



HOLLAND | 1851

NL

EN

FR

DE



SUPREME COLLECTION

GEBRUIKSAANWIJZING & GARANTIE

XXXL DUBBELE AIRFRYER | 9L (3+6L)

INHOUD

| | | |
|----|--|---|
| 1) | ALGEMENE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN | 2 |
| 2) | BESCHRIJVING VAN ONDERDELEN | 3 |
| | VOOR HET EERSTE GEBRUIK | 3 |
| | KLAARMAKEN VOOR GEBRUIK | 3 |
| | GEBRUIK | 3 |
| 3) | REINIGING EN ONDERHOUD | 5 |
| 4) | OPBERGEN | 5 |
| 5) | RESERVEONDERDELEN | 5 |
| 6) | HET TOESTEL RECYCLEN | 5 |
| 7) | GARANTIE | 5 |

Neem deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt. We raden u aan om deze gebruiksaanwijzing te bewaren. Voor uw eigen veiligheid is het belangrijk dat u zich bij het gebruik van elektrische apparaten aan de volgende veiligheidsvoorschriften houdt.

1) ALGEMENE

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

1. Raak hete oppervlakken niet aan.
2. Zorg dat er geen water of andere vloeistoffen in het apparaat komen om elektrische schokken te voorkomen.

3. **WAARSCHUWING:** Dit elektrische apparaat bevat een verwarmingsfunctie. Andere oppervlakken dan de functionele oppervlakken kunnen heet worden. Omdat temperaturen door verschillende personen verschillend worden ervaren, moet dit apparaat met **VOORZICHTIGHEID** worden gebruikt. Het apparaat mag alleen worden aangeraakt aan de daarvoor bestemde handgrepen en grijpvlakken. Gebruik thermische bescherming zoals ovenwanten. Andere oppervlakken dan de bedoelde grijpvlakken hebben voldoende tijd nodig om af te koelen voordat ze kunnen worden aangeraakt.

4. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt of gaat schoonmaken. Laat het apparaat afkoelen voordat u de onderdelen aanraakt.
5. Als het snoer is beschadigd, moet het worden vervangen door de fabrikant of een erkend onderhoudsbedrijf om gevaarlijke situaties te voorkomen.
6. Het gebruik van hulpstukken wordt niet aanbevolen door de fabrikant van het apparaat en kan letsel veroorzaken.
7. Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
8. Zorg dat het netsnoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangt of in contact komt met hete oppervlakken.
9. Zet de airfryer niet op of dicht bij een heet fornuis of hete kookplaat of in een verwarmde oven.
10. Wees uiterst voorzichtig bij het verplaatsen van een apparaat dat hete olie of andere hete vloeistoffen bevat.
11. Koppel het apparaat na gebruik altijd los. Zet de airfryer uit en haal de stekker uit het stopcontact.
12. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is bestemd.
13. Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen of met gebrek aan ervaring en kennis, mits zij worden begeleid of geïnstrueerd over het veilige gebruik van het apparaat en zich bewust zijn van de risico's.
14. Dit apparaat is geen speelgoed.
15. Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij die ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.

16. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
17. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik in combinatie met een externe timer of aparte afstandsbediening.

GEVAAR

- Dompel de behuizing van de airfryer, die elektrische onderdelen en verwarmingselementen bevat, nooit onder in water en spoel het apparaat nooit af onder de kraan.
- Plaats de etenswaren die u wilt bereiden altijd op het rooster in de mand en voorkom direct contact met de verwarmingselementen.
- Bedek de luchtinlaat- en -uitlaatopeningen niet wanneer het apparaat in gebruik is.
- Vul de mand niet met olie, want dat kan brand veroorzaken.
- Raak de binnenkant van het apparaat nooit aan als het in werking is.
- De aanraakbare oppervlakken kunnen tijdens gebruik heet worden.

WAARSCHUWING

- Controleer of het voltage dat wordt aangegeven op het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Gebruik het apparaat niet indien de stekker, het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd is.
- Laat nooit een onbevoegd persoon een beschadigd netsnoer vervangen of repareren.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Sluit het apparaat niet aan en bedien het bedieningspaneel niet met natte handen.
- Plaats het apparaat niet tegen een muur of tegen andere apparaten. Laat minimaal 10 cm vrij achter en aan beide zijden van het apparaat. Laat boven het apparaat ook minimaal 10 cm vrij. Zet niets op het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan beschreven in deze handleiding.
- Laat het apparaat niet zonder toezicht tijdens gebruik.
- Tijdens het bakken met hete lucht komt hete stoom uit de luchtuitlaatopeningen. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de stoom en van de luchtuitlaatopeningen. Pas ook op voor hete stoom en lucht wanneer u de mand uit het apparaat verwijdert.

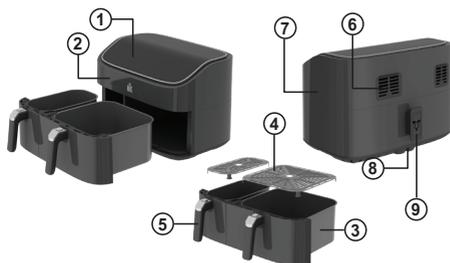
-  De aanraakbare oppervlakken kunnen tijdens gebruik heet worden.
- Haal onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als donkere rook uit het apparaat komt.

VOORZICHTIG

- Plaats het apparaat op een horizontale, vlakke en stabiele ondergrond.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik. Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik in personeelskeukens van bijvoorbeeld winkels, kantoren, boerderijen of vergelijkbare werkomgevingen. Het is ook niet bedoeld voor gebruik door gasten van hotels, motels, bed & breakfasts en andere verblijfsaccommodaties.
- Als het apparaat onjuist of voor professionele of semiprofessionele doeleinden wordt gebruikt of als het niet wordt gebruikt volgens de instructies in de gebruikershandleiding, vervalt de garantie en wordt elke aansprakelijkheid voor veroorzaakte schade afgewezen.
- Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat ongeveer 30 minuten afkoelen voordat u het vastpakt of schoonmaakt.

2) BESCHRIJVING VAN ONDERDELEN

- | | |
|------------------------------------|-----------------------------|
| ① Bedieningspaneel met touchscreen | ⑤ Handgreep manden |
| ② Behuizing boven | ⑥ Luchtuitlaatopeningen |
| ③ Manden | ⑦ Behuizing onder |
| ④ Roosters | ⑧ Netsnoer (niet afgebeeld) |
| | ⑨ Netsnoerhouder |



VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Verwijder eventuele stickers of etiketten van het apparaat.
- Maak het rooster en de mand grondig schoon met heet water, een beetje afwasmiddel en een niet-schurend sponsje. Droog het rooster en de mand voor gebruik goed af.
- Veeg de buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek en droog het daarna af. Gebruik een droge doek om de binnenkant te reinigen.
- De airfryer werkt op hete lucht. Vul de mand niet met olie of frituurvet.

KLAARMAKEN VOOR GEBRUIK

- Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond.
- Plaats het apparaat op een hittebestendige ondergrond.
- Plaats het rooster op de juiste manier in de mand.

GEBRUIK

1. Doe de stekker in een geaard stopcontact.
2. Trek de mand voorzichtig uit de airfryer.
3. Plaats de etenswaren in de mand.

- **OPMERKING:** Vul de mand nooit tot boven de MAX.-aanduiding omdat dit een negatief effect op de kwaliteit van het eindresultaat kan hebben.

4. Schuif de mand terug in de airfryer.
- Gebruik de mand nooit zonder het rooster erin.

- **LET OP:** Raak de mand tijdens en na gebruik niet aan, omdat deze erg heet wordt. Houd de mand alleen vast aan het handvat.

5. Bepaal de benodigde bereidingstijd voor de etenswaren.
6. Sommige etenswaren moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud. Om de etenswaren te schudden, trekt u de mand aan de handgreep uit het apparaat en schudt u de inhoud. Schuif de mand vervolgens terug in de airfryer.
7. Wanneer u de pieptoon hoort, is de ingestelde bereidingstijd verstreken. Trek de mand uit het apparaat en plaats het op een stabiel oppervlak.
8. Controleer of de etenswaren klaar zijn. Als de etenswaren nog niet klaar zijn, schuift u de mand terug in het apparaat en stelt u de timer in op een paar extra minuten.
9. Om etenswaren uit de mand te verwijderen (bijv. frites), trekt u de mand uit de hete airfryer en plaats deze op een hittebestendig oppervlak.
- Houd de mand niet ondersteboven, want dan lekt overtollige olie die zich op de bodem van de mand heeft verzameld op de etenswaren.

- Afhankelijk van het type etenswaren in de airfryer kan er stoom uit de mand ontsnappen.
10. Leeg de mand in een schaal of op een bord. Gebruik een tang om grote of kwetsbare etenswaren uit de mand te verwijderen.
 11. Zodra er een portie klaar is, kunt u direct een volgende portie in de airfryer bereiden.

BEDIENINGSPANEEL

| KNOP | | | |
|------|--|--|----------------------------|
| | 6 Preset programs: fries, poultry, fish, baking, vegetables, dried fruit (6 snelkeuze-programma's: frites, gevogelte, vis, bakken, groenten, gedroogd fruit) | | Left basket (Mand links) |
| | Temperature up (Temperatuur omhoog) | | Sync (Synchroniseren) |
| | Temperature down (Temperatuur omlaag) | | Preheat (Voorverwarmen) |
| | Time up (Tijd verlengen) | | L=R |
| | Time down (Tijd verkorten) | | Right basket (Mand rechts) |
| | Start/pause (Starten/ pauzeren) | | Power on/off (Aan/uit) |

| CONTROLELAMPJE | |
|----------------|---|
| | Fan indicator (Ventilatorindicator) |
| | Temperature & time display (Temperatuurs- en tijdsaanduiding) |

Bedien het bedieningspaneel (zie bovenstaande afbeelding) als volgt:

Doe de stekker in het stopcontact en alle pictogrammen lichten gedurende 1 seconde op. U hoort een zoemsignaal en het pictogram **Aan/uit** brandt.

1. Druk op het pictogram **Aan/uit** en **L**, **R** en **L=R** lichten op en kunnen worden geselecteerd.
2. Als u op **L** (mand links) drukt, knippert pictogram **L**. Als u op **R** (mand rechts) drukt, knippert pictogram **R**. Als u op **L=R** (mand links + rechts) drukt, knippert pictogram **L=R** en ziet u de pictogrammen van de zes snelkeuzeprogramma's. U kunt een snelkeuzeprogramma kiezen of uw eigen voorkeur voor tijd en temperatuur instellen.
3. De knoppen bedienen
 - Druk op **tijd verlengen** en **tijd verkorten** om de bereidingstijd naar boven en naar beneden bij te stellen. De tijd is per minuut in te stellen en u kunt 1 tot 60 minuten selecteren. Bij het programma voor gedroogd fruit kunt u echter 1 tot 24 uur instellen.
 - Druk op **temperatuur omhoog** en **temperatuur omlaag** om de temperatuur aan te passen. U kunt de temperatuur per 5°C verhogen of verlagen. U kunt tussen de 80 en 200°C instellen. Bij het programma voor gedroogd fruit kunt u echter tussen de 40 tot 60°C instellen.
 - Als u op **Voorverwarmen** drukt, is de standaardinstelling 200°C gedurende 5 minuten (niet geschikt voor de droogfunctie). Als u op **L** drukt, wordt de linker mand voorverwarmd. Als u op **R** drukt, wordt de rechter mand voorverwarmd. Drukt u op **L=R**, worden beide manden voorverwarmd.

- Nadat u de tijd en temperatuur hebt geselecteerd, drukt u op **Starten/pauzeren** en het apparaat begint met de bereiding. De geselecteerde pictogrammen zijn verlicht en de anderen zijn uitgeschakeld.
- Als u na uw keuze op **Aan/uit** drukt, wordt het apparaat uitgeschakeld en moet u de tijd en temperatuur opnieuw instellen.
- Als beide manden tegelijkertijd geactiveerd zijn, kunt u op **Starten/pauzeren** drukken. U hoort een zoemer en het apparaat stopt met werken. Drukt u nogmaals op **Starten/pauzeren**, dan start het apparaat opnieuw.
- Als u een van de manden wilt pauzeren, dan drukt u eerst op **L of R** en vervolgens op **Starten/pauzeren**.
- U kunt de tijd en temperatuur aanpassen terwijl een programma actief is. Druk op **L of R** en wijzig de tijd of temperatuur. Wacht ongeveer 5 seconden en het programma gaat verder met de nieuwe instellingen.
- Als het apparaat niet actief is (het programma is afgelopen of gepauzeerd), wordt het na 5 minuten automatisch uitgeschakeld.
- Wanneer uw programma klaar is, hoort u 5 keer een zoemer en ziet u eerst het woord **COOL** (KOELEN) en daarna het woord **END** (EINDE).
- 4. Sync-functie (niet geschikt voor de droogfunctie)
 - Druk eerst op **L of R** en selecteer een programma of stel de gewenste tijd en temperatuur in.
 - Druk op de knop **sync**, deze knippert. U kunt nu uw instellingen voor de andere mand selecteren.
 - Druk op **Starten/pauzeren** en het apparaat begint te werken. De mand met de langste bereidingstijd start en op het scherm van het kortere programma ziet u het woord '**HOLD**' (WACHTEN). Als het tijdsverschil verstreken is, worden etenswaren in beide manden tegelijkertijd bereid en is het eten tegelijkertijd klaar.
 - Als het apparaat aan staat en u stelt de tijd van de geactiveerde mand in op een kortere tijd dan de mand die in de wachtstand staat, dan wordt de mand in de wachtstand geactiveerd en gaat de knop sync uit.
- 5. L=R-modus
 - Druk op **L of R** en selecteer de tijd en temperatuur voor één mand. Druk op **L+R** om de instelling voor de andere mand te kopiëren.
 - Als u eerst op **L+R** drukt en uw voorkeursprogramma of tijd en temperatuur selecteert, krijgen beide kanten dezelfde instelling.
 - Druk op **starten/pauzeren** en de twee manden bereiden tegelijkertijd. Twee schermen tonen dezelfde temperatuur en tijd. De knoppen **L** en **R** staan aan.
 - Als de airfryer in de L=R-modus staat en u drukt op **tijd verlengen, tijd verkorten** +/- en temperatuur omhoog en temperatuur omlaag, dan worden beide manden op dezelfde tijd en/of temperatuur ingesteld.
- 6. Modus 'Mand uit'
 - Als de airfryer in de modus '**sync**' of '**L=R**' staat en u haalt een van de manden eruit, dan wordt het bereidingsproces gestopt en verschijnt op het scherm het woord '**out**' (uit).
 - Als de mand binnen 90 seconden wordt teruggeplaatst, start het bereidingsproces opnieuw volgens de oorspronkelijke instellingen.
 - Als een mand niet binnen 90 seconden wordt teruggeplaatst, gaat het bereidingsproces in de tweede mand gewoon door. De kant zonder mand warmt niet op en de pictogrammen '**sync**' of '**L=R**' staan uit.
 - Als de mand na 90 seconden maar binnen 5 minuten wordt teruggeplaatst, blijven beide kanten werken zoals ze oorspronkelijk waren ingesteld, maar zijn de Sync- en L=R-modus niet actief.
 - Als de mand niet binnen 5 minuten wordt teruggeplaatst, schakelt deze in stand-bymodus en gaat de andere kant verder met het programma.
- 7. Ventilator werkt
 - Als de ventilator draait, brandt het lampje van de **ventilatorindicator**.
 - Als de ventilator niet draait, brandt het lampje van de **ventilatorindicator** niet.
 - De **ventilatorindicator** knippert als het programma klaar is. Druk op de knop **Aan/uit** of op **Starten/pauzeren**.

TIPS

1. Kleinere etenswaren zijn meestal iets eerder klaar dan grotere etenswaren.
2. Een grotere hoeveelheid etenswaren heeft een langere bereidingstijd nodig, een kleinere hoeveelheid een iets kortere bereidingstijd.
3. Het schudden van kleinere etenswaren ongeveer halverwege de bereidingstijd zorgt voor een optimaal resultaat en helpt ongelijkmatig gebakken etenswaren te voorkomen.
4. Bestrijk verse aardappelen met wat olie voor een knapperig resultaat.
5. Bereid geen extreem vette etenswaren zoals worstjes in de airfryer.
6. Ovensnacks kunnen ook in de airfryer worden bereid.
7. Gebruik kant-en-klaar deeg om snel en gemakkelijk gevulde snacks te maken. Kant-en-klaar deeg heeft ook een kortere bereidingstijd nodig dan zelfgemaakt deeg.
8. Plaats een passende bakvorm of ovenschaal op het rooster in de mand als u een cake of quiche wilt bakken of als u kwetsbare of gevulde etenswaren wilt bereiden.
9. U kunt de airfryer ook gebruiken om etenswaren op te warmen. Hiervoor zet u de temperatuur maximaal 10 minuten op 150°C.

PROBLEEMOPLOSSING

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|---|---|---|
| De airfryer werkt niet | De stekker van het apparaat zit niet in het stopcontact. | Doe de stekker in een geaard stopcontact. |
| De etenswaren die in de airfryer zijn bereid, zijn niet gaar. | De mand zit te vol. | Doe kleinere porties etenswaren in de mand. Kleinere porties worden gelijkmatiger gebakken. |
| | De ingestelde temperatuur is te laag. | Pas de temperatuur aan. |
| De etenswaren worden in de airfryer ongelijkmatig gebakken. | De bereidingstijd is te kort. | Pas de tijd aan. |
| | Bepaalde etenswaren moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud. | Etenswaaren die op of over elkaar liggen (bijvoorbeeld frites) moeten ongeveer halverwege de bereidingstijd worden geschud. |
| Snacks zijn niet knapperig als ze uit de airfryer komen. | U hebt een snack gebruikt die alleen geschikt is voor bereiding in een traditionele frituurpan. | Gebruik ovensnacks of bestrijk de snacks licht met olie voor een knapperiger resultaat. |
| Ik kan de mand niet goed in het apparaat schuiven. | De mand zit te vol. | Vul de mand nooit tot boven de MAX.-aanduiding. |

| | | |
|--|--|---|
| Er komt witte rook uit het apparaat. | U bereidt vette etenswaren. | Wanneer u vette etenswaren in de airfryer bereidt, lekt er een grote hoeveelheid olie in de mand. De olie produceert witte rook en de mand kan heter worden dan normaal. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het eindresultaat. |
| | De mand bevat nog vetresten van vorig gebruik. | Witte rook wordt veroorzaakt door het verhitten van vet in de mand. Zorg ervoor dat u de mand na elk gebruik goed schoonmaakt. |
| Verse frites worden in de airfryer ongelijkmatig gebakken. | De verse aardappelfrites worden vóór bereiding niet goed afgespoeld. | Spoel de verse aardappelfrites goed af om het zetmeel van de buitenkant van de reepjes te verwijderen. |
| Verse frites zijn niet knapperig als ze uit de airfryer komen. | De knapperigheid van de frites hangt af van de hoeveelheid olie en water in de frites. | Dep de aardappelreepjes goed droog voordat u de olie toevoegt. |
| | | Snij de aardappelreepjes dunner voor een knapperiger resultaat. Smeer de frites in met een klein beetje olie voor een knapperiger resultaat. |

3) REINIGING EN ONDERHOUD

- Reinig het apparaat na elk gebruik.
- Het rooster en de mand hebben een antiaanbaklaag. Gebruik tijdens het reinigen geen metalen keukengerei of schurende schoonmaakmiddelen, want die kunnen de antiaanbaklaag beschadigen.
- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

• **OPMERKING:** Verwijder de manden om de airfryer sneller te laten afkoelen.

- Neem de buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.

• Maak de roosters en de manden schoon met heet water, een beetje afwasmiddel en een niet-schurend sponsje. U kunt een ontvettings middel gebruiken om achtergebleven vuil te verwijderen.

• **OPMERKING:** De roosters en de manden zijn vaatwasmachinebestendig.

- Tip: Als er vuil vastzit aan het rooster en de mand, vul de mand dan met heet water met een beetje afwasmiddel. Plaats het rooster in de mand en laat het rooster en de mand ongeveer 10 minuten weken.
- Reinig de binnenkant van het apparaat met een droge doek of niet-schurend sponsje.
- Gebruik een reinigingsborstel om etenresten van het verwarmingselement te verwijderen.

4) OPBERGEN

- Berg de airfryer niet op samen met metalen keukengerei of scherpe voorwerpen, want dit kan krassen of schade aan het oppervlak veroorzaken.
- Zorg dat de airfryer en alle onderdelen altijd schoon en droog zijn voordat u het apparaat opbergt. Bewaar de airfryer op een droge plek.

5) RESERVEONDERDELEN

Voor dit toestel zijn geen reserveonderdelen verkrijgbaar.

6) HET TOESTEL RECYCLEN



Dit toestel valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA). Het toestel mag niet worden behandeld als huishoudelijk afval. Breng het naar een centraal inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische huishoudelijke apparaten. Voor meer informatie over het verwerken, terugwinnen en recycleren van dit product kan je contact opnemen met je gemeente, je afvalverwerkingsbedrijf of de winkel waar je het hebt gekocht. Als je dit toestel op de juiste manier afdankt, voorkom je een negatieve impact op het milieu en de volksgezondheid. Door oude toestellen te hergebruiken, te recyclen en/of anderszins te gebruiken lever je een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.

ALLEN GELDIG VOOR HET VERENIGD KONINKRIJK:

Volgens de Waste Electrical and Electronic Equipment Regulations 2013 (SI 2013/3113) (zoals gewijzigd) moeten producten die niet meer bruikbaar zijn, apart worden ingezameld en op een milieuvriendelijke manier worden afgedankt.

7) GARANTIE

Voor producten die binnen de Europese Economische Ruimte en het VK worden verkocht, heb je 24 maanden garantie op het product als bescherming tegen non-conformiteit in overeenstemming met Richtlijn (EU) 2019/771 en de Consumer Rights Act 2015 (VK).

De garantie geldt alleen als je het product gebruikt voor niet-professioneel gebruik.

Wij zijn in ieder geval niet aansprakelijk voor gebreken veroorzaakt door:

- niet-naleving van de instructies voor onderhoud en gebruik;
- normale slijtage (bv. verkleuringen en krassen); en/of
- invloed van externe factoren, bv. schade door het weer, transport, of stoten en schokken.

Bij non-conformiteit zal, afhankelijk van de omstandigheden,

- het product hersteld worden;
- het product vervangen worden;
- een evenredig deel van de aankoopprijs terugbetaald worden; of
- de volledige aankoopprijs terugbetaald worden.

Houd het aankoopbewijs of de leverbon van het product met vermelding van de aankoop- of leverdatum goed bij. Je hebt dit bewijs van aankoop of levering nodig om bij non-conformiteit aanspraak te maken op de garantie.

Deze bepalingen doen geen afbreuk aan de wettelijke rechten die je als klant hebt op grond van de toepasselijke nationale regelgeving (bv. inzake de verkoop van consumptiegoederen), die van land tot land kan verschillen. Deze bepalingen dienen uitsluitend ter informatie en vormen geen commerciële garantie die je andere rechten geeft dan de rechten die je hebt op grond van de toepasselijke nationale regelgeving.

Als je vragen hebt over het product, kan je via e-mail contact opnemen met onze klantenservice op bk.consumer@cookware-co.com.

Onze klantenservice helpt je graag verder.

We wensen je veel plezier met je nieuwe toestel!

Voor het VK: de hierboven vermelde garantie wordt verleend door The Cookware Company UK & Ireland Ltd.

INSTRUCTION MANUAL & WARRANTY

XXXL DOUBLE AIRFRYER 9L (3+6L)

CONTENTS

| | | |
|----|-----------------------------|---|
| 1) | GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS | 6 |
| 2) | DESCRIPTION OF THE PARTS | 7 |
| | BEFORE FIRST USE | 7 |
| | PREPARING FOR USE | 7 |
| | USE | 7 |
| 3) | MAINTENANCE AND CLEANING | 8 |
| 4) | STORAGE | 9 |
| 5) | SPARE PARTS | 9 |
| 6) | DISPOSAL OF THE APPLIANCE | 9 |
| 7) | WARRANTY | 9 |

Before using this appliance, please read the following instructions carefully. We recommend that you keep these instructions. For your own safety, you must follow these safety instructions when using electrical appliances.

1) GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Do not touch hot surfaces.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shocks.
- WARNING:** This electrical appliance contains a heating function. Surfaces, different than the functional surfaces, can develop high temperatures. Since temperatures are perceived differently by different persons, this equipment shall be used with CAUTION. The equipment shall be touched only at intended handles and gripping surfaces, you should use heat protection like oven mitts. Surfaces other than intended gripping surfaces need enough time to cool down before getting touched.
- Unplug from the outlet when not in use and before cleaning. Allow the appliance to cool down before handling the parts.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similar qualified persons in order to avoid a hazard.
- The use of accessory attachments is not recommended by the appliance manufacturer and may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place the airfryer on or near a hot gas stove, electric burner or in a heated oven.
- You need to be extremely cautious when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- After use always disconnect the appliance. Turn off the airfryer and remove the power plug from the wall socket.
- Do not use the appliance for other than intended use.
- This appliance can be used by children aged 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if supervised and they have been given instructions about the safe use of the appliance and understand the risks of it.
- Children cannot play with the appliance.

- Cleaning and user maintenance should not be done by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its power cord out of reach of children less than 8 years.
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

DANGER

- Never immerse the airfryer body, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
- Always put the ingredients to be fried on the crisping tray in the basket and prevent direct contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and outlet openings while the appliance is operational.
- Do not fill the basket with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operational.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operational.

WARNING

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the power plug, the power cord or the appliance itself is damaged.
- Do not go to any unauthorized person to replace or fix a damaged power cord.
- Keep the power cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Do not place the appliance against a wall or against another appliance, leave at least 10 cm free space on the back and sides and 10 cm free space above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During air frying, hot steam is released through the air outlet openings, keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the basket from the appliance.



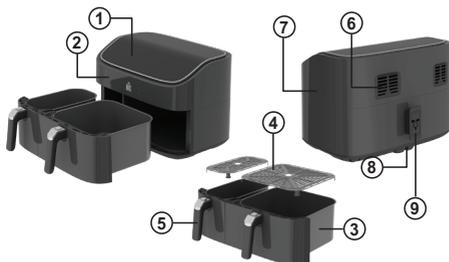
- The accessible surfaces may become hot during use.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance.

CAUTION

- Place the appliance on a horizontal, even, and stable surface.
- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments, nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the warranty becomes invalid and refuses any liability for damage caused.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approx. 30 minutes before you handle or clean it.

2) DESCRIPTION OF THE PARTS

- | | |
|-----------------------|-----------------------------------|
| ① Touch control panel | ⑥ Air outlet openings |
| ② Upper shell | ⑦ Lower shell |
| ③ Baskets | ⑧ Power cord (not shown on image) |
| ④ Crisping trays | ⑨ Power cord storage |
| ⑤ Baskets handle | |



BEFORE FIRST USE

- Remove all packaging material.
- Remove any stickers or labels from the appliance.
- Thoroughly clean the crisping tray and basket with hot water, some washing up liquid and a non-abrasive sponge. Dry the crisping tray and basket thoroughly before use.
- Wipe the outside of the appliance with a damp cloth and dry afterwards. Use a dry cloth to clean the inside.
- The air fryer works on hot air. Do not fill the basket with oil or frying fat.

PREPARING FOR USE

- Place the appliance on a stable, horizontal, and level surface.
- Do not place the appliance on non-heat resistant surfaces.
- Place the crisping tray in the basket properly.

USE

1. Put the power plug in an earthed power socket.
2. Carefully pull the basket out of the air fryer body.
3. Put the ingredients in the basket.

• **NOTE:** Never fill the basket beyond the MAX. indication as this could affect the quality of the end result.

4. Slide the basket back into the air fryer body.
- Never use the basket without the crisping tray in it.

• **CAUTION:** Do not touch the basket during and after use, as it gets very hot. Only hold the basket by the handle.

5. Determine the required preparation time for the ingredient.
6. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. To shake the ingredients, pull the basket out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the basket back into the air fryer.
7. When you hear the beep sound, the set preparation time has elapsed. Pull the basket out of the appliance and place it on the stable surface.
8. Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the basket back into the appliance and set the time to a few extra minutes.
9. To remove ingredients (e.g. fries), pull the basket out of the hot fryer and place it on a heat resistant surface.
- Do not turn the basket upside down, as any excess oil that has been collected on the bottom of the basket will leak onto the ingredients.
- Depending on the type of the ingredients in the air fryer, steam may escape from the basket.
10. Empty the basket into a bowl or onto a plate. Lift the ingredients out of the basket with a pair of tongs.

11. When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch.

CONTROL PANEL

| BUTTON | | | |
|-----------------|--|--|----------------------------|
| | 6 Preset programs: fries, poultry, fish, baking, vegetables, dried fruit | | Left basket |
| | Temperature up | | Sync |
| | Temperature down | | Preheat |
| | Time up | | L=R |
| | Time down | | Right basket |
| | Start / pause | | Power on/off |
| INDICATOR LIGHT | | | |
| | Fan indicator | | Temperature & time display |

Operate the control panel (see image above) as follows:

Plug in the power plug and all icons light up for 1 sec. You will hear a buzzer and the icon for Power on/off is on.

1. Press the Power on/off icon and the icons **L**, **R** and **L=R** will be on and can be selected.
2. If you press **L** (left basket), icon **L** is flashing. If you press **R** (right basket), icon **R** is flashing. If you press **L=R** (left + right basket), icon **L=R** is flashing and you will see the icons of the six preset programs. You can select a preset program or set your own preferred time and temperature.
3. Using the buttons
 - Press **time up** and **time down** adjust the cooking time up and down. It's a one-minute interval and you can select 1 up to 60 minutes. Except for the dried fruit program where you can select 1 up 24 hours.
 - Press **temperature up** and **temperature down** to adjust the temperature. It's a 5°C interval. You can select 80 up to 200°C. Except from the dried fruit program where you can select 40 up to 80°C.
 - If you press the preheat icon the default setting is 200°C for 5 minutes (not suitable for Dehydrated function). If you press icon **L**, the left container (basket) will be preheated. If you press **R**, the right container (basket) will be preheated and if you press **L=R**, both containers (baskets) will be preheated together.
 - After you select the time and temperature, press the **start/pause** button and the appliance will start to work. The selected icons are on and others are off.
 - If you press the **power on/off** button after your selection, the appliance will be turned off and you need to select your time and temperature again.
 - When both containers are working together you can press the **start/pause** button. You will hear a buzzer and the appliance will stop working. If you press the start/pause button again, the appliance will work again.
 - If want to pause one of the containers, press **L** or **R** first and then press the **start/pause** button.
 - When the appliance is working, you can adjust the time and temperature during the program. Press **L** or **R** and change the time or temperature. Wait for around 5 seconds and the program will continue with your new settings.
 - When the appliance is not working (the program is finished or paused) the appliance will be turned off after 5 minutes automatically.
 - When your program is finished, you will hear a buzzer 5 times and you will see the word **COOL** first and then the word **END**.

4. Sync function (not suitable for Dehydrated function)
 - Press **L** or **R** icon first and select a program or set your preferred time and temperature.
 - Press the **sync** button, it's flashing. You can now select your settings for the other basket.
 - Press the **start/pause** button and the appliance will start working. The basket with the longest cooking time will start and on the screen of the shorter program you will see the word '**HOLD**'. When the time difference has passed, both containers will work together and finish at the same time.
 - When the appliance is working, and you adjust the time of the working basket to a shorter time than the basket which is on hold, the basket which is on hold will start working and the sync button will go off.
5. L=R mode
 - Press **L** or **R** and select the time and temperature for one basket. Press the **L+R** button to copy the set-up for the other basket.
 - If you press the **L+R** button first and select your preferred preset program or time and temperature, both sides will have the same set-up.
 - Press the **start/pause** button and the two containers (baskets) are working simultaneously. Two screens show the same temperature and time. **L** and **R** buttons are on.
 - If the airfryer is working in the **L=R** mode and you press **time up, time down +/-** and temperature up and temperature down, both baskets will be adjusted to the same time and/or temperature.
6. 'Basket out' mode
 - When the airfryer is on '**sync**' or '**L=R**' mode and you take one of the baskets out, the appliance will stop working and the screen will show the word '**out**'.
 - If the basket is being inserted back within 90 seconds, the appliance will start working again following its original set-up.
 - If one basket is not inserted back within 90 seconds, the second basket continues to operate. The side without the basket will not heat up and the icons 'Sync' or 'L=R' will be switched off.

TIPS

1. Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
2. A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
3. Shaking smaller ingredients approximately halfway through the preparation time optimizes the result and can help prevent unevenly fried ingredients.
4. Wipe/brush the fresh potatoes with some oil for a crispy result.
5. Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the airfryer.
6. Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the airfryer.
7. Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
8. Place a fitting baking tin or oven dish on the crisping tray in the basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.
9. You can also use the airfryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

TROUBLESHOOTING

| Problem | Possible cause | Solution |
|---|--|---|
| The airfryer does not work | The appliance is not plugged in. | Put the power plug in an earthed power socket. |
| The ingredients fried with the airfryer are not cooked through. | The amount of ingredients in the basket is too big. | Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly. |
| | The set temperature is too low. | Adjust the temperature. |
| | The preparation time is too short. | Adjust the time. |
| The ingredients are fried unevenly in the airfryer. | Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time. | Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken approximately halfway through the preparation time. |
| Fried snacks are not crispy when they come out of the airfryer. | You used a type of snack which is meant to be prepared in a traditional deep fryer. | Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result. |
| I cannot slide the basket into the appliance properly. | There are too many ingredients in the basket. | Do not fill the basket beyond the MAX. indication. |
| White smoke comes out of the appliance. | You are preparing greasy ingredients. | When you fry greasy ingredients in the airfryer, a large amount of oil will leak into the basket. The oil produces white smoke, and the basket may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result. |
| | The basket still contains grease residues from previous use. | White smoke is caused by grease heating up in the basket. Make sure you clean the basket properly after each use. |
| Fresh fries are fried unevenly in the airfryer. | The fresh potato fries are not rinsed well before frying. | Rinse the fresh potato fries properly to remove starch from the outside of the sticks. |
| Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer. | The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries. | Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil. |
| | | Cut the potato sticks smaller for a crispier result. Wipe a small amount of oil directly onto the fries to achieve a crispier result. |

3) MAINTENANCE AND CLEANING

- Clean the appliance after every use.
- The crisping tray and basket have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

- Remove the power plug from the power socket and let the appliance cool down.
- **NOTE:** Remove the baskets to let the airfryer cool down more quickly.

- Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.
- Clean the crisping trays and baskets with hot water, some washing-up liquid, and a non-abrasive sponge. You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.

- **NOTE:** The crisping trays and baskets are dishwasher safe.
- Tip: If dirt is stuck to the crisping tray and basket, fill the basket with hot water with some washing-up liquid. Put the crisping tray in the basket and let the crisping tray and the basket soak for approximately 10 minutes.
- Clean the inside of the appliance with a dry cloth or non-abrasive sponge.
- Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

4) STORAGE

- Do not store the airfryer with metal utensils or sharp items, as this may lead to scratches or damage to the surface.
- Always ensure your airfryer and all parts are clean and dry before storing it. Store your airfryer in a dry cupboard.

5) SPARE PARTS

Please note that no spare parts are available for this appliance.

6) DISPOSAL OF THE APPLIANCE



This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). The product may not be treated as household waste. Instead bring it to a central collection point for the recycling of electrical and electronic household appliances. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product. Correct disposal helps prevent adverse consequences for the environment and human health. By reusing, recycling and/or other use of old appliances, you make an important contribution to protecting our environment.

ONLY VALID FOR UNITED KINGDOM:

According to The Waste Electrical and Electronic Equipment Regulations 2013 (SI 2013/3113) (as amended), products that are no longer usable must be collected separately and disposed of in an environmentally friendly manner.

7) WARRANTY

For products sold within the European Economic Area and UK, you benefit from a 24-month warranty on the product as protection against a lack of conformity in accordance with Directive (EU) 2019/771 and the Consumer Rights Act 2015 (UK).

The warranty only applies if you use the product for non-professional use.

We are in any event not liable for any defects caused due to:

- non-compliance with the care and use instructions;
- normal wear and tear (e.g. discolorations or scratches); and/or
- impact of external factors, e.g. weather damage, transport damage, damage caused by knocks or shocks.

In the event of a lack of conformity, depending on the circumstances,

- the product will be repaired;
- the product will be replaced;
- a proportionate part of the price paid for the product will be repaid; or
- the entire price paid for the product will be repaid.

Please do retain proof of purchase or delivery of the product mentioning the purchase or delivery date. You will need such proof of purchase or delivery if you wish to exercise the remedies for a lack of conformity.

These provisions do not affect any statutory rights you as a customer have under applicable national regulations (e.g. on the sale of consumer goods), which may vary from country to country. These provisions are for information purposes only and do not constitute a commercial warranty giving you different rights than those you have under applicable national regulations.

If you have any questions about the product, you can contact our customer service by email at bk.consumercare@cookware-co.com. The customer service will inform you of the steps to follow.

Enjoy using your appliance!

For UK: the warranty as set forth above is provided by The Cookware Company UK & Ireland Ltd.

MANUEL D'UTILISATION ET GARANTIE

XXXL DOUBLE AIRFRYER 9L (3+6L)

TABLE DES MATIÈRES

| | | |
|----|-------------------------------------|----|
| 1) | INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ | 10 |
| 2) | DESCRIPTION DES DIFFÉRENTS ÉLÉMENTS | 11 |
| | AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION | 11 |
| | PRÉPARATION AVANT UTILISATION | 11 |
| | UTILISATION | 11 |
| 3) | ENTRETIEN ET NETTOYAGE | 13 |
| 4) | RANGEMENT | 13 |
| 5) | PIÈCES DE RECHANGE | 13 |
| 6) | MISE AU REBUT DE L'APPAREIL | 13 |
| 7) | GARANTIE | 13 |

Before using this appliance, please read the following instructions carefully. We recommend that you keep these instructions. For your own safety, you must follow these safety instructions when using electrical appliances.

1) INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

CONSEILS IMPORTANTS

1. Ne touchez pas les surfaces chaudes.
2. Ne versez jamais de l'eau ou tout autre liquide à l'intérieur de l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution.

AVERTISSEMENT : Cet appareil électrique est doté d'une fonction de chauffage. Les surfaces qui ne sont pas fonctionnelles peuvent atteindre des températures élevées. Les températures étant perçues différemment d'une personne à l'autre, cet appareil doit être utilisé avec PRUDENCE. L'appareil ne doit être touché que par les poignées et les surfaces de préhension prévues à cet effet. Veillez également à utiliser une protection contre la chaleur, comme des gants de cuisine. Avant de les toucher, veillez à bien laisser refroidir les surfaces autres que les surfaces de préhension.

4. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de manipuler les pièces.
5. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou toute personne dûment qualifiée de manière à éviter tout danger.
6. L'utilisation d'accessoires n'est pas recommandée par le fabricant de l'appareil et peut provoquer des blessures.
7. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
8. Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre sur le bord de la table ou du plan de travail ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
9. Ne placez pas l'airfryer sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chaud.
10. Veillez à faire preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
11. Après utilisation, débranchez toujours l'appareil. Éteignez l'airfryer et retirez la fiche d'alimentation de la prise murale.
12. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il est prévu.
13. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou par des

personnes manquant d'expérience et de connaissances, à condition que ce soit sous surveillance et après avoir reçu des instructions sur la manière d'utiliser cet appareil en toute sécurité et avoir compris les risques encourus.

14. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
15. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants âgés de moins de 8 ans et sans surveillance.
16. Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
17. L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système distinct de contrôle à distance.

DANGER

- N'immergez jamais dans l'eau le corps de l'airfryer, qui contient les composants électriques et les éléments chauffants, et ne le rincez pas sous le robinet.
- Placez toujours les aliments à frire sur le plateau à frire et évitez qu'ils n'entrent en contact direct avec les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas les orifices d'arrivée et d'évacuation d'air lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ne remplissez pas le panier d'huile, afin d'éviter de provoquer un risque d'incendie.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- Les surfaces accessibles peuvent chauffer pendant l'utilisation de l'appareil.

AVERTISSEMENT

- Vérifiez, avant de le brancher, que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau local.
- N'utilisez pas l'appareil si la prise de courant, le câble d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- Ne laissez pas une personne non autorisée remplacer ou réparer un câble d'alimentation endommagé.
- Éloignez le câble d'alimentation des surfaces chaudes.
- Ne branchez pas l'appareil et ne manipulez pas le panneau de commande si vous avez les mains mouillées.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou juste à côté d'un autre appareil. Laissez au moins 10 cm d'espace dégagé à l'arrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil. Ne posez rien sur le dessus de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lors de son utilisation.
- Lors de la friture sans huile, de la vapeur chaude s'échappe des orifices d'évacuation d'air. Tenez vos mains et votre visage à une distance de sécurité de la vapeur et des orifices d'évacuation d'air. Faites également attention à la vapeur et à l'air chauds en retirant le panier de l'appareil.

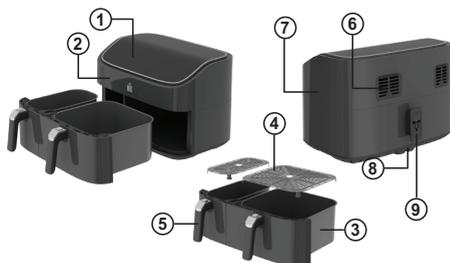
-  Les surfaces accessibles peuvent chauffer pendant l'utilisation.
- Débranchez immédiatement l'appareil si de la fumée noire s'en dégage.

ATTENTION

- Placez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal uniquement. Il n'est pas destiné à être utilisé dans des environnements tels que les cuisines pour le personnel dans des magasins, bureaux, fermes ou autres environnements professionnels, ni par des clients dans des hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres environnements résidentiels.
- Toute utilisation incorrecte, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles ou non conforme aux instructions du manuel d'utilisation de l'appareil annule la garantie et nous déclinons toute responsabilité pour les dommages causés.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- Laissez l'appareil refroidir environ 30 minutes avant de le manipuler ou de le nettoyer.

2) DESCRIPTION DES DIFFÉRENTS ÉLÉMENTS

- ① Panneau de commande tactile
- ② Boîtier supérieur
- ③ Paniers
- ④ Plateaux à frire
- ⑤ Poignée des paniers
- ⑥ Orifices d'évacuation d'air
- ⑦ Boîtier inférieur
- ⑧ Câble d'alimentation (non illustré)
- ⑨ Logement du câble d'alimentation



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- Retirez tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil.
- Nettoyez soigneusement le plateau à frire et le panier avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Séchez soigneusement le plateau à frire et le panier avant de les utiliser.
- Essayez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide, puis séchez-le. Utilisez un chiffon sec pour nettoyer l'intérieur.
- L'airfryer fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas le panier d'huile ou de graisse de friture.

PRÉPARATION AVANT UTILISATION

- Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane.
- Ne placez pas l'appareil sur des surfaces non résistantes à la chaleur.
- Placez correctement le plateau à frire dans le panier.

UTILISATION

- Branchez la fiche dans une prise raccordée à la terre.
- Retirez délicatement le panier du corps de l'airfryer.
- Mettez les aliments dans le panier.

REMARQUE : Ne remplissez jamais le panier au-delà de l'indication MAX., car cela pourrait affecter la qualité du résultat final.

- Replacez le panier dans le corps de l'airfryer
- N'utilisez jamais le panier sans le plateau à frire.

ATTENTION : Ne touchez pas le panier pendant et après utilisation, car il devient très chaud. Tenez le panier uniquement par la poignée.

- Déterminez le temps de préparation requis pour l'aliment.
- Certains aliments doivent être secoués à la moitié du temps de cuisson. Pour secouer les aliments, retirez le panier de l'appareil à l'aide de la poignée et secouez-le. Replacez ensuite le panier dans l'airfryer.
- Lorsque vous entendez le signal sonore, cela signifie que le temps de cuisson défini est écoulé. Retirez le panier de l'appareil et placez-le sur une surface stable.
- Vérifiez si les aliments sont prêts. Si les aliments ne sont pas encore prêts, il suffit de replacer le panier dans l'appareil et de prolonger la minuterie de quelques minutes.
- Pour sortir des aliments (p. ex. frites), retirez le panier de l'airfryer et placez-le sur une surface résistante à la chaleur.

- Ne retournez pas le panier, car l'excédent d'huile accumulé au fond du panier s'écoulerait sur les aliments.
 - Selon la nature des aliments contenus dans l'airfryer, de la vapeur peut s'échapper du panier.
- Videz le panier dans un bol ou sur une assiette. Retirez les aliments à l'aide d'une pince.
 - Lorsqu'une tournée d'aliments est prête, l'airfryer est instantanément prêt à cuire une autre tournée.

PANNEAU DE COMMANDE

| BOUTON | | | |
|--------|---|--|--------------------------------|
| | 6 programmes prédéfinis : frites, volaille, poisson, gâteaux, légumes, fruits secs | | Left basket (Panier gauche) |
| | Temperature up (Augmentation de la température) | | Sync |
| | Temperature down (Diminution de la température) | | Preheat (Préchauffage) |
| | Time up (Augmentation du temps de préparation) | | L=R |
| | Time down (Diminution du temps de préparation) | | Right basket (Panier droit) |
| | Start / pause (Démarrage / pause) | | Power on/off (Marche/arrêt) |

TÉMOIN LUMINEUX

| | |
|--|--|
| | Témoin de ventilation |
| | Temperature & time display (Affichage de la température et du temps) |

Utilisez le panneau de commande (voir l'image ci-dessus) comme suit : Lorsque vous branchez le câble d'alimentation, toutes les icônes s'allument pendant 1 seconde. Vous entendez ensuite un signal sonore, et l'icône On/off s'allume.

- Appuyez sur l'icône On/off et les icônes L, R et L=R s'allument. Vous pouvez maintenant les sélectionner.
- Si vous appuyez sur L (panier gauche), l'icône L clignote. Si vous appuyez sur R (panier droit), l'icône R clignote. Si vous appuyez sur L=R (panier gauche + panier droit), l'icône L=R clignote et les icônes des six programmes prédéfinis apparaissent. Vous pouvez choisir un programme prédéfini ou régler la durée et la température de votre choix.
- Utilisation des boutons
 - Appuyez sur **time up** et **time down** pour diminuer ou augmenter le temps de cuisson. Vous pouvez sélectionner de 1 à 60 minutes, par intervalles de 1 minute. Seule exception : le programme fruits secs, qui vous permet de sélectionner de 1 à 24 heures.
 - Appuyez sur **temperature up** et **temperature down** pour régler la température par intervalles de 5°C. Vous pouvez sélectionner de 80°C à 200°C, à l'exception du programme fruits secs (40°C - 80°C).
 - Si vous appuyez sur l'icône de préchauffage, le réglage par défaut est de 200°C pendant 5 minutes (ne convient pas à la fonction Déshydratation). Si vous appuyez sur l'icône L, le panier gauche sera préchauffé. Si vous appuyez sur R, le panier droit sera préchauffé. Enfin, si vous appuyez sur L=R, les deux paniers seront préchauffés en même temps.

- Après avoir déterminé la durée et la température, appuyez sur le bouton **start/pause** pour que l'appareil commence à fonctionner. Les icônes sélectionnées sont allumées, tandis que les autres sont éteintes.
- Si vous appuyez sur le bouton **power on/off** après votre sélection, l'appareil s'éteint. Vous devrez alors sélectionner une nouvelle fois la durée et la température.
- Lorsque les deux paniers fonctionnent en même temps, vous pouvez appuyer sur le bouton **start/pause**. Vous entendrez un signal sonore et l'appareil s'arrêtera de fonctionner. Si vous appuyez à nouveau sur le bouton **start/pause**, l'airfryer reprendra son activité.
- Si vous souhaitez mettre l'un des deux paniers en pause, appuyez d'abord sur **L** ou **R**, puis sur le bouton **start/pause**.
- Lorsque l'appareil fonctionne, vous pouvez régler la durée et la température pendant le programme. Appuyez sur **L** ou **R** et modifiez la minuterie ou la température. Après environ 5 secondes, le programme se poursuit avec les nouveaux réglages.
- Lorsque l'appareil est inactif (programme terminé ou en pause), il s'éteint automatiquement au bout de 5 minutes.
- Une fois le programme terminé, un signal sonore retentit 5 fois puis le mot **COOL** s'affiche à l'écran, suivi du mot **END**.
- 4. Fonction sync (ne convient pas à la fonction Déshydratation)
 - Appuyez d'abord sur l'icône **L** ou **R** et choisissez un programme ou la durée et la température de votre choix.
 - Appuyez sur le bouton sync, vous verrez alors qu'il clignote. Vous pouvez maintenant choisir les paramètres pour l'autre panier.
 - Appuyez sur le bouton **start/pause** pour mettre l'appareil en marche. Le panier avec le temps de cuisson le plus long démarre, tandis que le mot « **HOLD** » s'affiche sur l'écran du programme le plus court. Une fois la différence de temps écoulée, les deux récipients cuisent simultanément de sorte à finir en même temps.
 - Si vous modifiez la minuterie du panier en cours de cuisson et que la nouvelle durée est inférieure à celle du panier en attente pendant que l'appareil fonctionne, le panier en attente commence à cuire et le bouton Sync s'éteint.
- 5. Mode **L=R**
 - Appuyez sur **L** ou **R** et sélectionnez la durée et la température pour l'un des paniers. Appuyez sur le bouton L+R pour appliquer la même configuration à l'autre panier.
 - Si vous appuyez d'abord sur L+R et sélectionnez le programme prédéfini de votre choix ou la durée et la température, les deux côtés auront les mêmes réglages.
 - Appuyez sur le bouton **start/pause**, et les deux paniers fonctionneront simultanément. Les deux écrans affichent la même température et la même durée. Les boutons **L** et **R** sont allumés.
 - Si vous appuyez sur **time up**, **time down** +/- et sur **temperature up** et **temperature down** lorsque l'airfryer fonctionne en mode **L=R**, les deux paniers seront réglés sur la même durée et/ou température.
- 6. Mode « Basket out »
 - Si vous retirez l'un des paniers lorsque l'airfryer est en mode Sync ou **L=R**, l'appareil s'arrête de fonctionner et le mot Out s'affiche à l'écran.
 - Si vous remettez le panier en place dans les 90 secondes, l'appareil se remet en marche selon le réglage initial.
 - Si le panier ne peut pas être réinséré dans les 90 secondes, le second panier continuera de fonctionner. Le côté sans panier ne chauffera pas et les icônes sync ou **L=R** seront éteintes.
 - Si le panier est réintroduit après plus de 90 secondes mais moins de 5 minutes, les deux récipients continueront de fonctionner selon le réglage initial, mais les modes Sync et **L=R** seront désactivés.
 - Si le panier n'est pas remis en place dans les 5 minutes, il passe en mode veille tandis que l'autre poursuit son programme.
- 7. Fonctionnement du ventilateur
 - Lorsque le ventilateur est actif, le témoin de ventilation est allumé.
 - Lorsque le ventilateur est inactif, le témoin de ventilation est éteint.
 - Le témoin de ventilation clignote une fois le programme terminé. Appuyez sur le bouton on/off ou **start/pause**.

CONSEILS

1. Les aliments de petite taille nécessitent généralement un temps de préparation un peu plus court que les aliments de grande taille.
2. Une plus grande quantité d'aliments nécessite un temps de préparation légèrement plus long, et une plus petite quantité d'aliments nécessite un temps de préparation légèrement plus court.
3. Le fait de secouer les petits aliments à peu près à la moitié du temps de préparation permet d'optimiser le résultat et d'éviter que les aliments ne soient pas frits uniformément.
4. Essayez/brossez les pommes de terre crues avec un peu d'huile pour un résultat croustillant.
5. Ne préparez pas d'aliments très gras, tels que des saucisses, dans l'airfryer.
6. Les en-cas qui peuvent être préparés au four peuvent également être préparés dans l'airfryer.
7. Utilisez des pâtes prêtes à l'emploi pour préparer rapidement et facilement des en-cas avec garniture. Les pâtes prêtes à l'emploi nécessitent également un temps de préparation plus court que les pâtes faites maison.
8. Si vous souhaitez faire cuire un gâteau ou une quiche, ou si vous souhaitez faire frire des aliments fragiles ou farcis, placez un moule ou un plat à four adapté sur le plateau à frire dans le panier.
9. Vous pouvez également utiliser l'airfryer pour réchauffer des aliments. Pour réchauffer des aliments, réglez la température sur 150°C pendant 10 minutes maximum.

DÉPANNAGE

| Problème | Cause possible | Solution |
|--|---|--|
| L'airfryer ne fonctionne pas | L'appareil n'est pas branché. | Branchez la fiche dans une prise raccordée à la terre. |
| Les aliments frits avec l'airfryer ne sont pas cuits à cœur. | La quantité d'aliments dans le panier est trop importante. | Mettez de plus petites quantités d'aliments dans le panier. Les petites quantités permettent une friture plus uniforme. |
| | La température réglée est trop basse. | Ajustez la température. |
| | Le temps de préparation est trop court. | Ajustez le temps de préparation. |
| Les aliments sont frits de manière irrégulière dans l'airfryer. | Certains types d'aliments doivent être secoués à la moitié du temps de préparation. | Les aliments qui se superposent ou se croisent (comme les frites) doivent être secoués à peu près à la moitié du temps de préparation. |
| Les en-cas frits ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de l'airfryer. | Vous avez utilisé un type d'en-cas destiné à être préparé dans une friteuse traditionnelle. | Utilisez des en-cas au four ou badigeonnez-les légèrement d'huile pour obtenir un résultat plus croustillant. |
| Je ne parviens pas à glisser correctement le panier dans l'appareil. | Il y a trop d'aliments dans le panier. | Ne remplissez pas le panier au-delà de l'indication MAX. |

| | | |
|--|---|--|
| De la fumée blanche s'échappe de l'appareil. | Vous préparez des aliments gras. | Lorsque vous faites frire des aliments gras dans l'airfryer, une grande quantité d'huile s'écoule dans le panier. L'huile produit de la fumée blanche et le panier peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte ni l'appareil ni le résultat final. |
| | Le panier contient encore des résidus de graisse de l'utilisation précédente. | La fumée blanche est due à l'échauffement de la graisse dans le panier. Veillez à nettoyer correctement le panier après chaque utilisation. |
| Les frites crues sont frites de manière irrégulière dans l'airfryer. | Les frites de pommes de terre crues ne sont pas bien rincées avant d'être frites. | Rincez correctement les morceaux de pommes de terre crues pour éliminer l'amidon. |
| Les frites fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de l'airfryer. | Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau qu'elles contiennent. | Veillez à bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter l'huile. |
| | | Coupez les bâtonnets de pommes de terre plus petits pour un résultat plus croustillant. Répartissez une petite quantité d'huile directement sur les frites pour obtenir un résultat plus croustillant. |

3) ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Le plateau à frire et le panier sont dotés d'un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine métalliques ou de produits de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.
- Retirez la fiche de la prise de courant et attendez que l'appareil refroidisse.

REMARQUE : Retirez le panier pour que l'airfryer refroidisse plus rapidement.

- Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Nettoyez les plateaux à frire et les paniers avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour éliminer toute saleté résiduelle.

REMARQUE : Les plateaux à frire et les paniers résistent au lave-vaisselle.

- Conseil : si des saletés sont collées au plateau à frire et au panier, remplissez le panier d'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Placez le plateau à frire dans le panier et laissez-le tremper pendant environ 10 minutes.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec un chiffon sec ou une éponge non abrasive.
- Nettoyez l'élément chauffant à l'aide d'une brosse de nettoyage afin d'éliminer tout résidu alimentaire.

4) RANGEMENT

- Ne rangez pas l'Airfryer à côté d'ustensiles en métal ou d'objets tranchants, ces derniers risquent de rayer ou d'abîmer la surface.
- Vérifiez toujours que votre airfryer et toutes ses pièces sont propres et secs avant de les ranger. Rangez votre airfryer dans un placard à l'abri de l'humidité.

5) PIÈCES DE RECHANGE

Veillez noter qu'aucune pièce de rechange n'est disponible pour cet appareil.

6) MISE AU REBUT DE L'APPAREIL



Cet appareil est marqué conformément à la Directive 2012/19/EU du Parlement européen relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Ce produit ne peut pas être traité comme un déchet ménager.

Apportez-le dans un point de collecte central destiné au recyclage des appareils électroménagers et électriques. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, veuillez vous renseigner auprès de votre commune, de votre service de traitement des déchets ménagers ou du magasin où vous l'avez acheté. En éliminant correctement ce produit, vous contribuez à prévenir les conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine. En réutilisant, en recyclant et/ou en réaffectant d'anciens appareils usagés, vous contribuez de manière importante à la protection de notre environnement.

UNIQUEMENT APPLICABLE AU ROYAUME-UNI :

En vertu de la réglementation « Waste Electrical and Electronic Equipment Regulations 2013 » (SI 2013/3113) (telle que modifiée), les produits qui ne sont plus utilisables doivent être collectés séparément et éliminés d'une manière respectueuse de l'environnement.

Pour la France :



Points de collecte sur www.quefairede mesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

7) GARANTIE

Les produits vendus dans l'Espace économique européen et au Royaume-Uni sont couverts par une garantie de conformité de 24 mois en application de la Directive (UE) 2019/771 et de la loi sur les droits du consommateur (« Consumer Rights Act » - R.-U.).

Cette garantie ne s'applique que si le produit est utilisé à des fins non professionnelles.

Nous ne sommes en aucun cas responsables des éventuels défauts résultant :

- du non-respect des consignes d'entretien et d'utilisation ;
- d'une usure normale (par exemple décolorations ou rayures); et/ou
- d'une incidence de facteurs externes (par exemple dommages causés par les conditions météorologiques, par le transport ou par des chocs et des coups).

Dans le cas d'un défaut de conformité, et selon les circonstances :

- le produit sera réparé ;
- le produit sera remplacé ;
- une partie proportionnelle du prix du produit sera remboursée ; ou
- le prix total du produit sera remboursé.

Veillez conserver la preuve d'achat/de livraison du produit mentionnant la date d'achat ou de livraison. Cette preuve d'achat ou de livraison vous sera utile si vous souhaitez exercer un recours en cas de défaut de conformité.

Les présentes dispositions n'affectent en rien les droits statutaires dont vous bénéficiez en vertu des réglementations nationales en vigueur (relatives par exemple aux biens de consommation), qui peuvent varier d'un pays à l'autre. Les présentes dispositions sont données à titre indicatif seulement et ne constituent pas une garantie commerciale vous donnant des droits différents de ceux dont vous bénéficiez en application des réglementations nationales en vigueur.

Si vous avez des questions concernant le produit, n'hésitez pas à contacter le service clientèle par e-mail à : bk.consumercare@cookware-co.com. Le service clientèle vous indiquera les étapes à suivre.

Profitez de votre appareil !

Pour le Royaume-Uni : la garantie telle qu'établie ci-dessus est fournie par The Cookware Company UK & Ireland Ltd

GEBRAUCHSANLEITUNG & GARANTIEBESTIMMUNGEN

XXXL AIRFRYER MIT ZWEI GARKÖRBEIN 9L (3+6L)

INHALT

| | | |
|----|------------------------------|----|
| 1) | WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE | 14 |
| 2) | GERÄTEÜBERSICHT | 15 |
| | VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH | 15 |
| | VORBEREITUNG | 15 |
| | GEBRAUCH | 15 |
| 3) | PFLEGE UND REINIGUNG | 17 |
| 4) | LAGERUNG | 17 |
| 5) | ERSATZTEILE | 17 |
| 6) | ENTSORGUNG DES GERÄTS | 17 |
| 7) | GARANTIEBESTIMMUNGEN | 18 |

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanleitung vor der Benutzung des Geräts aufmerksam durch. Es wird empfohlen, diese Anleitung aufzubewahren. Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten Sie zu Ihrem eigenen Schutz die folgenden Sicherheitshinweise beachten.

1) WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

WICHTIGE SCHUTZKLAUSELN

- Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Geräterinnere gelangen - Stromschlaggefahr!
- ACHTUNG:** In diesem elektrischen Haushaltsgerät ist ein Heizelement verbaut. Auch von außen zugängliche Geräteoberflächen können sehr heiß werden. Da Temperaturen individuell unterschiedlich wahrgenommen werden, ist dieses Gerät grundsätzlich mit VORSICHT zu verwenden. Das Gerät darf nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Griffflächen angefasst werden. Verwenden Sie dafür einen geeigneten Hitzeschutz, z. B. Topflappen oder Ofenhandschuhe. Andere (als die zum Anfassen vorgesehenen) Oberflächen müssen nach dem Gerätebetrieb ausreichend abkühlen, bevor sie berührt werden.
- Ziehen Sie grundsätzlich den Netzstecker, wenn das Gerät nicht benutzt wird und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es anfassen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen vom Hersteller, einem Servicetechniker des Herstellers oder einer anderen qualifizierten Person ausgetauscht werden.
- Die Verwendung von Zubehör wird nicht vom Gerätehersteller empfohlen und birgt Verletzungsrisiken.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Rand eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen oder mit heißen Oberflächen in Berührung kommen
- Halten Sie den Airfryer von heißen Gasherden, Elektroherden oder Backöfen fern.
- Seien Sie besonders vorsichtig beim Umsetzen des Geräts, wenn es heißes Öl oder eine andere heiße Flüssigkeit enthält.
- Ziehen Sie nach Gebrauch des Geräts immer den Netzstecker. Schalten Sie den Airfryer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die in dieser Anleitung beschriebenen Zwecke.

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren, Personen mit körperlichen, sensorischen oder kognitiven Beeinträchtigungen und Personen ohne die erforderlichen Kenntnisse nur dann benutzt werden, wenn sie unter Aufsicht stehen und Anweisungen zur sicheren Benutzung des Geräts erhalten und wissen, welche Gefahren von dem Gerät ausgehen können.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug für Kinder.
- Die Reinigung und Pflege des Geräts darf nicht durch Kinder erfolgen, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt.
- Achten Sie darauf, dass sich das Gerät und das Netzkabel stets außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren befinden.
- Das Gerät ist nicht für die Benutzung mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung konzipiert.

WARNUNG

- Da sich im Gerät elektrische Bauteile und Heizelemente befinden, dürfen Sie es auf keinen Fall in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser abspülen.
- Legen Sie die zu garenden Lebensmittel immer auf den Siebboden im Garkorb und vermeiden Sie direkten Kontakt mit den Heizelementen.
- Decken Sie die Lufteinlass-/Luftauslassöffnungen nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.
- Füllen Sie kein Öl in den Garkorb - Brandgefahr!
- Vermeiden Sie es, das Innere des Geräts zu berühren, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Zugängliche Flächen am Gerät können im Gerätebetrieb sehr heiß werden.

ACHTUNG

- Achten Sie darauf, dass die auf dem Gerät angegebene Betriebsspannung mit der Spannung des örtlichen Stromnetzes übereinstimmt, bevor Sie das Gerät anschließen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst beschädigt ist.
- Lassen Sie ein beschädigtes Netzkabel nicht von einer dazu nicht befugten Person ersetzen oder reparieren.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Stecken Sie das Gerät nicht ein und benutzen Sie nicht das Bedienfeld, wenn Sie nasse Hände haben.
- Stellen Sie das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe zu einer Wand oder einem anderen Gerät auf. Halten Sie an der Rückseite, an den Seiten und oberhalb des Geräts immer einen Abstand von mindestens 10 cm ein. Legen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für die in dieser Anleitung beschriebenen Zwecke.
- Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht, wenn es in Betrieb ist.
- Beim Garen mit heißer Luft tritt heißer Dampf durch die Luftauslassöffnungen aus. Halten Sie Hände und Gesicht vom Dampf und von den Luftauslassöffnungen fern. Achten Sie auch, wenn Sie den Garkorb aus dem Gerät nehmen, darauf, sich nicht mit heißem Dampf oder heißer Luft zu verbrennen.
-  Die zugänglichen Flächen am Gerät können im Gerätebetrieb sehr heiß werden.
- Sollte dunkler Rauch aus dem Gerät austreten, ziehen Sie sofort den Netzstecker.

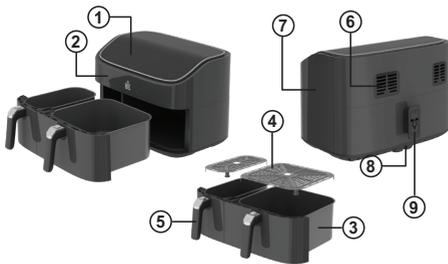
VORSICHT

- Stellen Sie das Gerät immer auf eine waagerechte, ebene und stabile Fläche.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Es ist NICHT für den Einsatz in den folgenden Bereichen oder Situationen vorgesehen: in Personalküchen von Geschäften, Büros, landwirtschaftlichen oder anderen Betrieben und durch Kunden in Hotels, Motels, Pensionen oder anderen Wohnunterkünften.

- Wird das Gerät unsachgemäß, für gewerbliche/ halbgewerbliche Zwecke oder nicht entsprechend den Anweisungen in dieser Gebrauchsanleitung verwendet, erlischt die Garantie, und jegliche Haftung für entstandene Schäden ist ausgeschlossen.
- Ziehen Sie nach Gebrauch des Geräts immer den Netzstecker.
- Lassen Sie das Gerät etwa 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es anfassen oder reinigen.

2) GERÄTEÜBERSICHT

- ① Bedienfeld
- ② Oberer Gehäuseteil
- ③ Garkörbe
- ④ Siebböden
- ⑤ Korbgriffe
- ⑥ Luftauslassöffnungen
- ⑦ Unterer Gehäuseteil
- ⑧ Netzkabel (nicht abgebildet)
- ⑨ Kabelaufwicklung



VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und alle Aufkleber/Etiketten vom Gerät.
- Reinigen Sie die Siebböden und Garkörbe sorgfältig mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Trocknen Sie die Siebböden und Garkörbe vor dem Gebrauch gründlich ab.
- Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem angefeuchteten Tuch ab und trocknen Sie sie anschließend ab. Verwenden Sie ein trockenes Tuch, um das Innere des Geräts zu reinigen.
- Der Airfryer gart mit Heißluft. Geben Sie kein Öl oder Frittierfett in die Garkörbe.

VORBEREITUNG

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte und ebene Fläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine hitzeempfindliche Fläche.
- Legen Sie die Siebböden ordnungsgemäß in die Garkörbe ein.

GEBRAUCH

1. Stecken Sie den Stecker in eine geerdete Netzsteckdose.
2. Ziehen Sie den Garkorb vorsichtig aus dem Gerät.
3. Legen Sie die zu garenden Lebensmittel in den Korb.

- **HINWEIS:** Füllen Sie den Garkorb nicht über die MAX.-Markierung hinaus, da ansonsten die Qualität der zubereiteten Speisen beeinträchtigt werden könnte.

4. Schieben Sie den Garkorb wieder in das Gerät.
- Verwenden Sie den Garkorb nie ohne eingelegten Siebboden.

- **VORSICHT:** Fassen Sie den Garkorb während oder direkt nach dem Gebrauch nicht an, da dieser während des Garvorgangs sehr heiß wird. Fassen Sie den Garkorb immer nur am Griff an.

5. Bestimmen Sie die erforderliche Zubereitungszeit für die jeweiligen Lebensmittel.

6. Bestimmte Arten von Lebensmitteln müssen nach der Hälfte der Gardauer geschüttelt/gewendet werden. Ziehen Sie den Garkorb am Griff aus dem Gerät und schütten Sie ihn. Schieben Sie den Korb anschließend wieder in den Airfryer.
7. Wenn Sie den Signalton hören, ist die eingestellte Gardauer abgelaufen. Nehmen Sie den Garkorb aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf einer stabilen und hitzebeständigen Fläche ab.
8. Kontrollieren Sie, ob die Lebensmittel fertiggegart sind. Ist dies nicht der Fall, schieben Sie den Garkorb einfach zurück in das Gerät und stellen Sie über die Schaltfläche Time up noch ein paar Minuten zusätzliche Garzeit ein.
9. Ziehen Sie zum Entnehmen von Zutaten (z. B. Pommes frites) den Korb aus dem heißen Gerät und stellen Sie ihn auf einer hitzebeständigen Fläche ab.
 - Drehen Sie den Garkorb nicht auf den Kopf, da hierdurch überschüssiges Öl, das sich am Boden des Korbs gesammelt haben könnte, auf die zubereiteten Lebensmittel laufen kann.
 - Je nach Art der Lebensmittel kann auch Dampf aus dem Garkorb austreten.
10. Leeren Sie den Inhalt des Garkorbs in eine Schüssel oder auf einen Teller aus. Heben Sie die Lebensmittel mit einer Zange aus dem Garkorb.
11. Wenn eine Portion der Lebensmittel fertig ist, kann der Airfryer sofort mit der Zubereitung einer weiteren Portion beginnen.

BEDIENFELD

| TASTEN | | | |
|--------|---|--|--|
| | 6 Garprogramme: Fries (Pommes frites), Poultry (Geflügel), Fish (Fisch), Baking (Backen), Vegetables (Gemüse), Dried Fruit (Trockenfrüchte) | | Left basket (Linker Garkorb) |
| | Temperature up (Gartemperatur erhöhen) | | Sync (Synchronbetrieb) |
| | Temperature down (Gartemperatur senken) | | Preheat (Vorheizen) |
| | Time up (Gardauer erhöhen) | | L=R (L=R) |
| | Time down (Gardauer senken) | | Right basket (Rechter Garkorb) |
| | Start/Pause (Start/Pause) | | Power on/off (Ein/Aus) |

| KONTROLLLEUCHTEN | |
|------------------|---|
| | Fan (Gebläse) |
| | Temperature & time display (Anzeige für Gartemperatur & Gardauer) |

So benutzen Sie das Bedienfeld (siehe Abbildung oben):

Stecken Sie den Netzstecker ein. Daraufhin leuchten alle Tasten eine Sekunde lang auf. Es wird ein Signalton ausgegeben, und die Taste **Power on/off** leuchtet.

1. Wenn Sie nun die Taste **Power on/off** drücken, leuchten die Tasten **Left basket**, **Right basket** und **L/R** und können ausgewählt werden.
2. Wenn Sie die Taste **L** (linker Garkorb) drücken, blinkt das Piktogramm **L**. Wenn Sie die Taste **R** (rechter Garkorb) drücken, blinkt das Piktogramm **R**. Wenn Sie die Taste **L=R** (linker + rechter Garkorb) drücken, blinkt das Piktogramm **L=R**, und die Piktogramme der sechs Garprogramme leuchten. Nun können Sie eins der Garprogramme auswählen oder Ihre eigenen bevorzugten Werte für Gardauer und Gartemperatur einstellen.

3. Verwendung der Tasten
 - Drücken Sie die Tasten **Time up** bzw. **Time down**, um die Gardauer zu verlängern bzw. zu verkürzen. Die Gardauer kann in Schritten von einer Minute zwischen 1 und 60 Minuten eingestellt werden. Eine Ausnahme ist das Programm für Trockenfrüchte, für das Zeiten zwischen 1 und 24 Stunden eingestellt werden können.
 - Drücken Sie die Tasten **Temperature up** und **Temperature down**, um die Gartemperatur anzupassen. Die Gartemperatur lässt sich in Schritten zu je 5 °C einstellen. Sie können Gartemperaturen von 80 bis 200 °C wählen. Ausnahme: Der einstellbare Temperaturbereich bei dem Programm für Trockenfrüchte reicht von 40 bis 80 °C.
 - Taste **Preheat**: Die Standardeinstellung für das Vorheizen ist 5 Minuten bei 200 °C (Ausnahme: Programm für Trockenfrüchte). Wenn Sie die Taste **L** drücken, wird der linke Garkorb vorgeheizt. Wenn Sie die Taste **R** drücken, wird der rechte Garkorb vorgeheizt. Über die Taste **L=R** werden beide Garkörbe vorgeheizt.
 - Wenn Sie nach Auswahl der Gartemperatur und -dauer die Taste **Start/Pause** drücken, beginnt der Garvorgang. Die Piktogramme der ausgewählten Funktionen leuchten, während die anderen inaktiv sind.
 - Wenn Sie nach Ihrer Auswahl die Taste **Power on/off** drücken, wird das Gerät ausgeschaltet, so dass Sie die Gardauer und -temperatur erneut einstellen müssen.
 - Soll das Gerät abgeschaltet werden, während beide Garkörbe in Betrieb sind, können Sie die Taste **Start/Pause** drücken. Es wird ein Signalton ausgegeben, und das Gerät schaltet sich ab. Wenn Sie die Taste **Start/Pause** erneut drücken, nimmt das Gerät den Garvorgang wieder auf.
 - Zum Unterbrechen des Garvorgangs in einem der beiden Körbe drücken Sie zunächst die Taste **L** oder **R** und dann die Taste **Start/Pause**.
 - Gardauer und -temperatur lassen sich auch bei laufendem Programm einstellen. Drücken Sie dazu die Taste **L** oder **R** und ändern Sie dann die Gardauer oder die Gartemperatur. Nach etwa 5 Sekunden wird das Programm mit den neuen Einstellungen fortgesetzt.
 - Wenn das Gerät nicht in Betrieb ist (weil das Programm beendet oder unterbrochen ist), schaltet sich das Gerät nach 5 Minuten automatisch aus.
 - Ist das Programm beendet, ertönen 5 Signaltöne, und auf der Anzeige werden die Meldungen COOL (Abkühlen) und dann END (Ende) ausgegeben.
4. **Synchronbetrieb** (beim Programm für Trockenfrüchte nicht möglich)
 - Drücken Sie zunächst die Taste **L** oder **R** und wählen Sie dann ein Garprogramm oder Ihre eigenen bevorzugten Werte für Gardauer und Gartemperatur aus.
 - Sobald Sie die Taste **Sync** drücken, beginnt das Piktogramm zu blinken. Nun können Sie die gewünschten Einstellungen für den anderen Garkorb vornehmen.
 - Sobald Sie die Taste **Start/Pause** drücken, beginnt der Garvorgang. Der Korb mit der längeren Gardauer wird aktiviert, und auf der Anzeige für das Programm mit der kürzeren Gardauer wird die Meldung HOLD (in Wartestellung) auf dem Display ausgegeben. Sobald die Zeitdifferenz abgelaufen ist, laufen beide Garkörbe parallel, so dass beide Garvorgänge zur gleichen Zeit enden.
 - Wenn Sie im laufenden Betrieb die Gardauer des aktiven Garkorbs auf eine kürzere Dauer als die des Korbs in Wartestellung ändern, beginnt der Garvorgang in dem Korb in Wartestellung, und die Taste für den **Synchronbetrieb** geht aus.
5. **L=R-Modus**
 - Drücken Sie die Taste **L** oder **R** und wählen Sie dann die Gardauer und -temperatur für einen Korb. Drücken Sie dann die Taste **L+R**, um die Einstellungen für den anderen Garkorb zu kopieren.
 - Wenn Sie zuerst die Taste **L+R** drücken und dann das gewünschte Garprogramm oder die gewünschte Gardauer/-temperatur wählen, ist die Einstellung für beide Körbe gleich.
 - Sobald Sie die Taste **Start/Pause** drücken, beginnt der Garvorgang für beide Körbe gleichzeitig. Auf den Anzeigen für die beiden Körbe werden die gleiche Gartemperatur und -dauer angezeigt. Die Tasten **L** und **R** leuchten.
 - Wenn der Airfryer im **L=R-Modus** läuft und Sie die Tasten **Time up** oder **Time down** bzw. **Temperature up** oder **Temperature down** drücken, werden beide Garkörbe auf die gleiche Gardauer bzw. -temperatur eingestellt.
6. Bei entnommenem Garkorb
 - Wenn sich der Airfryer im **Synchronbetrieb** oder im **L=R-Modus** befindet und Sie einen der Garkörbe entnehmen, schaltet das Gerät ab, und auf der Anzeige wird die Meldung OUT ausgegeben.
 - Wird der Korb dann innerhalb von 90 Sekunden wieder eingesetzt, läuft das Gerät mit den ursprünglichen Einstellungen weiter.
 - Wird ein Garkorb nicht innerhalb von 90 Sekunden wieder eingesetzt, bleibt der zweite Korb dennoch in Betrieb. Die Seite ohne Garkorb wird nicht weiter geheizt, und die Taste **Sync** oder **L=R** ist erloschen.
 - Wird der Korb nach mehr als 90 Sekunden, aber weniger als 5 Minuten wieder eingesetzt, wird, laufen beide Garkörbe mit ihren ursprünglichen Einstellungen weiter, allerdings sind der **Synchronbetrieb** und der **L=R-Modus** aufgehoben.
 - Wird der Garkorb nicht innerhalb von 5 Minuten wieder eingesetzt, geht er in den Standby-Modus, während der Garkorb auf der anderen Seite mit seinem Programm fortfährt.
7. Gebläse in Betrieb
 - Sobald das Gebläse in Betrieb ist, leuchtet die Kontrollleuchte für das Gebläse.
 - Wenn das Gebläse nicht in Betrieb ist, ist die Kontrollleuchte für das Gebläse aus.
 - Wenn das Programm beendet ist, blinkt die Kontrollleuchte für das Gebläse. Drücken Sie die Taste **Power on/off** oder die Taste **Start/Pause**.

TIPPS

1. Kleinformatige Lebensmittel haben in der Regel eine etwas kürzere Gardauer als großformatige Lebensmittel.
2. Bei größeren Mengen an Lebensmitteln ist die Gardauer nur geringfügig länger, bei kleineren Mengen nur geringfügig kürzer.
3. Durch Schütteln/Wenden kleinformatiger Lebensmittel nach etwa der Hälfte der Gardauer wird das Ergebnis verbessert, und die Lebensmittel werden gleichmäßiger gegart.
4. Streichen Sie rohe Kartoffeln mit etwas Öl ein, damit sie schön knusprig werden.
5. Bereiten Sie keine stark fetthaltigen Lebensmittel (wie z. B. Würstchen) im Airfryer zu.
6. Snacks, die für den Backofen geeignet sind, können auch im Airfryer zubereitet werden.
7. Mit Fertigteig können Sie schnell und einfach Snacks mit Füllung zubereiten. Fertigteig hat zudem eine kürzere Gardauer als selbstgemachter Teig.
8. Wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder empfindliche/gefüllte Lebensmittel fritieren möchten, sollten Sie eine passende Back- oder Auflaufform auf den Siebboden im Garkorb legen.
9. Sie können mit dem Airfryer auch Speisen aufwärmen. Stellen Sie zum Aufwärmen von Speisen eine Temperatur von 150°C und eine Dauer von bis zu 10 Minuten ein.

STÖRUNGSBESEITIGUNG

| Störung | Mögliche Ursache | Abhilfemaßnahme |
|---|---|---|
| Das Gerät geht nicht an. | Das Gerät ist nicht mit dem Stromnetz verbunden. | Stecken Sie den Stecker in eine geerdete Netzsteckdose. |
| Die mit dem Airfryer zubereiteten Lebensmittel sind nicht durchgegart. | Die Lebensmittelmenge im Garkorb ist zu groß. | Geben Sie kleinere Mengen an Lebensmitteln in den Korb. Kleinere Mengen werden zudem gleichmäßiger gegart. |
| | Die eingestellte Gartemperatur ist zu niedrig. | Passen Sie die Gartemperatur an. |
| | Die Gardauer ist zu kurz. | Passen Sie die Gardauer an. |
| Die mit dem Airfryer zubereiteten Lebensmittel sind ungleichmäßig durchgegart. | Bestimmte Arten von Lebensmitteln müssen nach der Hälfte der Gardauer geschüttelt/gewendet werden. | Lebensmittel, die auf- und übereinander liegen, wie z. B. Pommes frites, müssen nach etwa der Hälfte der Gardauer einmal geschüttelt werden. |
| Mit dem Airfryer zubereitete Snacks sind nicht knusprig. | Sie haben Produkte verwendet, die für die Zubereitung in einer herkömmlichen Fritteuse bestimmt sind. | Verwenden Sie für eine Heißluftfritteuse geeignete Produkte oder bpinseln Sie die Snacks mit etwas Öl, damit sie knuspriger werden. |
| Der Garkorb lässt sich nicht richtig in das Gerät einschieben. | Die Lebensmittelmenge im Garkorb ist zu groß. | Füllen Sie den Garkorb nicht über die MAX.-Markierung hinaus. |
| Weißer Rauch tritt aus dem Gerät aus. | Sie bereiten fetthaltige Lebensmittel zu. | Wenn Sie fetthaltige Lebensmittel im Airfryer frittieren, tritt reichlich Öl in den Garkorb aus. Das Öl verursacht weißen Rauch, und der Garkorb kann sich stärker als gewöhnlich erhitzen. Dies hat jedoch keinen Einfluss auf das Gerät oder die Qualität der zubereiteten Speisen. |
| | In dem Garkorb befinden sich noch Fettreste vom vorherigen Gebrauch. | Durch die Erhitzung dieses Fettes im Garkorb entsteht weißer Rauch. Achten Sie darauf, den Korb nach jedem Gebrauch gründlich zu reinigen. |
| Mit dem Airfryer zubereitete Pommes frites aus rohen Kartoffeln sind ungleichmäßig durchgegart. | Die Pommes frites aus rohen Kartoffeln sind vor dem Frittieren nicht gut abgespült worden. | Spülen Sie Pommes frites aus rohen Kartoffeln gut ab, um überschüssige Stärke von der Außenseite der Pommes frites zu entfernen. |
| Mit dem Airfryer zubereitete Pommes frites aus rohen Kartoffeln sind nicht knusprig. | Wie knusprig die Pommes frites werden, hängt vom Öl- und Wassergehalt der Pommes frites ab. | Achten Sie darauf, die Pommes frites gut zu trocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen. |
| | | Schneiden Sie die Pommes frites etwas kleiner, so dass sie knuspriger werden. |
| | | Reiben Sie die Pommes frites mit etwas Öl ein, damit sie knuspriger werden. |

3) PFLEGE UND REINIGUNG

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Der Siebboden und der Garkorb haben eine Antihafbeschichtung. Verwenden Sie zur Reinigung keine Küchenhelfer aus Metall oder Scheuermittel, da hierdurch die Antihafbeschichtung beschädigt werden kann.
- Ziehen Sie zunächst den Netzstecker und lassen Sie das Gerät ganz abkühlen.

HINWEIS: Nehmen Sie die Garkörbe heraus, damit der Airfryer schneller abkühlt.

- Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem angefeuchteten Tuch ab.
- Reinigen Sie die Siebböden und die Garkörbe mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Eventuell verbleibende Verschmutzungen können mit einem geeigneten Fettlöser entfernt werden.

HINWEIS: Die Siebböden und die Garkörbe sind spülmaschinengeeignet.

- Tipp: Bei hartnäckig anhaftenden Lebensmittlrückständen am Siebboden oder dem Garkorb können Sie heißes Wasser und etwas Spülmittel in den Korb geben. Legen Sie dann den Siebboden in den Garkorb ein und lassen Sie die Spülmittellauge etwa 10 Minuten lang einwirken.
- Reinigen Sie das Geräteinnere mit einem trockenen Tuch oder einem nicht scheuernden Schwamm.
- Benutzen Sie eine Reinigungsbürste, um das Heizelement von eventuell noch anhaftenden Lebensmittelresten zu befreien.

4) LAGERUNG

- Bewahren Sie den Airfryer nicht zusammen mit Kochbesteck aus Metall oder scharfkantigen Gegenständen auf, da hierdurch die Oberfläche des Geräts verkratzt/beschädigt werden kann.
- Vergewissern Sie sich, dass der Airfryer und alle Zubehöerteile sauber und trocken sind, bevor Sie sie wegräumen. Bewahren Sie den Airfryer in einem trockenen Schrank auf.

5) ERSATZTEILE

Für dieses Gerät sind keine Ersatzteile erhältlich.

6) ENTSORGUNG DES GERÄTS



Dieses Gerät ist nach der europäischen WEEE-Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte gekennzeichnet. Das Produkt darf nicht als Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss zur sachgemäßen

Entsorgung zu einer zentralen Sammelstelle, die elektrische und elektronische Haushaltsgeräte annimmt, gebracht werden. Nähere Auskünfte zur Behandlung, zur Verwertung und zum Recycling dieses Produkts erteilt die zuständige Stadtverwaltung, das örtliche Entsorgungsunternehmen für Haushaltsabfall oder der Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Eine sachgemäße Entsorgung trägt dazu bei, schädliche Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden. Durch die Wiederverwendung, das Recycling und/oder eine anderweitige Nutzung von Altgeräten wird ein wichtiger Beitrag zum Umweltschutz geleistet.

NUR FÜR DAS VEREINIGTE KÖNIGREICH GILT:

Gemäß der Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (Waste Electrical and Electronic Equipment Regulations) von 2013 (SI 2013/3113) (in der jeweils gültigen Fassung) sind Produkte, die nicht mehr verwendet werden, getrennt zu sammeln und auf umweltfreundliche Weise zu entsorgen.

7) GARANTIEBESTIMMUNGEN

Für Produkte, die im Europäischen Wirtschaftsraum und im Vereinigten Königreich verkauft werden, erhalten Sie gemäß der Richtlinie (EU) 2019/771 und dem Consumer Rights Act 2015 (UK) zum Schutz gegen Konformitätsmängel eine Garantie von 24 Monaten auf das Produkt.

Diese Garantie ist nur unter der Voraussetzung gültig, dass das Produkt nicht gewerblich genutzt wird.

Wir haften in keinem Fall für Mängel, die die folgenden Ursachen haben:

- Nichtbeachtung der Pflege- und Gebrauchshinweise,
- Normaler Verschleiß (wie z. B. Verfärbungen oder Kratzer) bzw.
- Schäden durch äußere Einwirkungen wie z. B. Witterung, Stöße oder Erschütterungen und Transportschäden.

Bei einem Konformitätsmangel wird je nach Sachlage entweder

- das Produkt repariert,
- das Produkt ausgetauscht,
- ein Teil des Kaufpreises erstattet oder
- der volle Kaufpreis erstattet.

Bitte bewahren Sie den Kaufbeleg oder Liefernachweis für das Produkt auf, aus dem das Kauf- oder Lieferdatum hervorgeht. Sie benötigen einen solchen Kaufbeleg oder Liefernachweis, wenn Sie Ansprüche aufgrund von Konformitätsmängeln geltend machen wollen.

Die gesetzlichen Rechte, die Ihnen nach den jeweiligen geltenden nationalen Vorschriften (z. B. über den Verbrauchsgüterkauf) als Verbraucher zustehen, bleiben von diesen Bestimmungen unberührt. Diese Bestimmungen dienen nur der Information und stellen keine Gewährleistungserklärung dar, die Ihnen andere Rechte einräumt als diejenigen, die Ihnen nach den geltenden nationalen Vorschriften zustehen.

Wenn Sie Fragen zum Produkt haben, können Sie sich per E-Mail an unseren Kundenservice bk.consumercare@cookware-co.com wenden.

Der Kundenservice wird Sie über die weiteren Schritte informieren.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit dem Gerät!

Für das Vereinigte Königreich: Die vorstehende Garantie wird von The Cookware Company UK & Ireland Ltd gewährt.



www.bk.nl

1400028266