       | 180              |       |                                                                 |
| Sausage rolls / Sausage rolls | 100-500    | 13-15      | 200              |       |                                                                 |
| Chicken drumsticks            | 100-500    | 18-22      | 180              |       |                                                                 |
| Chicken breast                | 100-500    | 10-15      | 180              |       |                                                                 |
| Spring rolls                  | 100-400    | 8-10       | 200              | Yes   | Use oven/airfryer-ready snacks.                                 |
| Frozen chicken nuggets        | 100-500    | 6-10       | 200              | Yes   | Use oven/airfryer-ready snacks.                                 |

|                    |         |       |     |       |                                                                                       |
|--------------------|---------|-------|-----|-------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Frozen fish sticks | 100-400 | 6-10  | 200 |       | Use oven/airfryer-ready snacks.                                                       |
| Frozen breadcrumbs | 100-400 | 8-10  | 180 |       | Use oven-/airfryer-ready flour.                                                       |
| Stuffed vegetables | 100-400 | 1-10  | 160 |       |                                                                                       |
| Cake               | 300     | 20-25 | 160 |       | Use a baking pan or suitable airfryer baking paper.                                   |
| Quiche             | 400     | 20-22 | 180 |       | Use a baking tin/ oven dish or suitable airfryer baking paper.                        |
| Muffins            | 300     | 15-18 | 200 |       | Use a baking pan or suitable airfryer baking paper or suitable airfryer baking paper. |
| Sweet snacks       | 400     | 1-20  | 160 | Shake | Use a baking tin/ oven dish or suitable airfryer baking paper.                        |

#### Tips:

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

## Note

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

### 3.6 Automatic shutdown

- The product has a built-in timer, which automatically turns the product off when the timer countdown reaches zero.
- You can manually turn off the product by pressing the power button.
- The product automatically turns off after 20 seconds of inactivity.

### 3.7 Electromagnetic Fields (EMF)

The product complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). When used correctly, there is no harm to the human body, based on available scientific evidence.

## 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 department.

| Problem                     | Cause                     | Solution                                                                 |
|-----------------------------|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Fault code E1 is displayed. | The circuit is broken.    | Have the internal components and wiring checked by a licensed installer. |
| Fault code E2 is displayed. | There is a short circuit. | Have the internal components and wiring checked by a licensed installer. |

## 5. Maintenance and cleaning

---

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

### Note

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

## 6. Storage

---

Unplug the product and allow it to cool thoroughly. Make sure all parts are clean and dry. Store the product in a 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. Disclaimer

---

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

# FR/BE – Manuel d'utilisation



## Avant-propos

---

### À propos de ce document

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

### Instructions originales

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

### Service et garantie

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

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

# Table des matières

---

|                                        |           |
|----------------------------------------|-----------|
| <b>1. Introduction</b>                 | <b>36</b> |
| 1.1 Utilisation prévue                 | 36        |
| 1.2 Description du produit             | 36        |
| 1.3 Spécifications du produit          | 37        |
| 1.4 Contenu de l’emballage             | 37        |
| <b>2. Sécurité</b>                     | <b>38</b> |
| 2.1 Général                            | 38        |
| 2.2 Personnes                          | 39        |
| 2.3 Fonctionnement                     | 39        |
| 2.4 Électricité                        | 41        |
| <b>3. Mode d’emploi</b>                | <b>42</b> |
| 3.1 Avant la première utilisation      | 42        |
| 3.2 Installation du panier             | 42        |
| 3.3 Panneau de commande                | 42        |
| 3.4 Utilisation                        | 43        |
| 3.5 Réglages                           | 44        |
| 3.6 Arrêt automatique                  | 47        |
| 3.7 Champs électromagnétiques (CEM)    | 47        |
| <b>4. Résolution des problèmes</b>     | <b>47</b> |
| <b>5. Entretien et nettoyage</b>       | <b>48</b> |
| <b>6. Stockage</b>                     | <b>48</b> |
| <b>7. Élimination et recyclage</b>     | <b>49</b> |
| 7.1 Élimination                        | 49        |
| 7.2 Appareils électriques              | 49        |
| <b>8. Clause de non-responsabilité</b> | <b>49</b> |

# 1. Introduction

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

## 1.1 Utilisation prévue

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

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

## 1.2 Description du produit

1. Panneau de contrôle

2. Panier

3. Poignée

4. Pied

5. Entrée d'air

6. Point d'alimentation

7. Sortie d'air

8. Plaque de grill

9. Affichage

10. Temps écoulé

11. Temps écoulé

12. Poisson

13. Crevettes

14. Biscuits

15. Gâteau

16. Eclairage

17. Menu

18. Démarrage/Paus

19. Marche/Arrêt

20. Gâteau aux œufs

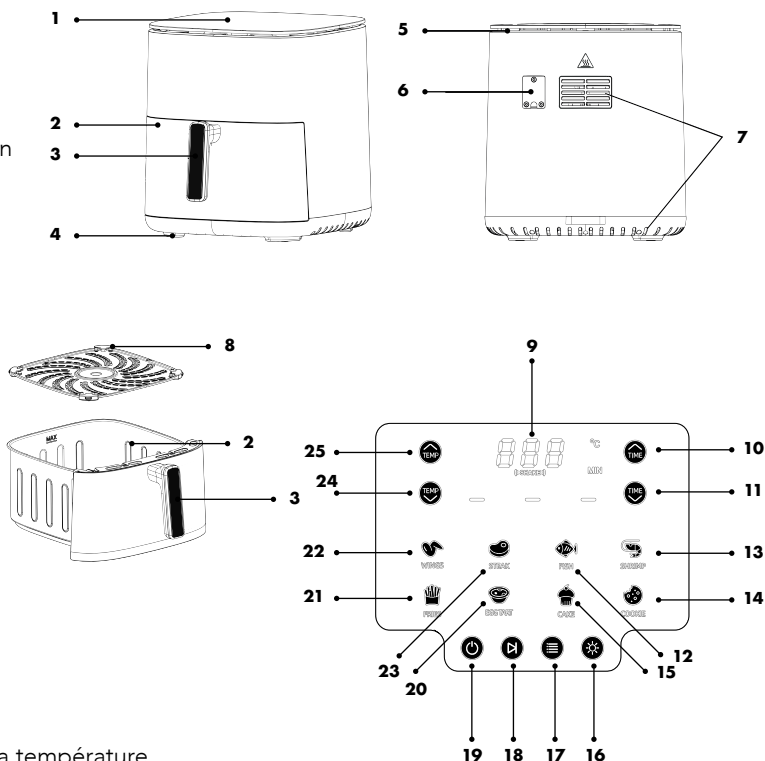
21. Frites

22. Ailes de poulet

23. Steak

24. Température basse

25. Augmentation de la température



### 1.3 Spécifications du produit

|                          |                     |
|--------------------------|---------------------|
| Dimensions               | 29 x 27,5 x 36,5 cm |
| Poids                    | 4,4 kg              |
| Type de prise/adaptateur | UE                  |
| Tension                  | 220-240V AC         |
| Fréquence                | 50/60Hz             |
| Puissance                | 2000W               |
| Niveau de bruit max.     | 65dB                |
| Plage de température     | 80 à 200°C          |

### 1.4 Contenu de l'emballage

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

- 1x Sèche-cheveux XL
- 1x Manuel d'utilisation

## 2. Sécurité

---



### ATTENTION !

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



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

### 2.1 Général

- Avant la première utilisation, retirez tous les matériaux d'emballage et les éventuels autocollants.
- Si vous utilisez le produit pour la première fois, il est important de lire attentivement le manuel et les instructions.
- Si le produit fonctionne mal, 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.
- 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 Fonctionnement

- Lorsque le produit est en marche, de l'air (chaud) sort du système de ventilation. Tenez votre visage et vos mains à l'écart de ce système de ventilation. Évitez l'air chaud qui sort du produit lorsque vous l'ouvrez.
- Ne couvrez pas le produit lorsqu'il est en marche. Ne placez jamais d'oreillers ou de couvertures sur ou contre 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 de façon homogène et ne dépassez pas la capacité de chargement maximale.
- N'utilisez l'appareil que lorsque le panier se trouve à l'intérieur.

- N'utilisez pas l'appareil et ses accessoires sur la cuisinière ou en combinaison avec de l'eau bouillante, sous peine d'endommager l'appareil ou de blesser quelqu'un.
- N'utilisez pas l'appareil 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 le produit, éteignez-le immédiatement et contactez notre service clientèle.
- N'utilisez pas le produit à proximité d'objets ou de surfaces sensibles à la chaleur.
- Le produit peut devenir très chaud pendant son utilisation. Par conséquent, placez le produit sur une plaque résistante à la chaleur pendant l'utilisation. Par exemple, ne le placez jamais sur une table ou une nappe en plastique ou sur un réfrigérateur.
- Le produit devient chaud lorsqu'il est allumé. Ne touchez pas les surfaces chaudes. N'utilisez pas le produit si vous êtes sensible à la chaleur. Ne touchez pas les parties chaudes du produit. Utilisez uniquement la poignée ou le bouton.
- N'installez pas le produit dans un endroit non ventilé (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 le produit refroidir complètement avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Ne laissez jamais le produit sans surveillance lorsqu'il est utilisé.
- Laissez le produit refroidir complètement avant de le ranger.
- Ne nettoyez pas le produit lorsqu'il est encore branché.
- Ne nettoyez pas le produit lorsqu'il est encore chaud.
- Placez toujours le produit sur une surface résistante à la chaleur. Laissez un espace d'au moins 30 cm autour de l'arrière, des côtés et du dessus du produit.
- Placez toujours le produit sur une surface horizontale, plane, stable et ininflammable.
- Ne placez pas le produit sur des matériaux (hautement) inflammables tels que des nappes ou des rideaux.
- Ne touchez pas le produit avec des mains mouillées, cela pourrait provoquer un choc ou d'autres blessures.
- 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, sachez qu'il peut contenir de l'huile chaude. Utilisez de préférence des pinces pour retirer les snacks du panier. L'intérieur du panier est très chaud et peut provoquer des blessures.

## 2.4 Électricité

- En cas de coupure de courant pendant l'utilisation, éteignez immédiatement le produit 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 réseau électrique.
- Veillez à ne pas trébucher sur le câble et à ce qu'il ne soit pas plié, tordu ou coincé.
- Vérifiez régulièrement que le cordon d'alimentation et la fiche ne présentent pas de signes d'endommagement ou d'usure. Si c'est le cas, n'utilisez pas l'appareil et faites remplacer ou réparer le cordon d'alimentation et/ou la fiche par un personnel de service agréé.
- Pour éviter tout risque d'électrocution, n'utilisez pas l'appareil si vous pensez que le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé(e). Un cordon d'alimentation ou une fiche endommagée(e) doit être réparé(e) ou remplacé(e) par un professionnel (un distributeur agréé).
- Utilisez et rangez le produit de manière 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 terre sur laquelle aucun autre appareil n'est branché.
- L'appareil n'est pas conçu pour être commandé par une minuterie externe ou une télécommande séparée.
- En cas de défaillance du système de contrôle de la température interne, la protection contre la surchauffe se déclenche automatiquement et l'appareil cesse de fonctionner. Débranchez l'appareil, 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 le produit et débranchez-le lorsque vous ne l'utilisez pas ou que vous ne le nettoyez pas. Laissez le produit refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Le produit ne doit être utilisé qu'avec une prise intérieure de 220-240 V avec mise à la terre.

## 3. Mode d'emploi

### 3.1 Avant la première utilisation

1. Retirez tous les matériaux d'emballage, les autocollants et/ou les étiquettes.
2. Nettoyez le panier et la grille avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Ces pièces peuvent être nettoyées en toute sécurité au lave-vaisselle.
3. Essuyez l'intérieur et l'extérieur du produit avec un chiffon propre.

### 3.2 Installation du panier



#### ATTENTION !

- ♦ Ce produit cuit avec de l'air chaud. Ne remplissez jamais le panier d'huile ou de graisse de friture !

1. Placez la plaque du gril dans le panier.
2. Faites glisser le panier dans l'appareil. Lorsque le panier est correctement placé, il s'enclenche.

### 3.3 Panneau de commande

L'appareil dispose de 8 programmes pré-réglés. Vous pouvez également utiliser l'appareil sans programme en réglant la température et la durée souhaitées.

Vous pouvez utiliser le bouton de menu pour sélectionner le programme souhaité :

| Programme       | Symbole                                                                             | Température pré-réglée (°C) | Temps pré-réglé (min) |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------|
| Standard        |                                                                                     | 185                         | 15                    |
| Ailes de poulet |  | 200                         | 25                    |
| Steak           |  | 200                         | 12                    |
| Poisson         |  | 195                         | 10                    |
| Crevettes       |  | 195                         | 10                    |
| Frites          |  | 200                         | 20                    |

|                 |                                                                                   |     |    |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|----|
| Gâteau aux œufs |   | 180 | 12 |
| Gâteau          |  | 160 | 30 |
| Biscuits        |  | 170 | 15 |



### Remarque

- ◇ La température peut être réglée entre 80 et 200°C.
- ◇ Vous pouvez régler la durée de 1 à 60 minutes.
- ◇ Il est recommandé de préchauffer le panier vide pendant 5 à 10 minutes à la température souhaitée.

## 3.4 Utilisation



### ATTENTION !

- ◇ Tenez le panier par la poignée uniquement. Ne touchez pas la partie métallique du panier pendant et juste après l'utilisation, car elle devient très chaude et a besoin de temps pour refroidir.
  - ◇ Ne remplissez jamais le panier d'huile ou d'autres liquides !
  - ◇ Faites attention lorsque vous voulez vider le panier. Avec tous les ingrédients qui contiennent de l'huile à l'origine, l'excédent d'huile s'accumule au fond du panier. Ne retournez pas le panier, car l'huile accumulée au fond du panier s'écoulerait.
1. Branchez l'appareil sur une prise de courant reliée à la terre.
  2. Retirez délicatement le panier du produit.
  3. Placez les ingrédients dans le panier.
  4. Faites glisser le panier dans le produit.
  5. Touchez Marche/Arrêt avec votre doigt pour allumer le panneau de commande.
  6. Touchez le programme souhaité sur le panneau de commande ou réglez manuellement la température et la durée.
  7. Appuyez sur Démarrage/Pause pour lancer la cuisson. L'écran affiche « Cooking » (cuisson).
  8. Pour certains ingrédients, il est nécessaire de secouer le panier à mi-cuisson. Retirez le panier du produit par la poignée et secouez-le doucement. Une fois le panier sorti du produit, la cuisson est interrompue.
  9. Remettez le panier dans le produit. La cuisson reprend lorsque le panier est correctement et complètement inséré dans le produit. Assurez-vous que le produit et/ou le ventilateur sont audibles, si vous n'entendez rien, il se peut que le produit ne soit pas en marche.

10. Le produit émet 5 bips lorsque la durée programmée du cycle de cuisson est écoulée.  
Retirez délicatement le panier du produit et placez-le sur le support résistant à la chaleur.
11. Vérifiez que les ingrédients sont prêts.
  - a. Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, remplacez le panier dans le produit.  
Appuyez sur le bouton de réglage de la température pour régler la température et sur le bouton de réglage de la minuterie pour régler la durée. Appuyez ensuite sur Démarrage/Pause pour lancer la cuisson.
  - b. Lorsque les ingrédients sont prêts, éteignez l'appareil en appuyant sur Marche/Arrêt et retirez les ingrédients un par un à l'aide d'une pince résistante à la chaleur.
12. Le produit est immédiatement prêt à cuire d'autres ingrédients.



### Remarque

- ⧫ Ne dépassez pas l'indication MAX dans le panier, cela pourrait affecter la qualité de cuisson des aliments.
- ⧫ Si vous souhaitez régler la durée ou la température pendant la cuisson, touchez la touche température/temps haut/bas. Vous pouvez régler la durée par intervalles d'une minute. Vous pouvez régler la température par intervalles de 5°C.
- ⧫ Pendant la cuisson, le voyant Démarrage/Pause est allumé. Lorsque vous touchez cette touche, le voyant clignote et la cuisson est mise en pause. En mode pause, vous pouvez changer de programme si vous le souhaitez en appuyant sur Menu. Si vous touchez à nouveau la touche Démarrage/Pause, le produit poursuit la cuisson.
- ⧫ Lorsque le temps est écoulé, l'élément chauffant s'arrête de fonctionner, mais le ventilateur continue de tourner pendant environ 20 secondes pour évacuer l'air chaud. Ensuite, le signal sonore retentit 5 fois.

## 3.5 Réglages

Le tableau ci-dessous vous aidera à sélectionner les réglages de base des ingrédients.

| Ingrédient                | Poids (g) | Temps (min) | Température (°C) | Secouer | Remarque                                                                                        |
|---------------------------|-----------|-------------|------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Frites fines surgelées    | 300-700   | 9-16        | 200              | Oui     |                                                                                                 |
| Frites surgelées épaisses | 300-700   | 11-20       | 200              | Oui     |                                                                                                 |
| Frites maison (8 x 8 mm)  | 300-800   | 10-16       | 200              | Oui     | Ajoutez ½ cuillère à café d'huile à l'avance et assurez-vous qu'elle est uniformément répartie. |

|                                           |         |       |     |     |                                                                                                 |
|-------------------------------------------|---------|-------|-----|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tranches de pommes de terre maison        | 300-800 | 18-22 | 180 | Oui | Ajoutez ½ cuillère à café d'huile à l'avance et assurez-vous qu'elle est répartie uniformément. |
| Cubes de pommes de terre maison           | 300-750 | 12-18 | 180 | Oui | Ajoutez ½ cuillère à café d'huile à l'avance et assurez-vous qu'elle est répartie uniformément. |
|                                           | 250     | 15-18 | 180 | Oui |                                                                                                 |
| Gratin de pommes de terre                 | 500     | 15-18 | 200 | Oui |                                                                                                 |
| Steak                                     | 100-500 | 8-12  | 180 |     |                                                                                                 |
| Côtelettes                                | 100-500 | 10-14 | 180 |     |                                                                                                 |
| Hamburger                                 | 100-500 | 7-14  | 180 |     |                                                                                                 |
| Rouleaux de saucisse/rouleaux de saucisse | 100-500 | 13-15 | 200 |     |                                                                                                 |
| Pilons de poulet                          | 100-500 | 18-22 | 180 |     |                                                                                                 |
| Poitrine de poulet                        | 100-500 | 10-15 | 180 |     |                                                                                                 |
| Rouleaux de printemps                     | 100-400 | 8-10  | 200 | Oui | Utilisez des en-cas prêts à être cuits au four ou à la friteuse.                                |
| Nuggets de poulet surgelés                | 100-500 | 6-10  | 200 | Oui | Utilisez des en-cas prêts à être cuits au four ou à la friteuse.                                |
| Bâtonnets de poisson surgelés             | 100-400 | 6-10  | 200 |     | Utilisez des en-cas prêts à être cuits au four ou à la friteuse.                                |
| Chapelure surgelée                        | 100-400 | 8-10  | 180 |     | Utilisez de la farine prête à l'emploi pour le four/la friteuse.                                |
| Légumes farcis                            | 100-400 | 1-10  | 160 |     |                                                                                                 |
| Gâteau                                    | 300     | 20-25 | 160 |     | Utiliser un moule à pâtisserie ou du papier sulfurisé adapté à la friteuse.                     |

|               |     |       |     |                                                                                                                                           |
|---------------|-----|-------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Quiche        | 400 | 20-22 | 180 | Utiliser un moule/<br>une plaque de<br>four ou du papier<br>sulfurisé adapté à la<br>friteuse.                                            |
| Muffins       | 300 | 15-18 | 200 | Utilisez un moule<br>à pâtisserie ou du<br>papier sulfurisé<br>adapté à la friteuse<br>ou du papier<br>sulfurisé adapté à la<br>friteuse. |
| En-cas sucrés | 400 | 1-20  | 160 | Utiliser une boîte<br>de cuisson/un plat<br>à four ou du papier<br>de cuisson pour<br>friteuse.                                           |

#### Conseils :

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



### Remarque

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

## 3.6 Arrêt automatique

- L'appareil est équipé d'une minuterie intégrée qui l'éteint automatiquement lorsque le compte à rebours atteint zéro.
- Vous pouvez éteindre manuellement l'appareil en appuyant sur la touche marche/arrêt.
- Le produit s'éteint automatiquement après 20 secondes d'inactivité.

## 3.7 Champs électromagnétiques (CEM)

Le produit est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). S'il est utilisé correctement, il n'est pas nocif pour le corps humain, d'après les preuves scientifiques disponibles.

# 4. Résolution des problèmes

Si les problèmes suivants surviennent lors de l'utilisation du produit, consultez le 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 code d'erreur E1 est affiché. | Le circuit est interrompu. | Faire vérifier les composants internes et le câblage par un installateur agréé. |
| Le code d'erreur E2 est affiché. | Il y a un court-circuit.   | Faire vérifier les composants internes et le câblage par un installateur agréé. |

## 5. Entretien et nettoyage

---

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



### Remarque

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

## 6. Stockage

---

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

## 7. Élimination et recyclage

---

Pensez à l'environnement et contribuez à un cadre de vie plus propre ! Vous pouvez contacter votre municipalité pour obtenir toutes les informations sur les possibilités d'élimination des produits mis au rebut. Emballage comportant au moins 90 % de matières recyclées.

### 7.1 Élimination



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



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

### 7.2 Appareils électriques



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

## 8. Clause de non-responsabilité

---

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

# DE – Benutzerhandbuch



## Vorwort

---

### Über dieses Dokument

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

### Originalanleitung

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

### Service und Garantie

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

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

# Inhaltsverzeichnis

---

|                                     |           |
|-------------------------------------|-----------|
| <b>1. Einleitung</b>                | <b>52</b> |
| 1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung    | 52        |
| 1.2 Produktübersicht                | 52        |
| 1.3 Produktspezifikationen          | 53        |
| 1.4 Inhalt der Verpackung           | 53        |
| <b>2. Sicherheit</b>                | <b>54</b> |
| 2.1 Allgemein                       | 54        |
| 2.2 Menschen                        | 55        |
| 2.3 Betrieb                         | 55        |
| 2.4 Elektrizität                    | 57        |
| <b>3. Betriebsanleitung</b>         | <b>58</b> |
| 3.1 Vor dem ersten Gebrauch         | 58        |
| 3.2 Einsetzen des Korbs             | 58        |
| 3.3 Bedienfeld                      | 59        |
| 3.4 Benutzung                       | 60        |
| 3.5 Einstellungen                   | 61        |
| 3.6 Automatische Abschaltung        | 63        |
| 3.7 Elektromagnetische Felder (EMF) | 63        |
| <b>4. Störungsbeseitigung</b>       | <b>64</b> |
| <b>5. Wartung und Reinigung</b>     | <b>64</b> |
| <b>6. Lagerung</b>                  | <b>65</b> |
| <b>7. Entsorgung und Recycling</b>  | <b>65</b> |
| 7.1 Entsorgung                      | 65        |
| <b>8. Haftungsausschluss</b>        | <b>65</b> |

# 1. Einleitung

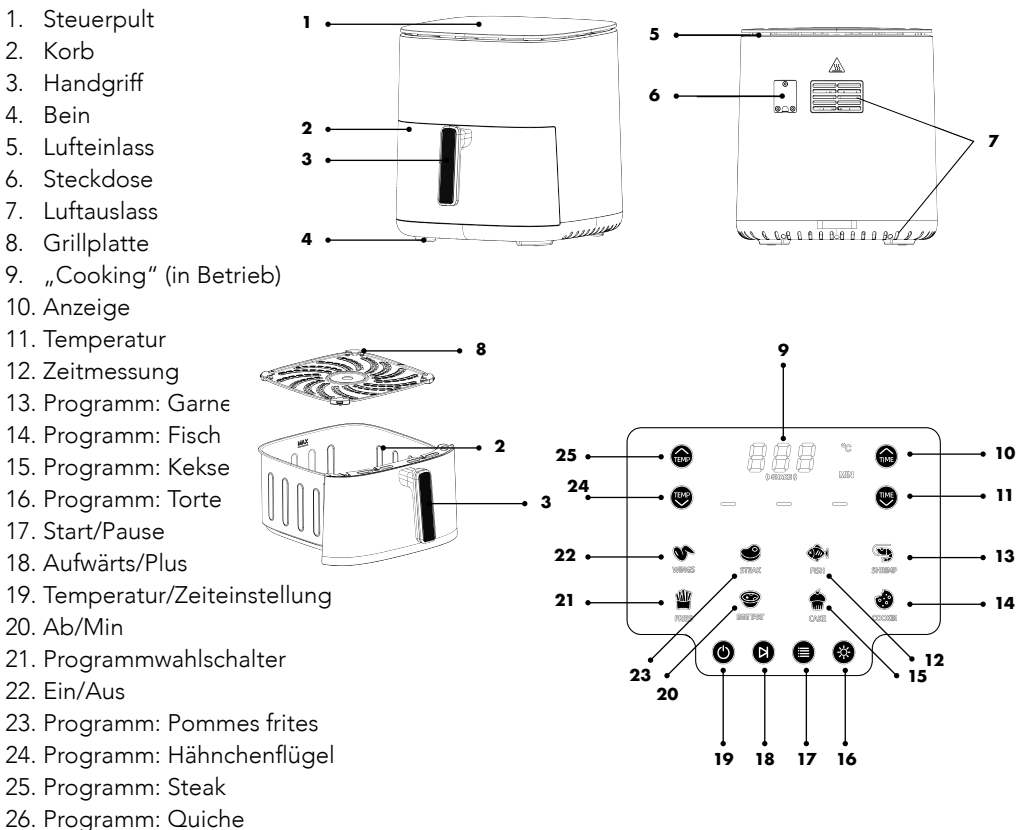
Vielen Dank, dass Sie sich für ein KitchenBrothers-Produkt entschieden haben! Befolgen Sie stets die Sicherheitshinweise für einen sicheren Gebrauch.

## 1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

## 1.2 Produktübersicht



## 1.3 Produktspezifikationen

|                           |                     |
|---------------------------|---------------------|
| Abmessungen               | 29 x 27,5 x 36,5 cm |
| Gewicht                   | 4,4 kg              |
| Typ des Steckers/Adapters | EU                  |
| Spannung                  | 220-240V AC         |
| Frequenz                  | 50/60Hz             |
| Leistung                  | 2000W               |
| Max. Geräuschpegel        | 65dB                |
| Temperaturbereich         | 80 bis 200°C        |

## 1.4 Inhalt der Verpackung

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

- 1x Heißluftfön XL
- 1x Benutzerhandbuch

## 2. Sicherheit

---



### **ACHTUNG!**

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



Lesen Sie das Handbuch und die Sicherheitshinweise vor dem Gebrauch sorgfältig durch. Befolgen Sie die Anweisungen und bewahren Sie die Anleitung zum späteren Nachschlagen auf. Der Lieferant ist nicht verantwortlich für die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise zur Verwendung und Handhabung des Produkts sowie für Sach- oder Personenschäden.

### 2.1 Allgemein

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch das gesamte Verpackungsmaterial und alle Aufkleber.
- Wenn Sie das Produkt zum ersten Mal benutzen, ist es wichtig, dass Sie das Handbuch und die Anweisungen sorgfältig lesen.
- Wenn das Produkt nicht funktioniert, heruntergefallen ist oder beschädigt wurde, verwenden Sie es nicht und wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch die Teile und das Zubehör auf Schäden oder Verschleiß (Risse/Brüche), die die Leistung beeinträchtigen könnten, und ersetzen Sie sie gegebenenfalls durch Originalteile oder vom Hersteller empfohlene Teile und Zubehör.
- Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht vom Lieferanten angeboten wird. Diese können eine Gefahr für den Benutzer darstellen und das Produkt beschädigen.
- Verwenden Sie das Produkt nur für die in diesem Handbuch angegebenen Zwecke.
- Demontieren, reparieren oder restaurieren Sie das Produkt nicht. Dies kann zu Schäden am Produkt führen. Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten diese Teile nur von autorisiertem Servicepersonal ausgetauscht werden. Schicken Sie das Produkt für Reparaturen immer an das Servicezentrum, um Schäden und Verletzungen zu vermeiden.
- Seien Sie sich der Risiken und Folgen bewusst, die mit dem unsachgemäßen Gebrauch des Produkts verbunden sind. Eine unsachgemäße Verwendung des Produkts kann zu Verletzungen und Schäden am Produkt führen.
- Lagern Sie keine explosiven Stoffe wie Aerosole mit entflammbarem Treibmittel in der Nähe des Geräts.
- Die Außenseite des Geräts kann heiß werden, wenn das Gerät in Betrieb ist. Seien Sie daher vorsichtig, wenn Sie die Außenseite berühren!

- Decken Sie das Gerät nicht ab, wenn es eingeschaltet ist.
- Stellen Sie das Gerät immer auf eine ebene Fläche und achten Sie darauf, dass unter und um das Motorgehäuse herum ein freier Raum vorhanden ist. Halten Sie die Lüftungsöffnungen an der Unterseite des Motorgehäuses frei von Staub und Flusen, um Brände zu vermeiden. Setzen Sie sie niemals Flüssigkeiten oder brennbaren Materialien wie Zeitungen, Servietten, Geschirrtüchern usw. aus.
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen geeignet. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien. Dies kann zu einer Beschädigung des Produkts führen.
- Das Produkt ist für den privaten Gebrauch konzipiert und bestimmt. Verwenden Sie das Produkt nicht für gewerbliche Zwecke.
- Halten Sie das Produkt von Hitze, Bereichen mit relativ hohen Temperaturen und Wärmequellen wie Öfen fern.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf das Produkt, diese können heiß werden. Seien Sie also vorsichtig, wenn Sie diese Gegenstände berühren.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es in Betrieb ist oder noch nicht abgekühlt ist.
- Achten Sie darauf, dass die im Gerät zubereiteten Speisen goldbraun und nicht dunkelbraun oder schwarz werden. Entfernen Sie verbrannte Teile und essen Sie sie nicht. Dies kann zu gesundheitlichen Problemen führen.

## 2.2 Menschen

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

## 2.3 Betrieb

- Wenn das Gerät eingeschaltet ist, tritt (heiße) Luft aus dem Lüftungssystem aus. Halten Sie Ihr Gesicht und Ihre Hände von diesem Belüftungssystem fern. Vermeiden Sie, dass heiße Luft aus dem Gerät austritt, wenn Sie es öffnen.
- Decken Sie das Gerät nicht ab, wenn es eingeschaltet ist. Legen Sie niemals Kissen oder Decken auf oder gegen das Gerät. Dies kann zu Brandgefahr, Stromschlag, Verletzungen oder Schäden am Gerät führen.
- Teile des Geräts werden heiß. Reinigen Sie das Gerät nicht, solange es noch heiß ist. Warten Sie, bis sich das Gerät abgekühlt hat, bevor Sie es reinigen.

- Geben Sie nicht zu viele Lebensmittel in das Gerät. Verteilen Sie die Lebensmittel gleichmäßig und überschreiten Sie nicht die maximale Füllmenge.
- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn sich der Korb darin befindet.
- Verwenden Sie das Produkt und das Zubehör nicht auf dem Herd oder in Verbindung mit kochendem Wasser, da dies zu Schäden oder Verletzungen führen kann.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Badewanne, einer Dusche, eines Schwimmbeckens oder eines mit Wasser gefüllten (Wasch-)Beckens. Berühren Sie das Gerät und das Netzkabel nicht mit nassen Händen. Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht mit Wasser in Berührung kommt. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein. Sollte Wasser in oder auf das Gerät gelangen, schalten Sie es sofort aus und wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von hitzeempfindlichen Gegenständen oder Oberflächen.
- Das Produkt kann während des Gebrauchs sehr heiß werden. Stellen Sie das Gerät daher während des Gebrauchs auf eine hitzebeständige Platte. Legen Sie es z. B. niemals auf einen Plastiktisch, eine Plastiktischdecke oder auf einen Kühlschrank.
- Das Gerät wird beim Einschalten heiß. Berühren Sie die heißen Oberflächen nicht. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Sie hitzeempfindlich sind. Berühren Sie nicht die heißen Teile des Geräts. Verwenden Sie nur den Griff oder den Knopf.
- Stellen Sie das Gerät nicht an einem Ort ohne Belüftung (z. B. in einem Bücherregal oder in einem Schrank) oder auf einem Teppich oder Kissen auf. Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind und dass das Gerät mindestens 30 cm von der/die Wand(en) und der Decke entfernt steht.
- Kochen oder erhitzen Sie niemals Flüssigkeiten im Produkt.
- Lassen Sie das Produkt vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder lagern.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie es benutzen.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es lagern.
- Reinigen Sie das Gerät nicht, wenn es noch eingesteckt ist.
- Reinigen Sie das Gerät nicht, solange es noch heiß ist.
- Stellen Sie das Gerät immer auf eine hitzebeständige Oberfläche. Lassen Sie an der Rückseite, den Seiten und der Oberseite des Geräts mindestens 30 cm Platz.
- Stellen Sie das Gerät immer auf eine horizontale, ebene, stabile und nicht brennbare Fläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf (leicht) entflammable Materialien wie Tischtücher oder Vorhänge.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen Händen, da dies zu einem Stromschlag oder anderen Verletzungen führen kann.
- Füllen Sie das Tablett niemals mit Öl. Dies kann zu Bränden oder Verletzungen führen. Sie können die Zutaten jedoch eventuell mit etwas Öl einreiben, um sie knuspriger zu machen.
- Seien Sie sehr vorsichtig, wenn Sie das Gerät bewegen, während es eingeschaltet ist.
- Stoßen Sie das Gerät nicht gegen eine Wand oder andere Gegenstände.
- Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.

- Stellen Sie sicher, dass das Belüftungssystem nicht blockiert ist, wenn das Gerät eingeschaltet ist. Dies kann zu Überhitzung führen. Halten Sie einen Abstand von mindestens 30 cm um das Lüftungsgitter herum ein.
- Verwenden Sie das Gerät nicht länger als 60 Minuten am Stück.
- Achten Sie beim Entleeren des Korbs darauf, dass sich heißes Öl im Korb befinden kann. Verwenden Sie vorzugsweise eine Zange, um die Snacks aus dem Korb zu nehmen. Das Innere des Korbs ist sehr heiß und kann zu Verletzungen führen.

## 2.4 Elektrizität

- Wenn der Strom während des Gebrauchs ausfällt, schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Ziehen Sie den Netzstecker und schalten Sie das Gerät aus, wenn es nicht benutzt wird und bevor Sie das Gerät reinigen.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Dies kann zu Bränden oder Stromschlägen führen.
- Wenn schwarzer Rauch aus dem Gerät kommt, ziehen Sie sofort den Netzstecker. Warten Sie, bis der Rauch verschwunden ist, bevor Sie den Inhalt des Geräts entfernen und unseren Kundendienst kontaktieren.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen.
- Legen Sie das Kabel nicht auf heiße Oberflächen oder in die Nähe von Öl.
- Verlegen Sie das Stromkabel nicht unter Teppichen oder Decken. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht auf einem Gehweg liegt.
- Bewegen Sie das Gerät nicht durch Ziehen am Kabel und verdrehen Sie das Kabel nicht.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen des Geräts, dass die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung mit der Ihres Stromnetzes übereinstimmt.
- Achten Sie darauf, dass Sie nicht über das Kabel stolpern und dass das Kabel nicht geknickt, verdreht oder eingeklemmt ist.
- Überprüfen Sie sowohl das Netzkabel als auch den Stecker regelmäßig auf Anzeichen von Beschädigung oder Abnutzung. Sollte dies der Fall sein, verwenden Sie das Gerät nicht und lassen Sie das Netzkabel und/oder den Stecker durch autorisiertes Servicepersonal ersetzen oder reparieren.
- Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Sie vermuten, dass das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist. Ein beschädigtes Netzkabel oder ein beschädigter Netzstecker sollte von einem Fachmann (einem autorisierten Händler) repariert oder ersetzt werden.
- Verwenden und lagern Sie das Gerät so, dass die Kabel nicht beschädigt werden können.
- Verwenden Sie nur das vom Lieferanten gelieferte Netzteil und/oder Zubehör, um Überhitzung, Explosionen, elektrischen Schlag, Feuer, andere Schäden und Verletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel. Stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine geerdete Steckdose angeschlossen ist, an die keine anderen Geräte angeschlossen sind.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernbedienung geeignet.

- Sollte das System zur Steuerung der Innentemperatur ausfallen, wird der Überhitzungsschutz automatisch aktiviert und das Gerät schaltet sich ab. Ziehen Sie den Netzstecker, lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen und starten Sie es erneut.
- Stecken Sie niemals Gegenstände in die Schlitze an der Außenseite des Geräts, Sie könnten stromführende Teile berühren. Dies kann zu Bränden und/oder Stromschlägen führen.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es eingeschaltet ist. Schalten Sie das Gerät immer aus, bevor Sie es bewegen oder reinigen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen oder reinigen. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Das Gerät darf nur an einer geerdeten 220-240-V-Innensteckdose betrieben werden.

## 3. Betriebsanleitung

---

### 3.1 Vor dem ersten Gebrauch

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und/oder Etiketten.
2. Reinigen Sie den Korb und das Gitter mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Diese Teile können ohne Bedenken in der Spülmaschine gereinigt werden.
3. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem sauberen Tuch ab.

### 3.2 Einsetzen des Korbs



#### **VORSICHT!**

- ◇ Dieses Produkt kocht mit Heißluft. Füllen Sie den Korb niemals mit Öl oder Frittierfett!
1. Legen Sie die Grillplatte in den Korb.
  2. Schieben Sie den Korb in das Gerät. Wenn der Korb richtig platziert ist, rastet er mit einem Klick ein.

### 3.3 Bedienfeld

Es stehen 8 voreingestellte Programme zur Verfügung. Sie können das Gerät auch ohne Programm verwenden, indem Sie die gewünschte Temperatur und Zeit einstellen.

Mit dem Programmwahlschalter können Sie das gewünschte Programm auswählen:

| Programm       | Symbol                                                                              | Voreingestellte Temperatur (°C) | Voreingestellte Zeit (min) |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|----------------------------|
| Standard       |                                                                                     | 185                             | 15                         |
| Hähnchenflügel |    | 200                             | 25                         |
| Steak          |    | 200                             | 12                         |
| Fisch          |    | 195                             | 10                         |
| Garnelen       |    | 195                             | 10                         |
| Pommes frites  |    | 200                             | 20                         |
| Quiche         |    | 180                             | 12                         |
| Torte          |   | 160                             | 30                         |
| Kuchen         |  | 170                             | 15                         |



#### Anmerkung

- ◇ Sie können die Temperatur von 80 bis 200°C einstellen.
- ◇ Sie können die Zeit von 1 bis 60 Minuten einstellen.
- ◇ Es wird empfohlen, bei leerem Korb 5-10 Minuten bei der gewünschten Temperatur vorzuheizen.

### 3.4 Benutzung



#### VORSICHT!

- ◇ Halten Sie den Korb nur am Griff fest. Berühren Sie den Metallteil des Korbs während und kurz nach dem Gebrauch nicht, er wird sehr heiß und braucht Zeit zum Abkühlen.
  - ◇ Füllen Sie niemals Öl oder andere Flüssigkeiten in den Korb!
  - ◇ Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Korb leeren wollen. Bei allen Zutaten, die ursprünglich Öl enthalten, sammelt sich überschüssiges Öl am Boden des Korbs. Drehen Sie den Korb nicht auf den Kopf, da sonst das Öl, das sich am Boden des Korbes sammelt, ausläuft.
1. Stecken Sie den Stecker in eine geerdete Steckdose.
  2. Ziehen Sie den Korb vorsichtig aus dem Gerät heraus.
  3. Legen Sie die Zutaten in den Korb.
  4. Schieben Sie den Korb in das Gerät.
  5. Berühren Sie Ein/Aus mit dem Finger, um das Bedienfeld einzuschalten.
  6. Berühren Sie das gewünschte Programm auf dem Bedienfeld oder stellen Sie die Temperatur und die Zeit manuell ein.
  7. Berühren Sie Start/Pause, um den Garvorgang zu starten. Auf dem Display wird „Garen“ angezeigt.
  8. Bei einigen Zutaten ist es erforderlich, den Korb nach der Hälfte der Garzeit zu schütteln. Ziehen Sie den Korb am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie ihn vorsichtig. Sobald Sie den Korb aus dem Gerät genommen haben, wird der Garvorgang unterbrochen.
  9. Schieben Sie den Korb wieder in das Gerät. Der Garvorgang wird fortgesetzt, wenn der Korb richtig und vollständig in das Gerät eingesetzt ist. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät und/oder das Gebläse hörbar sind; wenn Sie nichts hören, ist das Gerät möglicherweise nicht eingeschaltet.
  10. Das Gerät gibt 5 Pieptöne aus, wenn die eingestellte Zeit des Garvorgangs abgelaufen ist. Ziehen Sie den Korb vorsichtig aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf den hitzebeständigen Halter.
  11. Prüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind.
  12. Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie den Korb zurück in das Gerät. Berühren Sie den Temperaturregler, um die Temperatur einzustellen, und berühren Sie den Timer-Regler, um die Zeit einzustellen. Berühren Sie dann Start/Pause, um den Garvorgang zu starten.
  13. Wenn die Zutaten fertig sind, schalten Sie das Gerät durch Berühren von Ein/Aus aus und nehmen Sie die Zutaten mit einer hitzebeständigen Zange einzeln heraus.
  14. Das Gerät ist sofort bereit für die Zubereitung weiterer Zutaten.

## Anmerkung

- ◊ Wenn Sie die Zeit oder Temperatur während des Garvorgangs einstellen möchten, berühren Sie Temperatur/Zeit auf/ab. Sie können die Zeit in 1-Minuten-Schritten einstellen. Sie können die Temperatur in 5°C-Schritten einstellen.
- ◊ Nach Ablauf der Zeit hört das Heizelement auf zu arbeiten, aber das Gebläse läuft noch etwa 20 Sekunden weiter, um die heiße Luft wegzublasen. Danach ertönt das akustische Signal 5 Mal.

## 3.5 Einstellungen

Die nachstehende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Zutaten.

| Zutat                                 | Gewicht (g) | Zeit (min) | Temperatur (°C) | Schütteln | Anmerkung                                                                                          |
|---------------------------------------|-------------|------------|-----------------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dünne Tiefkühlpommes frites           | 300-700     | 9-16       | 200             | Ja        |                                                                                                    |
| Dicke gefrorene Pommes frites         | 300-700     | 11-20      | 200             | Ja        |                                                                                                    |
| Hausgemachte Pommes frites (8 x 8 mm) | 300-800     | 10-16      | 200             | Ja        | Fügen Sie ½ Teelöffel Öl im Voraus hinzu und achten Sie darauf, dass es gleichmäßig verteilt wird. |
| Hausgemachte Kartoffelscheiben        | 300-800     | 18-22      | 180             | Ja        | Vorher ½ Teelöffel Öl hinzugeben und darauf achten, dass es gleichmäßig verteilt wird.             |
| Hausgemachte Kartoffelwürfel          | 300-750     | 12-18      | 180             | Ja        | Fügen Sie vorab ½ Teelöffel Öl hinzu und stellen Sie sicher, dass es gleichmäßig verteilt ist.     |
|                                       | 250         | 15-18      | 180             | Ja        |                                                                                                    |
| Kartoffelgratin                       | 500         | 15-18      | 200             | Ja        |                                                                                                    |
| Steak                                 | 100-500     | 8-12       | 180             |           |                                                                                                    |
| Koteletts                             | 100-500     | 10-14      | 180             |           |                                                                                                    |

|                                   |         |       |     |           |                                                                                                                       |
|-----------------------------------|---------|-------|-----|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Hamburger                         | 100-500 | 7-14  | 180 |           |                                                                                                                       |
| Wurstsemmeln/<br>Wurstsemmeln     | 100-500 | 13-15 | 200 |           |                                                                                                                       |
| Hähnchen-<br>Keulen               | 100-500 | 18-22 | 180 |           |                                                                                                                       |
| Hähnchenbrust                     | 100-500 | 10-15 | 180 |           |                                                                                                                       |
| Frühlingsrollen                   | 100-400 | 8-10  | 200 | Ja        | Verwenden Sie<br>ofen-/luftfritierfertige<br>Snacks.                                                                  |
| Gefrorene<br>Hähnchen-<br>Nuggets | 100-500 | 6-10  | 200 | Ja        | Verwenden Sie<br>ofen-/luftfritierfertige<br>Snacks.                                                                  |
| Gefrorene<br>Fischstäbchen        | 100-400 | 6-10  | 200 |           | Verwenden Sie<br>ofen-/luftfritierfertige<br>Snacks.                                                                  |
| Gefrorenes<br>Paniermehl          | 100-400 | 8-10  | 180 |           | Verwenden<br>Sie ofen-/<br>luftfritierfähiges<br>Mehl.                                                                |
| Gefülltes<br>Gemüse               | 100-400 | 1-10  | 160 |           |                                                                                                                       |
| Kuchen                            | 300     | 20-25 | 160 |           | Verwenden Sie<br>eine Backform oder<br>geeignetes Airfryer-<br>Backpapier.                                            |
| Quiche                            | 400     | 20-22 | 180 |           | Verwenden Sie<br>eine Backform/<br>ein Backblech oder<br>geeignetes Airfryer-<br>Backpapier.                          |
| Muffins                           | 300     | 15-18 | 200 |           | Verwenden Sie<br>eine Backform oder<br>geeignetes airfryer-<br>Backpapier oder<br>geeignetes airfryer-<br>Backpapier. |
| Süße Snacks                       | 400     | 1-20  | 160 | Schütteln | Verwenden Sie<br>eine Backform/<br>Ofenschale oder<br>geeignetes airfryer-<br>Backpapier.                             |

**Tipps:**

- Kleine Zutaten benötigen in der Regel eine etwas kürzere Garzeit als größere Zutaten.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine geringfügig längere Garzeit, eine kleinere Menge an Zutaten nur eine geringfügig kürzere Garzeit.
- Wenn Sie kleinere Zutaten nach der Hälfte der Garzeit schütteln, optimieren Sie das Endergebnis und vermeiden, dass die Zutaten ungleichmäßig gegart werden.
- Geben Sie etwas Öl zu frischen Kartoffeln und braten Sie die Zutaten einige Minuten länger, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen.
- Bereiten Sie keine extrem fetthaltigen Zutaten wie z. B. Würstchen im Inneren zu.
- Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in diesem Produkt zubereitet werden.
- Die optimale Menge für die Zubereitung knuspriger Chips beträgt 500 Gramm.
- Verwenden Sie Fertigteig, um schnell und einfach Snacks herzustellen. Fertigteig benötigt auch eine kürzere Zubereitungszeit als selbst gemachter Teig.
- Legen Sie eine Backform oder Auflaufform in den Korb, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder zerbrechliche oder gefüllte Zutaten zubereiten möchten.
- Sie können das Gerät auch zum Erwärmen von Zutaten verwenden. Zum Erhitzen von Zutaten stellen Sie die Temperatur auf 150 °C für bis zu 10 Minuten ein.

**Anmerkung**

- ◇ Bitte beachten Sie, dass diese Einstellungen und Tipps nur Richtwerte sind. Da die Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke variieren, können wir die beste Einstellung für Ihre Zutaten nicht garantieren.
- ◇ Da die Rapid Air Technologie die Luft im Produkt sofort wieder aufheizt, wird der Prozess kaum unterbrochen, wenn der Korb während des Garens kurz aus dem Produkt gezogen wird.

**3.6 Automatische Abschaltung**

- Das Gerät verfügt über einen eingebauten Timer, der das Gerät automatisch ausschaltet, wenn der Countdown auf dem Timer Null erreicht.
- Sie können das Gerät manuell ausschalten, indem Sie die Ein/Aus-Taste drücken.
- Das Gerät schaltet sich automatisch aus, wenn es 20 Sekunden lang nicht benutzt wurde.

**3.7 Elektromagnetische Felder (EMF)**

Das Gerät erfüllt alle Normen in Bezug auf elektromagnetische Felder (EMF). Bei ordnungsgemäßer Verwendung sind nach den vorliegenden wissenschaftlichen Erkenntnissen keine Schäden für den menschlichen Körper zu erwarten.

## 4. Störungsbeseitigung

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

| Problem                              | Ursache                          | Lösung                                                                                                 |
|--------------------------------------|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Es wird der Fehlercode E1 angezeigt. | Der Stromkreis ist unterbrochen. | Lassen Sie die internen Komponenten und die Verkabelung von einem anerkannten Installateur überprüfen. |
| Störungscode E2 wird angezeigt.      | Es liegt ein Kurzschluss vor.    | Lassen Sie die internen Bauteile und die Verdrahtung von einem anerkannten Installateur überprüfen.    |

## 5. Wartung und Reinigung

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Reinigen Sie den Korb, den Grill und das Innere des Geräts nicht mit Metallgegenständen oder Scheuermitteln, da dies die Antihaftbeschichtung beschädigen kann.

1. Ziehen Sie den Netzstecker, um das Gerät abkühlen zu lassen. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät und die Heizelemente vollständig abgekühlt sind.
2. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem leicht feuchten Tuch ab.
3. Reinigen Sie den Korb mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Eventuell verbliebene Verschmutzungen können Sie mit einem Entfetter entfernen.
4. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
5. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Lebensmittelreste zu entfernen.

### **Anmerkung**

- ◇ Entfernen Sie den Korb, damit das Produkt schneller abkühlen kann.
- ◇ Der Korb und der Grill sind spülmaschinenfest.
- ◇ Wenn Schmutz am Korb haften bleibt, füllen Sie den Korb mit heißem Wasser und etwas Geschirrspülmittel. Legen Sie den Korb in das Gerät und lassen Sie ihn etwa 10 Minuten einweichen.

## 6. Lagerung

---

Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts und lassen Sie es gründlich abkühlen. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind. Lagern Sie das Gerät an einem trockenen, sauberen Ort. Lagern Sie das Gerät nicht bei extrem hohen oder niedrigen Temperaturen.

## 7. Entsorgung und Recycling

---

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

### 7.1 Entsorgung



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



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

## 8. Haftungsausschluss

---

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





**KB1004084**

---

