

Airfryer Dubbele Zone

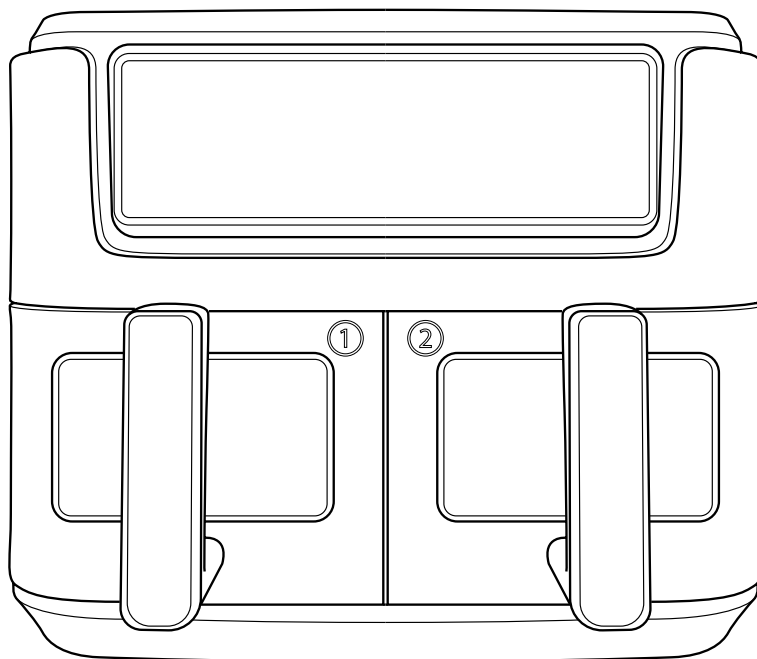
NL/BE – Handleiding - Airfryer Dubbele Zone

EN – User manual - Airfryer Dual Zone

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

DE – Benutzerhandbuch - Heißluftofen mit Doppelzonen-Funktion

KB1000765



Index

NL/BE – Handleiding	3
EN – User manual	18
FR/BE – Manuel d'utilisation	33
DE – Benutzerhandbuch	48

NL/BE – Handleiding



Voorwoord

Over dit document

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

Oorspronkelijke instructies

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

Service en garantie

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

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

Inhoudsopgave

1. Introductie	5
1.1 Beoogd gebruik	5
1.2 Productoverzicht	5
1.3 Productspecificaties	7
1.4 Inhoud verpakking	7
2. Veiligheid	7
3. Instructies voor gebruik	10
3.1 Algemene opmerkingen	10
3.2 Voor gebruik	10
3.3 Bediening	10
4. Probleemoplossing	15
5. Onderhoud en reiniging	16
6. Opslag	17
7. Weggooien en recyclen	17
7.1 Afvoeren	17
7.2 Elektrisch apparaat	17
8. Disclaimer	17

1. Introductie

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

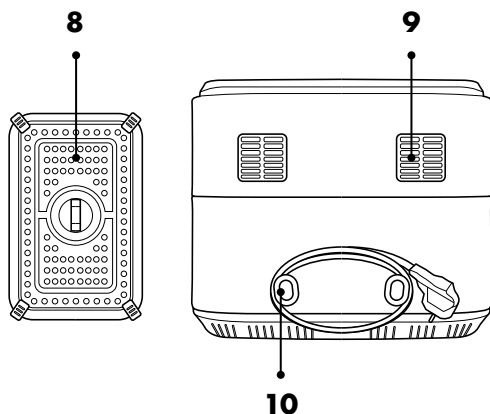
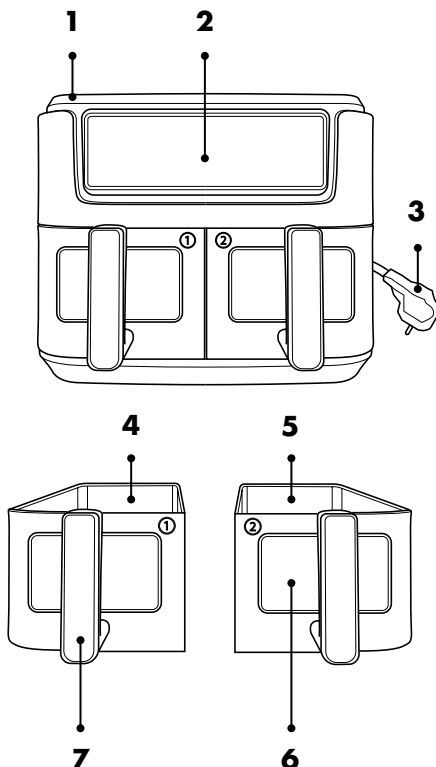
1.1 Beoogd gebruik

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

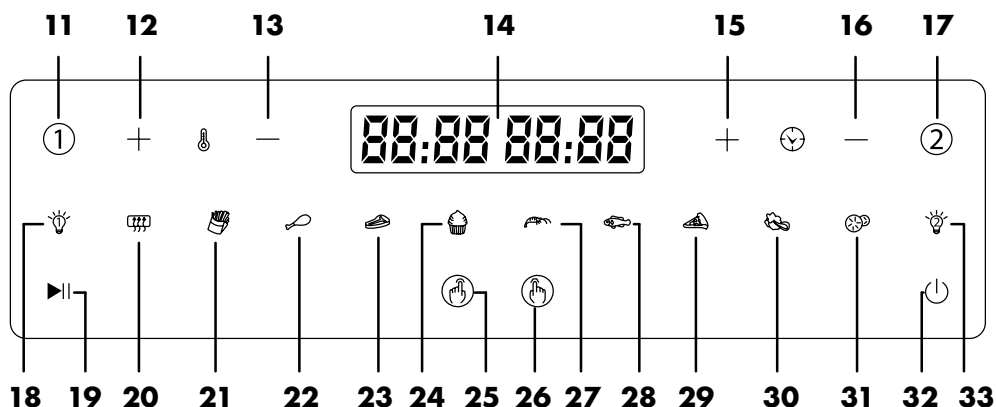
De leverancier is vrijgesteld van aansprakelijkheid voor enig letsel of schade veroorzaakt door het gebruik van het product buiten het beoogde gebruik ervan. Elke wijziging van het product kan gevolgen hebben voor je veiligheid en garantie.

1.2 Productoverzicht

1. Luchtrooster
2. Bedieningspaneel
3. Stroomkabel
4. Mand 1
5. Mand 2
6. Raam
7. Handvat
8. Grillplaat
9. Ventilatiooroster
10. Kabelhouder



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



1.3 Productspecificaties

Afmeting	38,5 x 33 x 31,8
Gewicht	8 kg
Spanning	220 - 240V AC
Frequentie	50/60Hz
Vermogen	2400W
Max. geluidsniveau	<60 dB
Temperatuurbereik	50 - 200 °C
Totale capaciteit binnenzijde	2x 4,5 l
Totale capaciteit zonder grillplaat	2x 4 l
Totale capaciteit met grillplaat	2x 3,5 l NB: de grillplaat moet altijd in de mand gebruikt worden bij gebruik van het product.
Timer	1 - 60 min
Automatische stand-by	Ja, na 10 min inactiviteit op het bedieningspaneel.

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 Dubbele Zone
- 1x Handleiding
- 2x Grillplaat

2. Veiligheid



WAARSCHUWING!

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



Lees voor gebruik de handleiding en de veiligheidsinformatie zorgvuldig door. 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.



GEVAAR

Deze categorie bevat waarschuwingen voor situaties die ernstige verwondingen of de dood kunnen veroorzaken als ze niet worden vermeden.

Dompel het product, de stroomkabel of de stekker 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 als je vermoedt dat de stroomkabel of de stekker beschadigd zijn, om een elektrische schok te voorkomen. Een beschadigde stroomkabel of stekker moet gerepareerd of vervangen worden door een professional (een geautoriseerde distributeur).



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.

Leg de kabel(s) niet op warme oppervlakken of in de buurt van olie.

Verplaats het product niet door aan het snoer te trekken en draai het snoer niet.

De buitenkant van het product kan heet worden als het product in gebruik is. Wees dus alert als je de buitenkant aanraakt!



Door restwarmte blijft het verwarmingselement heet na gebruik. Raak het hete oppervlak niet aan. Dit kan leiden tot persoonlijk letsel.



Laat kinderen niet met het product spelen. Gebruik en bewaar het product buiten het bereik van kinderen.



WAARSCHUWING

Deze categorie bevat waarschuwingen voor situaties die minder ernstige verwondingen of schade kunnen veroorzaken als ze niet worden vermeden.

Als de stroom tijdens het gebruik uitvalt, zet het product dan direct uit en haal de stekker uit het stopcontact.

Als het oppervlak van het product gebarsten is, zet het product dan uit om een elektrische schok te voorkomen.



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.

Laat de kabel(s) niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen.

Zorg ervoor dat de netspanning die op het typeaanduiding plaatje staat aangegeven, overeenkomt met die van je stroomnet, voor je het product aansluit.

Zorg ervoor dat je niet over de kabel(s) struikelt en dat de kabel(s) niet geknakt of gedraaid is(/zijn), of vastzit(ten).

Het product is alleen geschikt voor binnenshuis. Gebruik het product niet buitenshuis. Dit kan leiden tot schade aan het product.



Verplaats het product niet als deze aanstaat of nog niet afgekoeld is.



PAS OP

Deze categorie bevat waarschuwingen voor situaties die kleine verwondingen of schade kunnen veroorzaken als ze niet worden vermeden.

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.

De accessoires van het product zijn vaatwasser bestendig.



3. Instructies voor gebruik

3.1 Algemene opmerkingen

- Voor het beste resultaat wordt aangeraden om het product altijd voor te verwarmen met het programma 'Voorverwarmen'. Indien het product niet voorverwarmd wordt, kan dit lijden tot een minder krokant eindresultaat. Voeg zonder voorverwarmen ten minste 3 minuten toe aan de aangeraden bereidingstijd.
- Het wordt aangeraden om voedsel tijdens de bereiding ten minste één keer (halverwege het programma) te schudden.
- Na het selecteren van 'Start' begint het gekozen programma en blijven de bijbehorende programmatoets en de startknop knipperen totdat het programma afgerond is. Indien de lade tijdens het programma geopend wordt, zal het programma vervolgd worden na het terugplaatsen van de lade.
- Indien de pauzeknop geselecteerd wordt stopt het apparaat, totdat er weer op 'Start' gedrukt wordt.
- Na het afronden van een programma begint het product te piepen en schakelt het daarna uit. De ventilator blijft nog ongeveer 1 minuut draaien om het product af te koelen.
- Na het bereiden van een portie voedsel is het product direct gereed om de volgende portie te bereiden.
- Om een selectie te maken druk je met je vinger op de betreffende knop op het bedieningspaneel.
- Tijdens het instellen van de temperatuur en tijd is het mogelijk om je keuze te wissen door op de aan/uitknop te drukken.

3.2 Voor gebruik

1. Reinig de manden en grillplaten met heet water en afwasmiddel. Gebruik geen schurende spons. De manden en grillplaten zijn vaatwasserbestendig.
2. Reinig de binnen- en buitenkant schoon met een vochtige doek.
3. Steek de stekker in het stopcontact. Je hoort een piepgeluid en het product gaat in de stand-by modus. De aan-/uitknop blijft rood branden.
4. Plaats de grillplaten in de manden. Zorg ervoor dat het handvat van de grillplaten omhoog wijst zodat deze later makkelijker eruit te halen zijn.

3.3 Bediening

3.3.1 Verlichting

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

3.3.2 Het instellen van de temperatuur

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

3.3.3 Het instellen van de tijd

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

3.3.4 Start/Pauze

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

3.3.5 Smart Finish

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

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

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

3.3.6 Match Cook

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

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

3.3.7 Vooraf ingestelde programma's

Het product heeft 10 vooraf ingestelde programma's. De temperatuur en tijd hiervan zijn op basis van het soort voedsel vooraf ingesteld. Indien gewenst kun je de temperatuur en tijd aanpassen met de worden met de knoppen 'plus (+)' en 'min (-)'.

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

**OPMERKING**

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

3.3.8 Eén zone voorverwarmen

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

3.3.9 Twee zones tegelijk voorverwarmen**Zonder Match Cook**

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

Met Match Cook (twee zones tegelijk voor verwarmen)

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

3.3.10 Eén zone apart gebruiken

Handmatig

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

Vooraf ingesteld programma

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

3.3.11 Twee zones tegelijk gebruiken

Handmatig

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

Vooraf ingesteld programma

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

4. Probleemoplossing

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

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het product werkt niet.	Het product is niet op het stopcontact aangesloten.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	Je hebt de tijd niet ingesteld.	Stel de tijd in op de gewenste bereidingstijd om het product in te schakelen.
Het voedsel is niet (volledig) gaar.	De hoeveelheid voedsel in de mand(en) is te hoog.	Doe kleinere hoeveelheden voedsel in de mand(en). Door kleinere hoeveelheden voedsel in de mand(en) te doen wordt het gelijkmatiger gebakken en beter gaar.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Stel de temperatuur in op een hogere en gewenste temperatuur.
	De bereidingstijd is te kort.	Stel de tijd in op een langere en gewenste bereidingstijd.
De ingrediënten worden ongelijk gebakken in het product.	Bepaald soort voedsel moet halverwege de bereidingstijd worden geschud.	Voedsel dat op of over elkaar ligt (bijv. frietjes/patat) moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.
De bereide snacks zijn niet knapperig als ze uit het product komen.	Je gebruikt een type snack dat bedoeld is om in een traditionele friteuse te worden bereid.	Gebruik snacks die geschikt zijn voor oven of airfryer. Je kunt ook de snacks voor het bereiden lichtjes met olie bestrijken voor een knapperiger resultaat.
De mand kan niet in het product geschoven worden.	Er zit te veel voedsel in de mand.	Vul de mand niet verder dan de maximale hoeveelheid is aangegeven.

Er komt witte rook uit het product.	Je bereidt voedsel dat (erg) vet is of bevat.	Zorg ervoor dat je de temperatuur goed instelt tot onder de 180°C, wanneer je vet voedsel bereidt.
	De mand bevat nog vetresten van het vorige gebruik.	Witte rook wordt veroorzaakt doordat het vet in de pan opwarmt. Zorg ervoor dat je de mand na elk gebruik goed schoonmaakt.
Verse aardappelfrietjes/patat zijn ongelijk gebakken.	Je hebt de frietjes/patat niet goed geweekt voordat je ze bereidt.	Week de frietjes/patat minstens 30 minuten in een kom met water. Haal ze eruit en droog ze met keukenpapier voordat je ze bereidt.
	Je hebt niet de juiste aardappelloort gebruikt.	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze stevig blijven tijdens het bakken.
Verse aardappelfrietjes/patat zijn niet knapperig als ze uit het product komen.	De knapperigheid van de frietjes/patat hangt af van de hoeveelheid olie en water in de frietjes.	• Zorg ervoor dat je de frietjes/patat goed droogt voordat je ze insmeert met olie. • Snijd de aardappel in dunnere staafjes voor een knapperiger resultaat. • Voeg iets meer olie toe voor een knapperiger resultaat.

5. Onderhoud en reiniging

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

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

OPMERKING

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

6. Opslag

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

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 milieuvoorschriften 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



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

8. Disclaimer

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

EN – User manual



Foreword

About this document

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

Original Instructions

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

Service and warranty

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

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

Table of contents

1. Introduction	20
1.1 Intended use	20
1.2 Product overview	20
1.3 Product specifications	22
1.4 Contents of package	22
2. Safety	22
3. Instructions for use	24
3.1 General notes	24
3.2 Before use	25
3.3 Operation	25
4. Troubleshooting	29
5. Maintenance and cleaning	31
6. Storage	32
7. Disposal and recycle	32
7.1 Disposal	32
7.2 Electric appliance	32
8. Disclaimer	32

1. Introduction

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

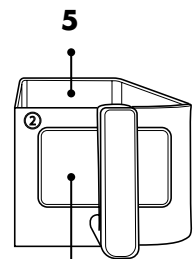
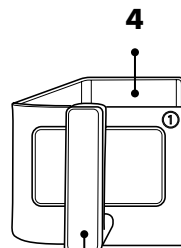
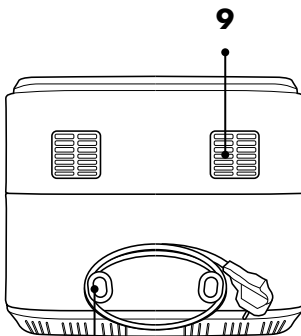
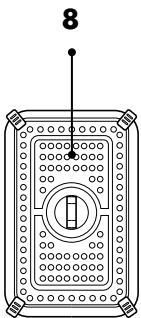
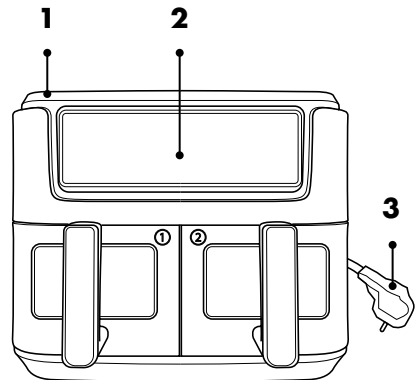
1.1 Intended use

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.

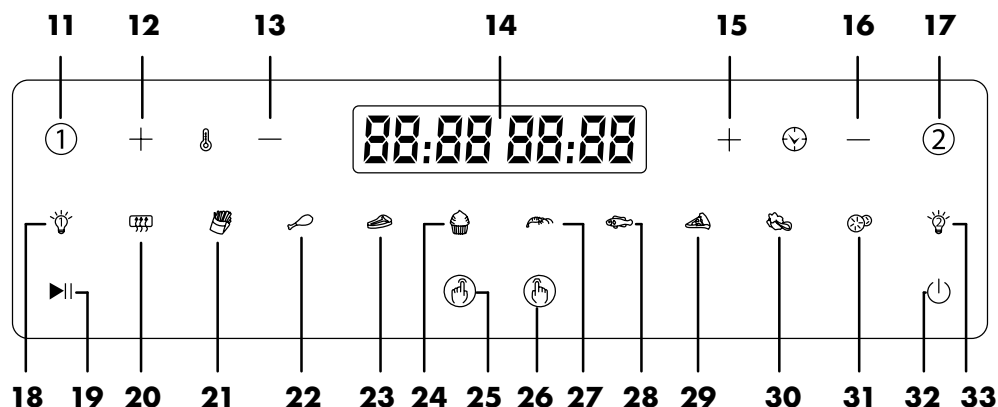
The supplier is released from liability for any injury or damage caused by using the product beyond its intended use. Any modification of the product may affect your safety and warranty.

1.2 Product overview

1. Air grille
2. Control panel
3. Power cable
4. Basket 1
5. Basket 2
6. Window
7. Handle
8. Grill plate
9. Ventilation grid
10. Cable holder



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



1.3 Product specifications

Dimension	38,5 x 33 x 31,8
Weight	8 kg
Voltage	220 - 240V AC
Frequency	50/60Hz
Power	2400W
Max. noise level	<60 dB
Temperature range	50 - 200 °C
Total capacity inside	2x 4,5 l
Total capacity without grill plate	2x 4 l
Total capacity with griddle	2x 3,5 l Note: the grill plate should always be used in the basket when using the product.
Timer	1 - 60 min
Automatic standby	Yes, after 10 min of inactivity on the control panel.

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 Dual Zone
- 1x User manual
- 2x Grill plate

2. Safety



WARNING!

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



Before use, read the manual and safety information carefully. 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.

**DANGER**

This category contains warnings for situations that could cause serious injury or death if not avoided.

Do not immerse the product, power cord or plug in water. If water does get inside or on the product, turn off the product immediately and contact our customer service department.



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).



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 place the cable(s) on hot surfaces or near oil.

Do not move the product by pulling the cord or twist the cord.

The outside of the product may become hot when the product is in use. So be alert when touching the outside!



Due to residual heat, the heating element remains hot after use. Do not touch the hot surface. This may result in personal injury.



Do not allow children to play with the product. Use and store the product out of the reach of children.

**WARNING**

This category contains warnings for situations that could cause minor injuries or damage if not avoided.

If the power fails during use, turn off the product immediately and unplug the product.

If the surface of the product is cracked, turn off the product to avoid electric shock.



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.

Do not allow the cord(s) to hang over the edge of a table or countertop.

Before connecting the product, make sure that the mains voltage indicated on the rating plate matches that of your mains supply.

Make sure you do not trip over the cable(s) and that the cable(s) are not kinked, twisted, or stuck.

The product is suitable for indoor use only. Do not use the product outdoors. Doing so may result in damage to the product.



Do not move the product if it is on or has not yet cooled down.

CAUTION

This category contains warnings for situations that could cause minor injury or damage if not avoided.

Before each use, check the parts and accessories for any damage or wear (cracks/breakage) that may adversely affect performance and, if so, replace them with original or manufacturer-recommended parts and accessories.

The product's accessories are dishwasher safe.



3. Instructions for use

3.1 General notes

- For best results, it is recommended to always preheat the product using the "Preheat" program. Failure to preheat the product may result in a less crispy end result. Without preheating, add at least 3 minutes to the recommended cooking time.
- It is recommended to shake food at least once (halfway through the program) during cooking.
- After selecting "Start," the selected program begins and the corresponding program button and the start button continue to flash until the program is completed. If the drawer is opened during the program, the program will continue after the drawer is replaced.

- If the pause button is selected, the unit will stop until 'Start' is pressed again.
- After completing a program, the product begins to beep and then turns off. The fan continues to run for about 1 minute to cool the product.
- After preparing one portion of food, the product is immediately ready to prepare the next portion.
- To make a selection, press the corresponding button on the control panel with your finger.
- While setting the temperature and time, it is possible to clear your selection by pressing the power button.

3.2 Before use

1. Clean the baskets and grill plates with hot water and detergent. Do not use an abrasive sponge. The baskets and grill plates are dishwasher safe.
2. Clean the inside and outside with a damp cloth.
3. Plug in the power cord. You hear a beeping sound and the product goes into standby mode. The on/off button will remain lit in red.
4. Place the grill plates in the baskets. Make sure the handle of the grill plates is pointing upward so they are easier to take out later.

3.3 Operation

3.3.1 Lighting

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

3.3.2 Setting the temperature

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

3.3.3 Setting the time

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

3.3.4 Start/Pause

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

- Press “Start/Pause” again to restart the product. A beep will sound and the product will resume the program.
- When the program is complete, a beep sound will be heard and the product will stop heating.
- Press the “On/Off” button to turn the product off completely.

3.3.5 Smart Finish

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

Example: zone 1 has a cooking time of 10 minutes and zone 2 of 5 minutes. The ‘Smart Finish’ function ensures that zone 2 does not start until 5 minutes later, so both zones are ready at the same time.

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

3.3.6 Match Cook

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

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

3.3.7 Preset programs

The product has 10 preset programs. The temperature and time of these are preset based on the type of food. If desired, you can adjust the temperature and time with the be using the “plus (+)” and “minus (-)” buttons.

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

NOTE

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

3.3.8 Preheating one zone

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

3.3.9 Preheating two zones simultaneously

Without Match Cook

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

With Match Cook (two zones simultaneously for heating)

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

3.3.10 Using one zone separately

Manual

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

Preset program

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

3.3.11 Using two zones simultaneously**Manual**

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

Preset program

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

4. Troubleshooting

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

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

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

5. Maintenance and cleaning

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

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

NOTE

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

6. Storage

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

7. Disposal and recycle

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

7.1 Disposal



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



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

7.2 Electric appliance



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

8. Disclaimer

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

FR/BE – Manuel d'utilisation



Avant-propos

À propos de ce document

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

Instructions originales

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

Service et garantie

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

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

Table des matières

1. Introduction	35
1.1 Utilisation prévue	35
1.2 Description du produit	35
1.3 Spécifications du produit	37
1.4 Contenu de l'emballage	37
2. Sécurité	37
3. Mode d'emploi	40
3.1 Remarques générales	40
3.2 Avant l'utilisation	40
3.3 Fonctionnement	40
4. Résolution des problèmes	45
5. Entretien et nettoyage	46
6. Stockage	47
7. Élimination et recyclage	47
7.1 Élimination	47
7.2 Appareils électriques	47
8. Clause de non-responsabilité	47

1. Introduction

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

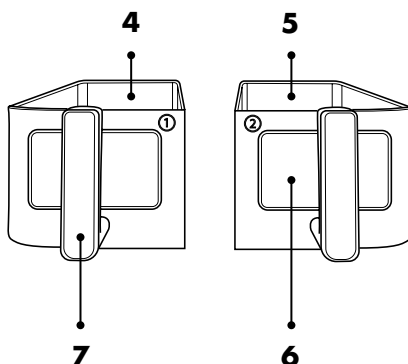
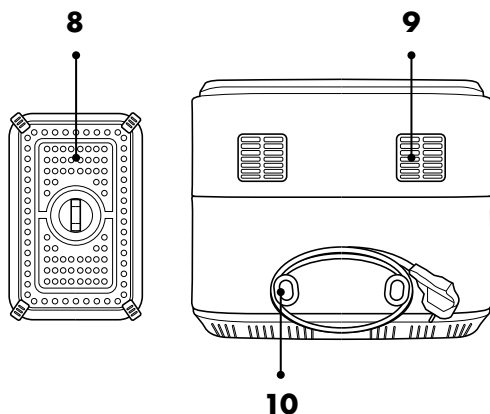
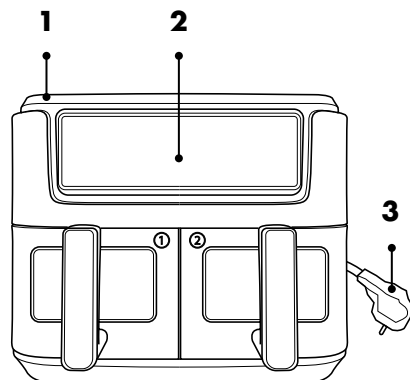
1.1 Utilisation prévue

Un défroisseur d'air est un appareil de cuisine qui fait circuler de l'air chaud pour cuire les aliments, à l'instar d'un four à air chaud. Il n'est pas conçu pour chauffer des liquides, comme de l'huile ou de 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.

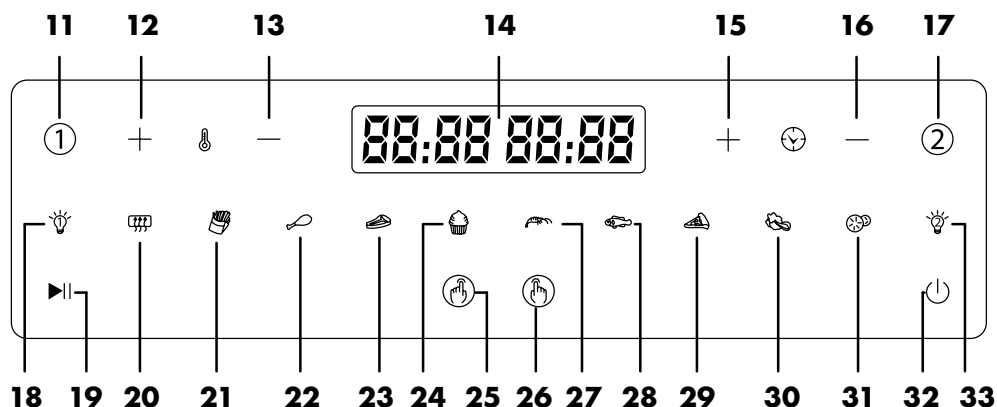
Le fournisseur est déchargé de toute responsabilité en cas de blessures ou de dommages causés par l'utilisation du produit au-delà de l'usage prévu. Toute modification du produit peut affecter votre sécurité et la garantie.

1.2 Description du produit

1. Grille d'aération
2. Panneau de contrôle
3. Câble d'alimentation
4. Panier 1
5. Panier 2
6. Fenêtre
7. Poignée
8. Plaque de gril
9. Grille d'aération
10. Support de câble



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



1.3 Spécifications du produit

Dimensions	38,5 x 33 x 31,8
Poids	8 kg
Tension	220 - 240V AC
Fréquence	50/60Hz
Puissance	2400W
Niveau de bruit max.	<60 dB
Plage de température	50 - 200 °C
Capacité totale à l'intérieur	2x 4,5 l
Capacité totale sans grille	2x 4 l
Capacité totale avec plaque de gril	2x 3,5 l Remarque : la plaque de gril doit toujours être placée dans le panier lors de l'utilisation de l'appareil.
Minuterie	1 - 60 min
Mise en veille automatique	Oui, après 10 minutes d'inactivité sur le panneau de contrôle.

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 Séchoir à air double zone
- 1x Manuel d'utilisation
- 2x Plaque de gril

2. Sécurité



ATTENTION !

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



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



DANGER

Cette catégorie contient des avertissements relatifs à des situations susceptibles de provoquer des blessures graves ou la mort si elles ne sont pas évitées.

Ne pas immerger le produit, le câble d'alimentation ou la prise dans l'eau. Si de l'eau pénètre à l'intérieur ou sur le produit, éteignez-le immédiatement et contactez notre service clientèle.



Pour éviter tout risque d'électrocution, n'utilisez pas le produit si vous pensez que le câble d'alimentation ou la prise est endommagé(e). Un câble d'alimentation ou une fiche endommagé(e) doit être réparé(e) ou remplacé(e) par un professionnel (un distributeur agréé).



Ne débranchez pas le produit en tirant sur le câble d'alimentation. Cela pourrait provoquer un incendie ou une électrocution.



Si de la fumée noire s'échappe du produit, débranchez-le immédiatement. Attendez que la fumée ait disparu avant de retirer le contenu de l'appareil et de contacter notre service clientèle.

Ne placez pas le(s) câble(s) sur des surfaces chaudes ou à proximité d'huile.

Ne déplacez pas le produit en tirant sur le cordon ou en le tordant.

L'extérieur du produit peut devenir chaud lorsqu'il est utilisé. Soyez donc vigilant lorsque vous touchez l'extérieur !



En raison de la chaleur résiduelle, l'élément chauffant reste chaud après utilisation. Ne touchez pas la surface chaude. Cela pourrait entraîner des blessures.



Ne laissez pas les enfants jouer avec le produit. Utilisez et stockez le produit hors de portée des enfants.

**AVERTISSEMENT**

Cette catégorie contient des avertissements relatifs à des situations qui, si elles ne sont pas évitées, peuvent entraîner des blessures légères ou des dommages.

En cas de panne de courant pendant l'utilisation, éteignez immédiatement l'appareil et débranchez-le.

Si la surface de l'appareil est fissurée, éteignez-le pour éviter tout choc électrique.



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.

Ne laissez pas le(s) câble(s) pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir.

Avant de brancher le produit, assurez-vous que la tension secteur indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle de votre alimentation.

Veillez à ne pas trébucher sur le(s) câble(s) et à ce que le(s) câble(s) ne soit(nt) pas plié(s), torsadé(s) ou coincé(s).

Le produit ne convient qu'à une utilisation en intérieur. Ne l'utilisez pas à l'extérieur. Cela pourrait endommager le produit.



Ne déplacez pas le produit s'il est allumé ou s'il n'a pas encore refroidi.

**ATTENTION**

Cette catégorie contient des avertissements relatifs à des situations qui, si elles ne sont pas évitées, peuvent entraîner des blessures légères ou des dommages.

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 remplacez-les par des pièces et des accessoires d'origine ou recommandés par le fabricant.

Les accessoires du produit peuvent être lavés au lave-vaisselle.



3. Mode d'emploi

3.1 Remarques générales

- Pour obtenir les meilleurs résultats, il est recommandé de toujours préchauffer le produit à l'aide du programme "Préchauffage". Si le produit n'est pas préchauffé, le résultat final risque d'être moins croustillant. Sans préchauffage, ajoutez au moins 3 minutes au temps de cuisson recommandé.
- Il est recommandé de secouer les aliments au moins une fois (à la moitié du programme) pendant la cuisson.
- Après avoir sélectionné "Start", le programme sélectionné commence et la touche de programme correspondante ainsi que la touche de démarrage continuent à clignoter jusqu'à ce que le programme soit terminé. Si le tiroir est ouvert pendant le programme, le programme se poursuit après la remise en place du tiroir.
- Si la touche pause est sélectionnée, l'appareil s'arrête jusqu'à ce que l'on appuie à nouveau sur la touche "Start".
- À la fin d'un programme, l'appareil émet un signal sonore, puis s'éteint. Le ventilateur continue de fonctionner pendant environ 1 minute pour refroidir l'appareil.
- Après avoir préparé une portion de nourriture, le produit est immédiatement prêt à préparer la portion suivante.
- Pour effectuer une sélection, appuyez avec le doigt sur le bouton correspondant du panneau de commande.
- Pendant le réglage de la température et de l'heure, il est possible d'effacer votre sélection en appuyant sur le bouton d'alimentation.

3.2 Avant l'utilisation

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

3.3 Fonctionnement

3.3.1 Éclairage

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

3.3.2 Réglage de la température

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

3.3.3 Réglage de l'heure

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

3.3.4 Démarrage/Pause

- Lorsqu'un programme est en cours, le message “Start/Pause” clignote en permanence.
- Appuyez sur ‘Start/Pause’ pour mettre le produit en pause. Un signal sonore retentit et le produit se met en pause.
- Appuyez à nouveau sur ‘Start/Pause’ pour redémarrer le produit. Un signal sonore retentit et l'appareil reprend le programme.
- Lorsque le programme est terminé, un signal sonore retentit et l'appareil s'arrête de chauffer.
- Appuyez sur la touche “On/Off” pour éteindre complètement l'appareil.

3.3.5 Finition intelligente

Synchronise automatiquement les temps de cuisson pour que les deux zones finissent en même temps. Cela se produit même si les fonctions, les temps de cuisson et/ou la température sont différents.

Exemple : la zone 1 a un temps de cuisson de 10 minutes et la zone 2 de 5 minutes. La fonction “Smart Finish” fait en sorte que la zone 2 ne démarre qu'après 5 minutes, de sorte que les deux zones sont prêtes en même temps.

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

3.3.6 Match Cook

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

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

3.3.7 Programmes préréglés

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

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



REMARQUE

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

3.3.8 Préchauffage d'une zone

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

3.3.9 Préchauffage de deux zones en même temps

Sans Match Cook

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

Avec Match Cook (deux zones de chauffage simultanées)

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

3.3.10 Utilisation d'une zone séparément

Manuel

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

Programme prédéfini

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

3.3.11 Utilisation simultanée de deux zones

Manuel

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

Programme prédéfini

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

4. Résolution des problèmes

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

Problème	Cause	Solution
Le produit ne fonctionne pas.	Le produit n'est pas branché sur la prise murale.	Branchez l'appareil sur une prise de courant reliée à la terre.
	Vous n'avez pas réglé l'heure.	Réglez l'heure sur la durée de cuisson souhaitée pour mettre le produit en marche.
Les aliments ne sont pas (entièrement) cuits.	La quantité d'aliments dans le(s) panier(s) est trop importante.	Mettez de plus petites quantités d'aliments dans le(s) panier(s). En plaçant de plus petites quantités d'aliments dans le(s) panier(s), la cuisson sera plus homogène et de meilleure qualité.
	La température réglée est trop basse.	Réglez la température sur une valeur plus élevée et souhaitée.
	Le temps de cuisson est trop court.	Réglez le temps de cuisson sur une durée plus longue et souhaitée.
Les ingrédients sont cuits de manière inégale dans le produit.	Certains aliments doivent être secoués à mi-cuisson.	Les aliments superposés (par exemple, les chips/patty) doivent être secoués à la moitié du temps de cuisson.
Les snacks préparés ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de l'appareil.	Vous utilisez un type d'en-cas destiné à être préparé dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des aliments adaptés au four ou à la friteuse. Vous pouvez également badigeonner légèrement les snacks d'huile avant la cuisson pour un résultat plus croustillant.
Le panier ne peut pas être glissé dans l'appareil.	Il y a trop d'aliments dans le panier.	Ne remplissez pas le panier au-delà de la quantité maximale indiquée.

De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous préparez des aliments (très) gras ou contenant de la graisse.	Veillez à régler la température bien en dessous de 180°C lorsque vous préparez des aliments gras.
	Le panier contient encore des résidus de graisse provenant d'une utilisation précédente.	La fumée blanche est due au réchauffement de la graisse dans la poêle. Veillez à nettoyer correctement le panier après chaque utilisation.
Les frites/patates fraîches ne sont pas frites de manière uniforme.	Vous n'avez pas fait tremper les frites/patates correctement avant de les préparer.	Faites tremper les frites/patates dans un bol d'eau pendant au moins 30 minutes. Sortez-les et séchez-les avec du papier absorbant avant de les préparer.
	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pommes de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et veillez à ce qu'elles restent fermes pendant la friture.
Les frites/patates fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent du produit.	Le croustillant des frites/patates dépend de la quantité d'huile et d'eau contenue dans les frites.	• Veillez à bien sécher les frites/patates avant de les huiler. • Coupez la pomme de terre en bâtonnets plus fins pour un résultat plus croustillant. • Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

5. Entretien et nettoyage

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

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

REMARQUE

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

6. Stockage

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

7. Élimination et recyclage

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

7.1 Élimination



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



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

7.2 Appareils électriques



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

8. 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.

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

1. Einleitung	50
1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung	50
1.2 Produktübersicht	50
1.3 Produktspezifikationen	52
1.4 Inhalt der Verpackung	52
2. Sicherheit	52
3. Betriebsanleitung	55
3.1 Allgemeine Hinweise	55
3.2 Vor dem Gebrauch	55
3.3 Betrieb	55
4. Störungsbeseitigung	60
5. Wartung und Reinigung	62
6. Lagerung	62
7. Entsorgung und Recycling	62
7.1 Entsorgung	63
7.2 Elektrische Geräte	63
8. Haftungsausschluss	63

1. Einleitung

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

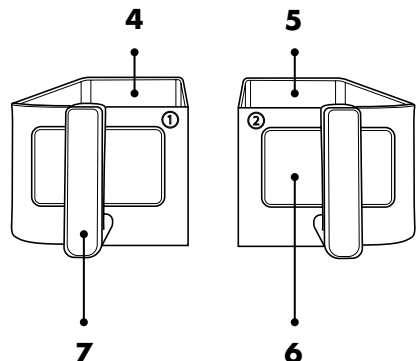
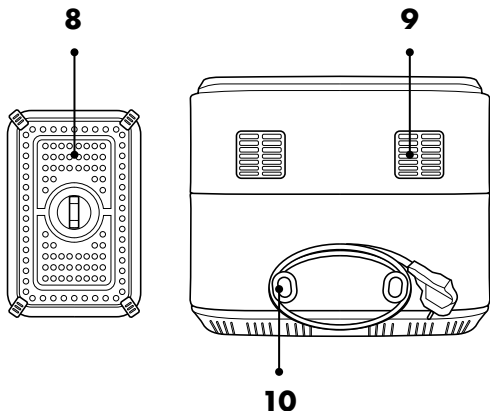
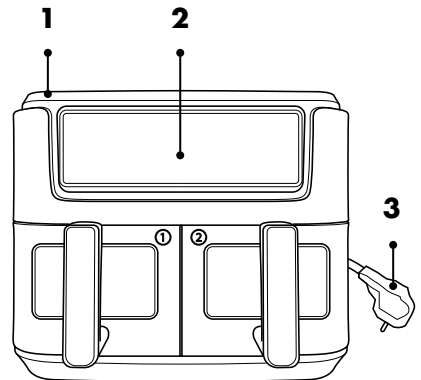
1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

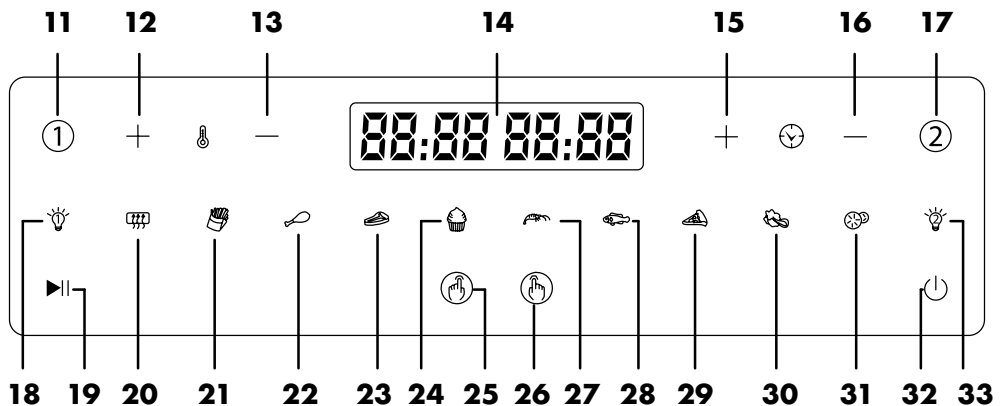
Der Lieferant ist von der Haftung für Verletzungen oder Schäden, die durch die Verwendung des Produkts über den bestimmungsgemäßen Gebrauch hinaus entstehen, befreit. Jegliche Änderungen am Produkt können Ihre Sicherheit und Garantie beeinträchtigen.

1.2 Produktübersicht

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



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



1.3 Produktspezifikationen

Abmessungen	38,5 x 33 x 31,8
Gewicht	8 kg
Spannung	220 - 240V AC
Frequenz	50/60Hz
Leistung	2400W
Max. Geräuschpegel	<60 dB
Temperaturbereich	50 - 200 °C
Gesamtkapazität innen	2x 4,5 l
Gesamtkapazität ohne Grill	2x 4 l
Gesamtfassungsvermögen mit Grillplatte	2x 3,5 l NB: Die Grillplatte muss immer im Korb verwendet werden, wenn das Produkt benutzt wird.
Zeitschaltuhr	1 - 60 min
Automatische Bereitschaft	Ja, nach 10 Minuten Inaktivität auf dem Bedienfeld.

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 Séchoir à air double zone
- 1x Benutzerhandbuch
- 2x Grillplatte

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.

**GEFAHR**

Diese Kategorie enthält Warnhinweise für Situationen, die zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen können, wenn sie nicht vermieden werden.

Tauchen Sie das Produkt, das Netzkabel oder den Stecker nicht in Wasser ein. Sollte Wasser in oder auf das Gerät gelangen, schalten Sie es sofort aus und wenden Sie sich an unseren Kundendienst.



Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, verwenden Sie das Produkt nicht, wenn Sie vermuten, dass das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist. Ein beschädigtes Netzkabel oder ein beschädigter Netzstecker sollte von einem Fachmann (einem autorisierten Händler) repariert oder ersetzt werden.



Ziehen Sie nicht am Netzkabel, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Dies kann einen Brand oder elektrischen Schlag verursachen.



Wenn schwarzer Rauch aus dem Gerät austritt, ziehen Sie sofort den Netzstecker. Warten Sie, bis der Rauch verschwunden ist, bevor Sie den Inhalt des Geräts entfernen und unseren Kundendienst kontaktieren.

Legen Sie das/die Kabel nicht auf heiße Oberflächen oder in die Nähe von Öl.

Bewegen Sie das Gerät nicht, indem Sie am Kabel ziehen oder das Kabel verdrehen.

Die Außenseite des Geräts kann heiß werden, wenn es in Gebrauch ist. Seien Sie also vorsichtig, wenn Sie die Außenseite berühren!



Aufgrund von Restwärme bleibt das Heizelement nach dem Gebrauch heiß. Berühren Sie nicht die heiße Oberfläche. Dies kann zu Verletzungen führen.



Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen. Verwenden und lagern Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern.

**WARNUNG**

Diese Kategorie enthält Warnhinweise für Situationen, die leichte Verletzungen oder Schäden verursachen können, wenn sie nicht vermieden werden.

Wenn der Strom während des Gebrauchs ausfällt, schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker.

Wenn die Oberfläche des Geräts Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um einen Stromschlag zu vermeiden.



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.

Lassen Sie das/die Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen.

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/die Kabel stolpern und dass das/die Kabel nicht geknickt, verdreht oder eingeklemmt sind.

Das Produkt ist nur für den Gebrauch in Innenräumen geeignet. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien. Dies kann zu einer Beschädigung des Produkts führen.



Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es eingeschaltet oder noch nicht abgekühlt ist.

VORSICHT

Diese Kategorie enthält Warnhinweise für Situationen, die leichte Verletzungen oder Schäden verursachen können, wenn sie nicht vermieden werden.

Überprüfen Sie die Teile und das Zubehör vor jedem Gebrauch 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.

Das Zubehör des Produkts ist spülmaschinengeeignet.



3. Betriebsanleitung

3.1 Allgemeine Hinweise

- Um beste Ergebnisse zu erzielen, wird empfohlen, das Produkt immer mit dem Programm "Vorheizen" vorzuheizen. Wenn Sie das Produkt nicht vorheizen, kann das Endergebnis weniger knusprig sein. Ohne Vorheizen mindestens 3 Minuten zur empfohlenen Garzeit hinzufügen.
- Es wird empfohlen, die Speisen während des Garvorgangs mindestens einmal (nach der Hälfte des Programms) zu schütteln.
- Nach der Auswahl von "Start" beginnt das gewählte Programm und die entsprechende Programmtaste und die Starttaste blinken bis zum Ende des Programms. Wenn die Schublade während des Programms geöffnet wird, wird das Programm fortgesetzt, nachdem die Schublade wieder eingesetzt wurde.
- Wenn die Pausentaste gewählt wird, hält das Gerät an, bis "Start" erneut gedrückt wird.
- Nach Beendigung eines Programms beginnt das Gerät zu piepen und schaltet sich dann aus. Das Gebläse läuft noch etwa 1 Minute lang weiter, um das Gerät abzukühlen.
- Nach der Zubereitung einer Portion Lebensmittel ist das Gerät sofort bereit für die Zubereitung der nächsten Portion.
- Um eine Auswahl zu treffen, drücken Sie mit dem Finger auf die entsprechende Taste auf dem Bedienfeld.
- Während der Einstellung von Temperatur und Zeit können Sie Ihre Auswahl durch Drücken der Einschalttaste löschen.

3.2 Vor dem Gebrauch

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

3.3 Betrieb

3.3.1 Beleuchtung

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

3.3.2 Einstellung der Temperatur

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

3.3.3 Einstellung der Uhrzeit

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

3.3.4 Start/Pause

- Während ein Programm läuft, blinkt "Start/Pause" ständig.
- Drücken Sie "Start/Pause", um das Gerät anzuhalten. Es ertönt ein Signalton und das Gerät wird angehalten.
- Drücken Sie erneut "Start/Pause", um das Gerät neu zu starten. Es ertönt ein Signalton und das Gerät setzt das Programm fort.
- Wenn das Programm beendet ist, ertönt ein Piepton und das Gerät hört auf zu heizen.
- Drücken Sie die Taste "Ein/Aus", um das Gerät vollständig auszuschalten.

3.3.5 Intelligenter Abschluss

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

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

1. Legen Sie die Lebensmittel in beide Körbe.
2. Wählen Sie "Smart Finish".
3. Wählen Sie Zone 1.
4. Stellen Sie die gewünschte Temperatur und Zeit mit den Tasten "Plus (+)" und "Minus (-)" ein oder wählen Sie ein Programm. Bei Bedarf können Sie die Temperatur und die Zeit mit den Tasten "Plus (+)" und "Minus (-)" einstellen.
5. Wählen Sie Zone 2.
6. Stellen Sie die gewünschte Temperatur und Zeit mit den Tasten "Plus (+)" und "Minus (-)" ein oder wählen Sie ein Programm. Falls gewünscht, passen Sie die Temperatur und die Zeit mit den Tasten "Plus (+)" und "Minus (-)" an.
7. Drücken Sie auf "Start", um zu beginnen.

3.3.6 Match Cook

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

1. Legen Sie die Lebensmittel in beide Körbe.
2. Wählen Sie "Match Cook".
3. Wählen Sie Zone 1.
4. Stellen Sie die gewünschte Temperatur und Zeit mit den Tasten "Plus (+)" und "Minus (-)" ein oder wählen Sie ein Programm. Passen Sie bei Bedarf die Temperatur und die Zeit mit den Tasten "Plus (+)" und "Minus (-)" an.
5. Zone 2 wird automatisch an diese Einstellungen angepasst.
6. Drücken Sie "Start", um zu beginnen.

3.3.7 Voreingestellte Programme

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

Schaltfläche	Programm	Zeit (min)	Temperatur (°C)
	Vorheizen	3	180
	Pommes Frites/ Chips	18	200
	Hähnchen	20	200
	Steak	12	180
	Kuchen/Torte	25	160
	Garnelen	8	180
	Fisch	10	180
	Pizza	20	180

	Gemüse	10	160
	Trocknen/ Dehydratisieren	360 (einstellbar von 30 min bis 24 h)	60

HINWEIS

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

3.3.8 Vorheizen einer Zone

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

3.3.9 Vorheizen von zwei Zonen zur gleichen Zeit

Ohne Match Cook

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

Mit Match Cook (zwei Zonen gleichzeitig beheizen)

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

3.3.10 Eine Zone separat verwenden

Manuell

1. Legen Sie die Lebensmittel in den gewünschten Korb.
2. Wählen Sie die gewünschte Zone des Korbs (Zone 1 oder 2).
3. Stellen Sie die Temperatur und den Timer mit den Tasten "Plus (+)" und "Minus (-)" ein.
4. Drücken Sie auf "Start", um zu beginnen.

Voreingestelltes Programm

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

3.3.11 Zwei Zonen gleichzeitig verwenden

Manuell

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

Voreingestelltes Programm

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

4. Störungsbeseitigung

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

Problem	Ursache	Lösung
Das Produkt funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht an die Steckdose angeschlossen.	Stecken Sie den Stecker in eine geerdete Steckdose.
	Sie haben die Zeit nicht eingestellt.	Stellen Sie die Zeit auf die gewünschte Garzeit ein, um das Gerät einzuschalten.
Die Speisen sind nicht (vollständig) gegart.	Die Menge der Lebensmittel in den Körben ist zu hoch.	Legen Sie kleinere Mengen an Lebensmitteln in den Korb/die Körbe. Wenn Sie kleinere Mengen von Lebensmitteln in den Korb/die Körbe geben, werden diese gleichmäßiger und besser gegart.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie die Temperatur auf eine höhere und gewünschte Temperatur ein.
	Die Garzeit ist zu kurz.	Stellen Sie die Zeit auf eine längere und gewünschte Garzeit ein.
Die Zutaten werden im Produkt ungleichmäßig gegart.	Bestimmte Lebensmittel müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden.	Übereinander liegende Lebensmittel (z. B. Pommes frites) sollten nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden.
Die zubereiteten Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus dem Gerät kommen.	Sie verwenden eine Art von Snacks, die für die Zubereitung in einer herkömmlichen Fritteuse vorgesehen sind.	Verwenden Sie Snacks, die für den Backofen oder den Airfryer geeignet sind. Sie können die Snacks auch vor dem Garen leicht mit Öl bestreichen, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
Der Korb lässt sich nicht in das Gerät schieben.	Es befinden sich zu viele Lebensmittel im Korb.	Füllen Sie den Korb nicht über die angegebene Höchstmenge hinaus.

Weißer Rauch tritt aus dem Produkt aus.	Sie bereiten (sehr) fette oder fetthaltige Lebensmittel zu.	Achten Sie bei der Zubereitung von fetthaltigen Speisen darauf, dass die Temperatur deutlich unter 180 °C liegt.
	Der Korb enthält noch Fettreste vom vorherigen Gebrauch.	Weißer Rauch entsteht, wenn sich das Fett in der Pfanne erhitzt. Achten Sie darauf, dass Sie den Korb nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.
Frische Pommes frites/Patties sind ungleichmäßig frittiert.	Sie haben die Chips/Kartoffeln vor der Zubereitung nicht richtig eingeweicht.	Weichen Sie die Pommes frites/Kartoffeln mindestens 30 Minuten lang in einer Schüssel mit Wasser ein. Nehmen Sie sie heraus und trocknen Sie sie mit Küchenpapier, bevor Sie sie zubereiten.
	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Frittieren fest bleiben.
Frische Pommes frites/Pastetchen sind nicht knusprig, wenn sie aus dem Produkt kommen.	Die Knusprigkeit der Pommes frites/Kartoffeln hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes frites ab.	• Achten Sie darauf, dass die Pommes frites/Kartoffeln gut abtrocknen, bevor Sie sie einölen. • Schneiden Sie die Kartoffel für ein knusprigeres Ergebnis in dünnere Stifte. • Geben Sie etwas mehr Öl hinzu, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.

5. Wartung und Reinigung

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

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



HINWEIS

- ◊ Wenn Schmutz an den Körben und/oder Grillplatten haftet, können Sie die Körbe mit heißem Wasser füllen und etwas Flüssigseife/Spülmittel hinzufügen. Legen Sie die Grillplatten in die Körbe und lassen Sie sie etwa 10 Minuten einweichen. Reinigen Sie dann die Körbe und/oder Grillplatten gut mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.

6. Lagerung

Lagern Sie das Produkt an einem trockenen, sauberen Ort. Lagern Sie das Produkt 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.

7.2 Elektrische Geräte



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

8. Haftungsausschluss

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

KB1000765

