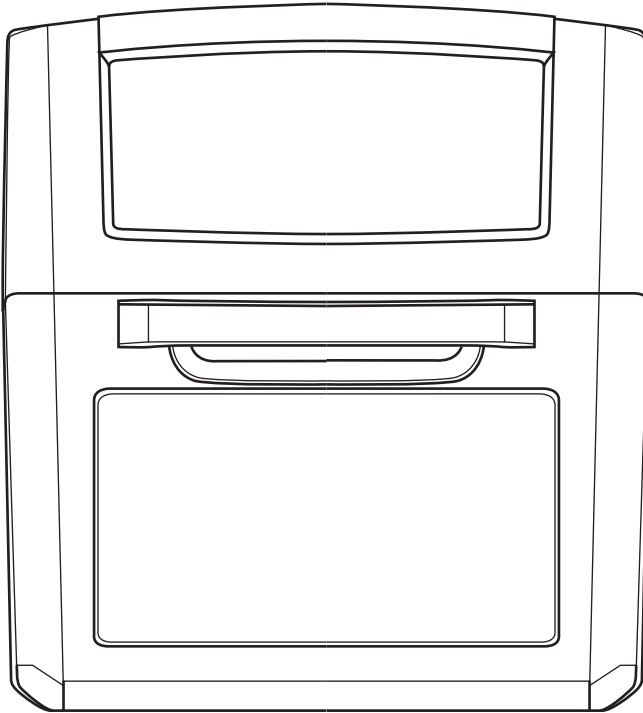


**NL** p.2-11  
**EN** p.12-21  
**FR** p.22-31

Model/Modèle: KB693



**RoHS**



CHN



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



## ► Introductie

- Bedankt dat je hebt gekozen voor één van onze KitchenBrothers producten. Volg te allen tijde de veiligheidsvoorschriften voor veilig gebruik. Mochten er vragen zijn over het product, neem dan contact met ons op via email: [service@kitchenbrothers.nl](mailto:service@kitchenbrothers.nl)

### Beoogd gebruik

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor de verwerking van levensmiddelen in normale huishoudelijke hoeveelheden. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik in particuliere huishoudens, het apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor privégebruik in droge binnenruimten, het mag niet buitenshuis worden gebruikt. Het apparaat mag alleen worden gebruikt met originele accessoires. Het mag niet worden gebruikt door kinderen zonder toezicht of personen die vanwege hun beperkte handvaardigheid voortdurend toezicht nodig hebben. Zorg ervoor dat de motorbehuizing niet nat wordt.

## ► Waarschuwingen en Veiligheidsinstructies

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

⚠ Lees voor gebruik de gebruiksaanwijzing aandachtig door en bewaar deze goed!

### Algemeen

- Let op de risico's en consequenties die verbonden zijn aan verkeerd gebruik van de Airfryer oven.
- Verkeer gebruik van de airfryer oven kan resulteren in persoonlijk letsel en schade aan het apparaat of producten die erop zijn aangesloten.
- Gebruik de airfryer oven alleen voor de doeleinden aangegeven in deze handleiding.
- Als de airfryer oven niet goed functioneert, gevallen of beschadigd is, gebruik hem dan NIET en raadpleeg dan de Customer Service.
- De airfryer oven is ontworpen en bedoeld voor privégebruik. Gebruik hem niet voor commerciële doeleinden.
- Als je de airfryer oven niet gebruikt, zet het apparaat dan uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Trek NIET aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Verplaats het apparaat NIET door aan het snoer te trekken en draai het snoer NIET.
- Zorg ervoor dat je NIET over de kabel struikelt en dat de kabel NIET geknakt of gedraaid is, of vast zit.
- Giet NOOIT olie in de roterende mand, dit kan leiden tot brand of persoonlijk letsel.
- Wees zeer voorzichtig als je de airfryer oven verplaatst terwijl hij aanstaat en er warm eten in zit.
- Zet het apparaat niet tegen een muur of andere objecten aan. Laat minstens 13 cm (5 in) aan ruimte vrij rondom de achterkant, zijkant en bovenkant van de airfryer. Zet niks op de airfryer.
- Tijdens het eerste gebruik kan er rook uit de airfryer komen. Dit is normaal en de rook zal na een paar minuten verdwijnen. Ook kan er een lichte geur van de airfryer afkomen. Op de airfryer zit een olielaag die de onderdelen beschermt tijdens het transporteren. Deze laag brandt bij het eerste gebruik weg, wat een lichte geur veroorzaakt. Dit is niet schadelijk en de geur zal na een paar minuten verwijden.
- Komt er zwarte rook uit de airfryer, haal de stekker dan onmiddellijk uit het stopcontact. Wacht tot de rook weg is voordat je de inhoud van de airfryer verwijdert en neem contact op met de klantenservice.
- Als het apparaat aanstaat komt er lucht uit het ventilatiesysteem. Houd je gezicht en handen uit de buurt van dit ventilatiesysteem. Vermijd de warme lucht die uit de airfryer komt als je hem open doet.
- Laat het apparaat ongeveer 30 minuten afkoelen voordat je hem schoonmaakt of opbergt.
- Kook of warm nooit vloeistoffen op in de airfryer.

### Personen en gebruik

- Dit apparaat dient NIET gebruikt of schoongemaakt te worden door kinderen of voor mensen met een fysieke of mentale beperking, of mensen die geen ervaring met of kennis over het apparaat hebben.
- Gebruik van het apparaat is alleen toegestaan als er een toezichthouder bij is, die verantwoordelijk is voor de veiligheid van de gebruiker.
- Gebruik en bewaar de airfryer buiten het bereik van kinderen.

### Elektra

- Haal de airfryer NIET uit elkaar, repareer en herstel het apparaat NIET. Dit kan schade aan het apparaat aanbrengen. Voor de eigen veiligheid mogen deze onderdelen alleen vervangen worden door geautoriseerd onderhoudspersoneel. Stuur de airfryer altijd naar een servicecentrum voor reparaties om schade en persoonlijk letsel te voorkomen.
- Laat het apparaat NIET onbeheerd achter als het in gebruik is.
- Zorg ervoor dat de netspanning die op het type-aanduidingsplaatje staat aangegeven, overeenkomt met die van je stroomnet, voor je de airfryer aansluit.
- Controleer zowel netsnoer als stekker regelmatig op tekenen van schade of slijtage en is daarvan sprake, gebruik de airfryer dan NIET en laat het netsnoer en/of de stekker vervangen of repareren door geautoriseerd onderhoudspersoneel.
- Gebruik de airfryer NIET in de buurt van een bad, een douche, een zwembad, of bij een (was)bak gevuld met water. Raak het apparaat en het stroomsnoer NIET met natte handen aan. Zorg ervoor dat het apparaat NIET in contact komt met water. Dompel het apparaat NIET onder in water. Als er toch water in of op het apparaat komt, zet het apparaat dan direct uit en neem contact op met onze klantenservice.
- Als de stroom tijdens het gebruik uitvalt, zet de airfryer dan direct uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Houd het apparaat uit de buurt van vocht, hitte, ruimtes waar de temperatuur relatief hoog is en hittebronnen zoals ovens.
- Dek de airfryer niet af als het aanstaat. Dit kan tot brandgevaar, een elektrische schok, persoonlijk letsel of schade aan het apparaat leiden.
- Mocht het systeem dat de interne temperatuur regelt niet werken, dan gaat de oververhittingsbeveiliging automatisch aan en zal de airfryer niet meer functioneren. Haal de stekker uit het stopcontact, laat het apparaat compleet afkoelen en herstart het apparaat.
- Plaats de airfryer altijd op een horizontaal, effen, stabiel en niet onvlambaar oppervlak. Plaats het apparaat niet op (licht) onvlambare materialen zoals tafelkleden of gordijnen.
- Plaats het apparaat niet in de buurt van of op een gasbrander - of plaat, elektrische brander, of in een oven.
- Gebruik geen verlengsnoer. Zorg ervoor dat het apparaat op een geaard stopcontact is aangesloten, waar geen andere apparaten op aangesloten zijn.
- Zet het apparaat pas aan als alle onderdelen en accessoires die nodig zijn in de airfryer zijn geplaatst.
- Zorg ervoor dat de deur goed dicht zit voordat je de stekker in het stopcontact doet en de airfryer aanzet.
- Zorg ervoor dat het ventilatiesysteem niet geblokkeerd is als de oven aanstaat. Dit kan leiden tot oververhitting.

### Overig

- Zet de airfryer uit en haal de stekker uit het stopcontact als je het apparaat niet gebruikt of schoonmaakt. Laat het apparaat volledig afkoelen voordat je het apparaat schoonmaakt.
- Raak de hete oppervlakken niet aan. De buitenkant van de airfryer kan heet worden als het apparaat aanstaat. De roterende mand en het spit zijn heet als ze zijn gebruikt. Draag ovenwanten of gebruik de oventang om de mand en het spit te verwijderen. Draag ook ovenwanten als je de verschillende roosters, spiesmand, bakplaat of spatrooster aanraakt.
- Doe de roterende mand niet te vol, hierdoor kan het voedsel in contact komen met de binnenwanden en het hitte-element van de airfryer.
- Het totale gewicht van het vlees op het spit dient NIET meer te zijn dan 7.2 kg, anders kan het voedsel in contact komen met de binnenwanden en het hitte-element. Gebruik de mand als je een grote kip rostert. Bind de benen en de vleugels vast met keukentouw.
- De mand, de roosters, het spit, de vorken en schroeven en de oventang zijn vaatwasserbestendig. De deur is NIET vaatwasserbestendig.
- Zorg ervoor dat de ingrediënten die in het apparaat bereid worden er goudbruin uitkomen en niet donkerbruin of zwart. Verwijder eventuele verbrande delen, eet deze NIET.

## ► Ontvangen van Verzending

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

## Inhoud Verpakking

- KitchenBrothers Airfryer oven - Model KB693 - EAN 8720195251934

### Bijgevoegde accessoires

- 1x Rooster
- 1x Spit
- 2x Vorken
- 2x Bakrooster
- 1x Oventang
- 1x Bakplaat
- 1x Spatrooster
- 1x Spiesmand
- 1x Roterende mand
- 1x Manual
- 1x Receptenboek

## Producteigenschappen

Afmeting	36,00 x 32,50 x 32,50 cm	Nominaal stroomverbruik	1500W
Gewicht	8,62 kg	Min. - max. temperatuur	65°C -200°C
Kleur	Zwart	Inhoud	12L
Materiaal	PP	Tijdsinstelling:	1 -90 min
Snoerlengte	90 cm	Temperatuur - ontdooien	30- 80°C
Nominaal voltage	220-240V	Tijd - ontdooien	5-90 min
Nominale frequentie	50Hz	Temperatuur - dehydrateren	30- 80°C
		Tijd - dehydrateren	1 - 24 uur

### Overige eigenschappen

- LED Touch Display;
- Automatische uitschakeling;
- Bescherming tegen oververhitting;
- 360° snelle hittecirculatie;
- 18 vooraf ingestelde opties;
- Alle verwijderbare accessoires zijn vaatwasserbestendig.

## Productoverzicht



A.



B.



C.



D.



E.



F.



G.



H.

- A. Roterende mand  
B. Spit en vorken  
C. Kookplaat  
D. Spatplaat

- E. Druiplaat  
F. Oventang  
G. Spiesmand  
H. Bakrooster



## Instructies voor gebruik

⚠ Tijdens het eerste gebruik kan er rook uit de airfryer komen. Dit is normaal en de rook zal na een paar minuten verdwijnen. Ook kan er een lichte geur van de airfryer afkomen. Dit is niet schadelijk en de geur zal na een paar minuten verwijden.

⚠ Raak de hete oppervlakken niet aan. De buitenkant van de airfryer kan heet worden als het apparaat aanstaat. De roterende mand en het spit zijn heet als ze zijn gebruikt. Draag ovenwanten of gebruik de oventang om de mand en het spit te verwijderen. Draag ook ovenwanten als je de verschillende roosters, spiesmand, bakplaat of spatrooster aanraakt.

⚠ Zet het apparaat niet tegen een muur of andere objecten aan. Laat minstens 13 cm (5 in) aan ruimte vrij rondom de achterkant, zijkant en bovenkant van de airfryer. Zet niks op de airfryer.

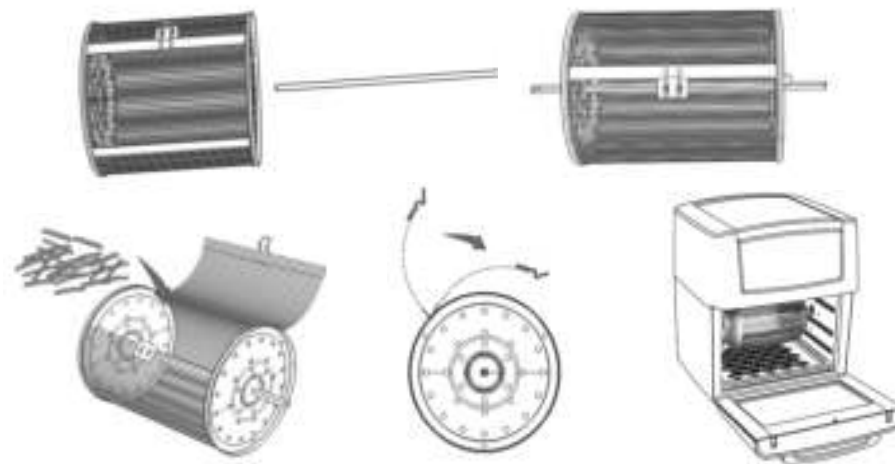
### Voor het eerste gebruik

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal voorzichtig. Plaats de airfryer op een plat, hittebestendig en niet ontvlambaar oppervlak. Verwijder eventueel stof van de airfryer met een spons en milde zeep. Laat de airfryer grondig drogen voordat je hem gebruikt.

### De accessoires gebruiken

#### Roterende mand

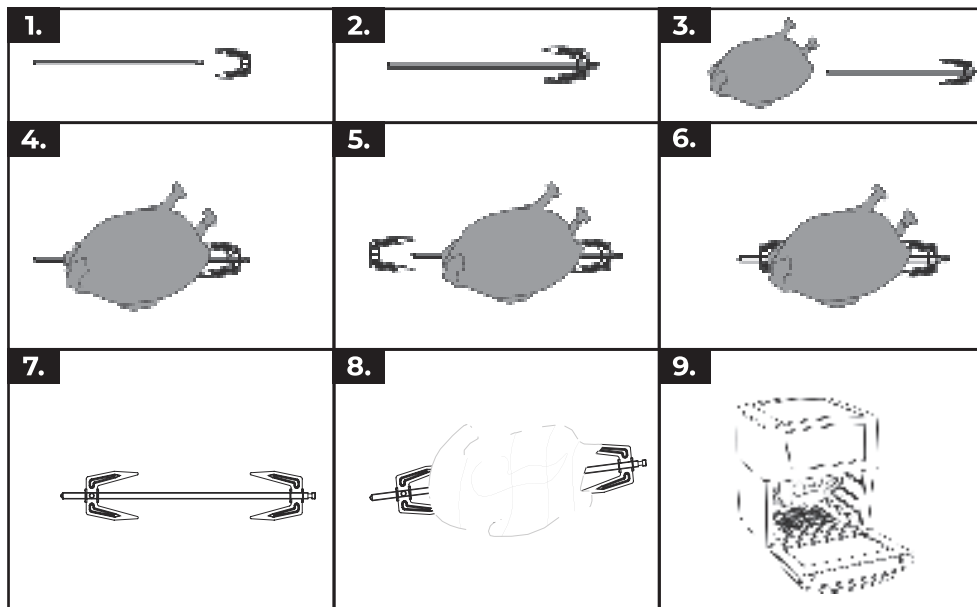
- Geschikt voor friet, geroosterde noten, popcorn en andere snacks.
- 1. Gebruik de meegeleverde schroeven om de mand aan de inkepingen op het spit te bevestigen.
- 2. Draai de schroeven vast en controleer of de mand goed vast zit.



### Spit, vorken en schroeven (zie afbeelding op p.6.)

Geschikt voor braadstukken en hele kippen.

1. Duw het spit door het midden van het vlees.
2. Plaats de vorken aan beide uiteinden van het spit. Zet de vorken vast met de schroeven op de inkepingen op het spit. Controleer of de schroeven goed vast zitten.
3. Je kan de vorken meer naar het centrum van het spit plaatsen, maar nooit verder naar de uiteinden. Controleer of het braadstuk/de kip niet te groot is en er genoeg ruimte is om te roteren.
4. Bind het braadstuk/de kip vast aan het spit met keukentouw en zorg dat deze goed vast zit.



#### Bakplaat en bakrooster

- De bakplaat en het bakrooster kunnen voor verschillende soorten voedsel gebruikt worden. Er passen meerdere bakplaten en -roosters tegelijkertijd in de oven.



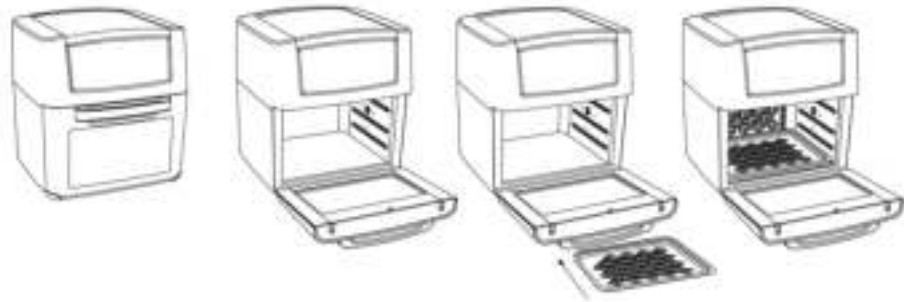
#### Spatplaat

- Gebruik de spatplaat om spatten te verminderen zodat de airfryer makkelijker schoon te maken is. Schuif de spatplaat in de bovenste gleuven, dicht bij het hitte-element.



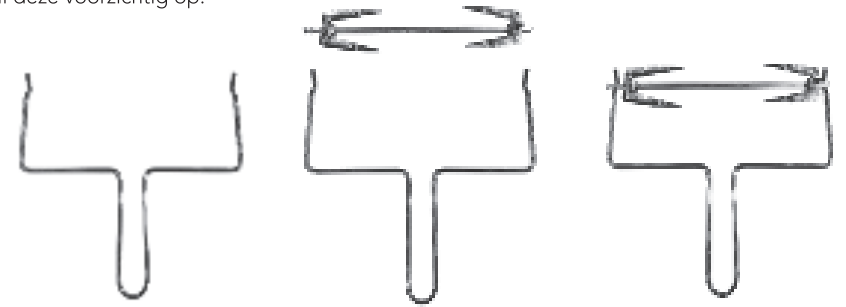
#### Druipplaat

- Plaats de druiplaat zoals aangegeven in de onderstaande afbeeldingen. Draag ovenwanten als je de druiplaat verwijderd na het koken.



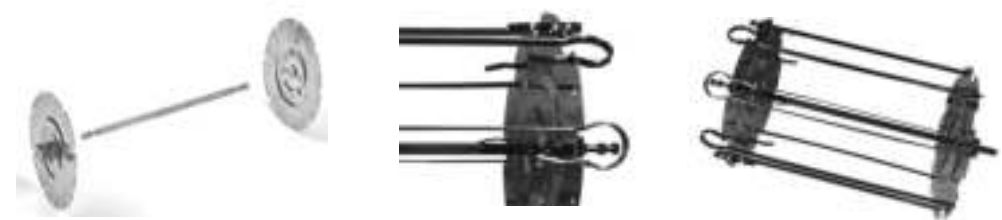
#### Oventang

- Gebruik de oventang om de roterende mand of het spit te verwijderen. Plaats de oventang onder het spit en til deze voorzichtig op.



#### Spiesmand

- De spiesmand is geschikt voor kebab recepten, vlees, vis of groenten. Plaats de spiesen op het spit en zet ze vast met de schroeven.
- Plaats altijd de druiplaat in de onderste gleuven om de olie op te vangen die vrij komt bij gefrituurd voedsel. De ingrediënten kunnen uitzetten tijdens het koken. Zorg ervoor dat het voedsel niet in contact komt met de binnenwanden van de airfryer. De airfryer oven werkt alleen als de deur goed dicht is.



#### Het bedieningspaneel gebruiken



#### 1. Aan-/uitknop



- Zodra de stekker in het stopcontact zit, zal er een zoemer afgaan, zal het het scherm oplichten en weer uitgaan. De aan-/uitknop blijft oplichten.
- Druk op de aan-/uitknop om het scherm aan te zetten. Druk nogmaals op de aan-/uitknop om de airfryer aan te zetten, de temperatuur van de airfryer is automatisch ingesteld op 200°C. De tijd is automatisch ingesteld op 15 min. Druk tijdens het koken op de aan-/uitknop om de airfryer uit te zetten. Het scherm gaat dan automatisch uit. Het ventilatiesysteem blijft 30 seconden aan staan om de airfryer af te koelen.

## 2. Menu



- Druk op deze knop een vooraf ingestelde setting te kiezen. Je kan kiezen uit een van de onderstaande opties:  
Chips (patat), Steak (steak), Fish (vis), Shrimp (garnaal), Pizza (pizza), Defrost (ontdooien), Wings (kippenvleugels), Cake (cake), Vegetable (groente), Cookies (koekjes), Chicken (kip), Bake (bakken), Rotisserie (spit), Dehydrator (dehydrateren), Reheat (opwarmen), Sausage (worst), Nuts (noten), Lamb (lam)

## 3. Rotatieknop



- Druk op deze knop als je dingen aan het spit kookt. Deze functie kan met elke vooraf ingestelde setting gebruikt worden.

## 4. Temperatuur instellen



- Druk op deze knop en druk op + of - om de temperatuur te verhogen of verlagen met intervallen van 5°C van 65° C tot 200° C. Dehydrateren kan met 30° C tot 80° C. Opwarmen kan met 30° C to 80° C.

## 5. Tijd instellen



- Druk op deze knop en vervolgens op + of - om de tijd in te stellen van 1 tot 90 minuten. In de dehydratiemodus kan je de tijd veranderen met intervallen van 30 min en kan je de totale tijd instellen van 1 tot 24 uur. In de opwarmmodus kan je de totale tijd instellen van 5 - 90 min.

## 6. Licht



- Druk op deze knop om het licht in de airfryer aan te zetten als de airfryer aanstaat.
- **Note:** Als je de deur opent tijdens het koken, pauzeert de airfryer. Het licht gaat ook aan als je de deur opent.

## 7. Tijd of temperatuur verhogen.



## 8. Tijd of temperatuur verlagen.



## Vooraf ingestelde temperatuur en tijd

Aardappel/friet*1	200°C	15 mins
Steak/karbonade	180°C	15 mins
Vis	165°C	15 mins
Garnaal	160°C	12 mins
Pizza	180°C	15 mins
Ontdooien	50°C	30 mins
Kippenvleugels	180°C	15 mins
Cake	160°C	25 mins
Groentes	160°C	10 mins

Koekjes	160°C	25 mins
Kip (stukken)	185°C	40 mins
Bakken	160°C	30 mins
Spit*2	190°C	30 mins
Dehydrateren*3	30°C	2 hours
Opwarmen	115°C	12 mins
Worst	200°C	15 mins
Noten	160°C	20 mins
Lam	180°C	25 mins


\*2 Gebruik het spit

\*3 Kan ingesteld worden van 1 - 24 uur

## Koken met de airfryer oven

1. Plaats de ingrediënten op een rooster, op het spit of in de mand.
2. Plaats de accessoires in de airfryer sluit de deur. Doe de stekker in het stopcontact (220-240V)
3. Druk eenmaal op de aan-/uitknop.
4. Selecteer een vooraf ingestelde optie of stel de tijd en temperatuur handmatig in.
5. Druk op de aan-/uitknop om te beginnen met koken.

## Het spit en de roterende mand gebruiken

 Het totale gewicht van het vlees op het spit dient NIET meer te zijn dan 7.2 kg, anders kan het voedsel in contact komen met de binnenwanden en het hitte-element. Gebruik de mand als je een grote kip rostert. Bind de benen en de vleugels vast met keukentouw.

1. Plaats het spit in de gleuven in het midden van de airfryer.
2. Druk op de rotatieknop om het spit of de mand te laten roteren.
3. Druk op de rotatieknop om het roteren te stoppen.

## Tips

- Kleinere voedsel hoeft minder lang gekookt te worden dan groter voedsel.
- Draai kleinere voedsel halverwege het koken om, om te zorgen dat het evenredig gefrituurd wordt.
- Als je voor het koken een beetje plantaardige olie op verse aardappelen of groenten spuit, zullen deze knapperig worden.
- Snacks die je normaal in de oven bereidt, kun je ook in de airfryer bereiden.
- Gebruik vooraf gemaakt deeg om snel en gemakkelijk gevulde snacks te maken. Vooraf gemaakt deeg hoeft minder lang te bakken dan zelfgemaakt deeg.
- Gebruik een bakvorm (niet meegeleverd) en plaats deze in de airfryer als je een taart of quiche wilt maken. We raden ook aan om een bakvorm te gebruiken voor gevuld of breekbaar voedsel.

## Probleem - Oplossing

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De airfryer werkt niet.	De stekker zit niet (goed) in het stopcontact.	Doe de stekker in een (geaard) stopcontact.
De ingrediënten zijn niet gaar.	De mand zit te vol.	Doe de mand minder vol.
	De temperatuur is te laag	Verhoog de temperatuur.
	De bereidingstijd is te kort	Verleng de bereidingstijd.
Aardappelen en friet zijn niet allemaal gaar.	De aardappelen zijn niet goed genoeg geweekt.	Week de aardappelen 30 min. in een bak met water. Droog ze daarna af met keukenpapier.
	Verkeerde type aardappel.	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze stevig blijven tijdens het frituren.
Niet alle ingrediënten zijn gaar.	Sommige ingrediënten moeten halverwege het koken omgedraaid worden.	Draai de ingrediënten om tijdens het koken.
De gefrituurde snacks zijn niet knapperig wanneer ze uit de airfryer komen.	Je hebt een snack gebruikt die normaal in een frituur klaargemaakt wordt.	Gebruik ovensnacks of vet de snacks in met wat olie.
De verse friet is niet knapperig wanneer het uit de airfryer komt.	De knapperigheid hangt af van de hoeveelheid water en olie in de friet.	Zorg ervoor dat de friet goed droog is voordat je het insmeert met olie. Snij de patat in dunnere stukken of voeg meer olie toe voor een knapperig resultaat.
Er komt witte rook uit de machine.	De temperatuur is te hoog.	Zorg ervoor dat de temperatuur onder de 180°C blijft wanneer je vette ingrediënten frituurt.
	Een teveel aan olie	Veeg de binnenkant van de airfryer af met een doek om overtollige olie te verwijderen.
	Er zit vet op de accessoires	Maak de accessoires schoon na gebruik.

## Onderhoud en reiniging

1. Zet de airfryer uit, haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat je het schoonmaakt of opbergt.
2. Was de volgende onderdelen met warm water en zeep: de mand, de roosters, het spit, de vorken en schroeven, de oventang. Deze accessoires zijn ook vaatwasserbestendig.
3. De binnenkant van de airfryer kan schoongemaakt worden met heet water, een mild schoonmaakmiddel en een niet-schurende spons.
4. Veeg de buitenkant schoon met een zachte, vochtige doek. Gebruik geen schoonmaakmiddelen.
5. Maak de deur schoon door deze in een hoek van 45° te openen. De deur kan dan naar boven geschoven worden en schoongemaakt worden met warm water en zeep. Let op: de deur is NIET vaatwasserbestendig.

**!** Dompel de stekker, het stroomsnoer of de behuizing van de airfryer niet onder in water of andere vloeistof. Dit kan de airfryer beschadigen en resulteren in brand, elektrische schokken of persoonlijk letsel.

## Opslag

- Laat de airfryer afkoelen voordat je hem opbergt. Plaats de airfryer rechtop en op een droge plek. Bewaar het apparaat niet in extreem hoge of lage temperaturen. Zet geen (zware) objecten op de airfryer, dit kan het apparaat beschadigen.

## Weggoien - Recyclen

- Denk aan het milieu en lever een bijdrage aan een schonere leefomgeving! Gooi de airfryer oven aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een door de overheid aangewezen inzamelpunt om het te laten recyclen.

## Service en Garantie

- Indien je service of informatie nodig hebt omtrent je product, schroom dan niet en stuur een e-mail naar [service@kitchenbrothers.nl](mailto:service@kitchenbrothers.nl)
- Wij verlenen 2 jaar garantie op onze producten. De klant dient een aankoopbewijs te kunnen tonen en de garantie dient binnen een periode van 2 jaar na de aankoopdatum geldend te worden gemaakt. Let op de garantie geldt niet: bij schade veroorzaakt door onjuist gebruik of reparatie; voor aan slijtage onderhevige onderdelen; voor gebreken waarvan de klant bij aankoop op de hoogte was; bij defecten door eigen schuld van de klant, bij schade door derden.

## Disclaimer

- Veranderingen onder voorbehoud; specificaties kunnen veranderen zonder opgave van redenen.



## Introduction

- Thank you for choosing our KitchenBrothers product! Please always follow the instructions for safe usage. If you have any questions about the product or experience any problems, please contact us by email: [service@kitchenbrothers.nl](mailto:service@kitchenbrothers.nl)

### Intended Use

- This appliance is intended exclusively for processing foodstuffs in normal household quantities. This appliance is intended solely for use in private households. It is not suitable for commercial use. This appliance is intended only for private use in indoor, dry spaces. It must not be used outdoors. The appliance may only be used with original accessories. It should not be used by unattended children or people who require constant supervision due to limited dexterity. The motor housing is not intended to be wet.

## Warnings and Safety Instructions

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

**⚠ Make sure to keep this user manual. Read the manual carefully before using your KitchenBrothers Air Fryer Oven!**

### General

- Be aware of the risks and consequences resulting from misuse of the Air Fryer Oven. Misuse can result in personal injury, or destruction of the Air Fryer Oven.
- Use the Air Fryer Oven only for purposes described in this user manual.
- If the Air Fryer Oven malfunctions, is dropped or (appears to be) damaged in any manner, do NOT use it and contact Customer Service.
- The Air Fryer Oven is designed and intended for private, non-commercial use only.
- Do not leave the Air Fryer unattended when in use. When you are not using the Air Fryer Oven, turn the device off and disconnect the device from the power socket
- Do NOT disconnect the Air Fryer Oven from its power supply by pulling the cable.
- Do NOT carry or pull the Air Fryer Oven by its cable.
- Make sure that you do NOT trip over the cable. The cable should not be kinked, trapped or twisted.
- Never pour oil into the rotating mesh basket. Fire and personal injury could result.
- Extreme caution must be used when moving an Air Fryer Oven containing hot food.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 13 cm (5 in) of free space on the back and sides and above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- The appliance may emit smoke during its first use. It is not defective, and the smoke will burn off within a few minutes. The Air Fryer Oven may emit slight odour which is not harmful and will disappear after a few minutes. This is because a protective oil was applied to protect parts from possible friction during transportation.
- Should the appliance emit black smoke, unplug it immediately. Wait for the smoke to stop before removing the contents in the air fryer oven and contact Customer Service.
- When in operation, air is released through the air outlet vent. Keep your hands and face at a safe distance from the air outlet vent. Also avoid the air while removing the rotating mesh basket from the appliance.
- Let the appliance cool down for approximately 30 minutes before handling, cleaning, or storing.
- Never cook or reheat liquids in the Air Fryer Oven.

### Persons and Use

- This device should NOT be used or cleaned by children or persons with physical, sensory or mental disabilities, or persons with lack of experience with and knowledge of the device, unless they are supervised or have been given instruction concerning the use by a person responsible for their safety.
- Keep the Air Fryer Oven away from children when using and storing.

### Electronics

- Do NOT reconstruct, repair or disassemble the Air Fryer Oven. This can damage the device. For safety reasons, these parts may only be replaced by authorized service personnel. In order to prevent hazards, always send the Air Fryer Oven to the service centre for repairs.

- Make sure your outlet supplies the correct power voltage to avoid damage to the Air Fryer Oven.
- Always check the power cord and plug before using the Air Fryer Oven. Do NOT operate it if the cord or plug are damaged. A damaged cord or plug must be replaced by a qualified person in order to avoid damages and personal injuries.
- Do NOT use the Air Fryer Oven in or near a bath, shower, swimming pool, or over a basin filled with water. Do NOT operate the device with damp or wet hands and do NOT touch the power cord with damp or wet hands. Make sure to prevent any contact with water. Do NOT submerge the Air Fryer Oven in water. If water does get inside the casing, turn the Air Fryer Oven off immediately and contact our customer service.
- If the power fails during usage, turn off the Air Fryer Oven immediately and pull the plug.
- Keep the Air Fryer Oven away from moisture, heat and in or close to areas where the surrounding temperature is relatively hot (e.g. stoves or other sources of heat).
- Do NOT cover the Air Fryer Oven when it is switched on. This poses a risk of fire, electric shock or injury.
- Should the inner temperature control system fail, the overheating protection system will be activated, and the unit will not function. Should this happen, unplug the power cord. Allow time for the unit to cool completely before restarting or storing.
- Always operate the appliance on a horizontal surface which is level, stable and non-combustible. Do not operate the appliance on or near combustible materials such as tablecloths or curtains.
- Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Never use this appliance with an extension cord or power board. Ensure it is plugged into a dedicated powerpoint and without any other appliances on the same outlet.
- Do not turn on the power until the appliance and parts are in place as required. Make sure the door is closed before plugging in and switching on the power.
- Do not cover the air intake vent or air outlet vent while the Air Fryer Oven is operating. Doing so will prevent even cooking and may damage the Unit or cause it to overheat.

### Other

- Unplug the Air Fryer Oven from the outlet when not in use and before cleaning. Allow the appliance to cool down (if relevant) before putting on or taking off the parts, and before cleaning.
- Do not touch the hot surfaces. The outer surfaces of the appliance may become hot during use. The rolling cage and rotisserie stick will be hot. Wear oven mitts or use the cage tongs to remove it. Wear oven mitts when handling the mesh rack, mesh basket, mesh tray and drip tray.
- To prevent food contact with the interior upper screen and heat element, do NOT overfill the rotating mesh basket.
- The total weight of a chicken/meat cooked using the rotisserie stick should not exceed 7.2 kg, as the rotation will scrape the drip tray in the bottom of the air fryer oven. Please use the mesh basket if cooking a large chicken. Bind the legs and wings of the chicken with cooking string.
- The mesh basket, rack, tray, drip tray, rolling cage, rotisserie stick, forks, screws, cage tong are dishwasher safe. The door is not dishwasher safe.
- Make sure to cook the food until it is golden brown, not dark brown or black. Throw away any burnt parts, do not eat them.

## Receiving Your Shipment

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

## Contents of Package

- KitchenBrothers Air Fryer Oven - Model KB693 - EAN 8720195251934

### Included Accessories

- 1x Rolling cage
- 1x Wire Rack
- 1x Shaft
- 2x Forks
- 2x Tray
- 1x Cage thongs
- 1x Drip tray
- 1x Splatter Guard
- 1x Skewer rack
- 1x Recipe Book
- 1x Manual

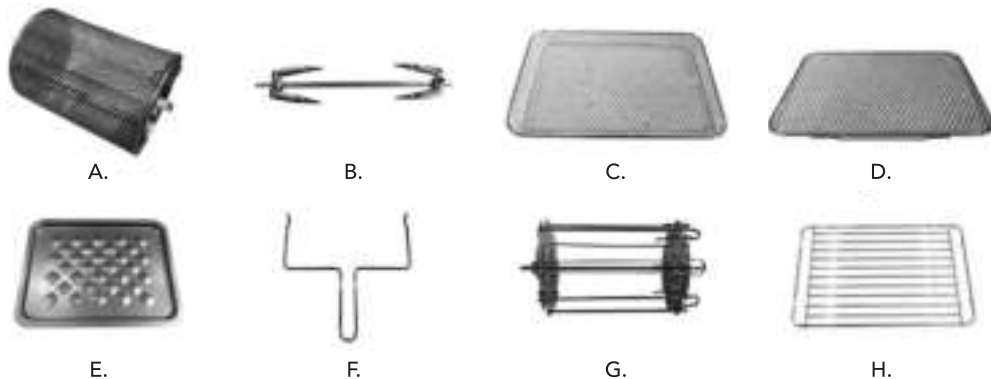
## Product Features

Size	36,00 x 32,50 x 32,50 cm	Min. - max. temperature	65°C -200°C
Weight	8,62 kg	Capacity	12L
Colour	Zwart	Time Setting Range:	1 -90 min
Material	PP	Defrost Temperature Range:	30- 80°C
Cable Length	90 cm	Defrost Time Setting Range	5-90 min
Nominal Voltage	220-240V	Dehydrate Temperature Range:	30- 80°C
Nominal Frequency	50Hz	Dehydrate Time Setting Range:	1 - 24 hours
Nominal Power Consumption	1500W		

### Other Features

- LED Touch Display;
- Automatic shut off;
- Protected against overheating;
- 360° Rapid Heat Circulation;
- 18 Cooking Presets;
- All removable accessories are dishwasher safe.

## Product Overview



- A. Rolling Cage
- B. Shaft and Forks
- C. Cooking Tray
- D. Splatter Guard
- E. Drip Tray
- F. Cage Thongs
- G. Skewer Racks
- H. Wire Rack

## Operating Instructions

**!** The appliance may emit smoke during its first use. It is not defective, and the smoke will burn off within a few minutes. The Air Fryer Oven may emit slight odour which is not harmful and will disappear after a few minutes.

**!** Do not touch the hot surfaces. The outer surfaces of the appliance may become hot during use. The rolling cage and rotisserie stick will be hot. Wear oven mitts or use the cage tongs to remove it. Wear oven mitts when handling the mesh rack, mesh basket, mesh tray and drip tray.

**!** Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 13 cm (5 in) of free space on the back and sides and above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.

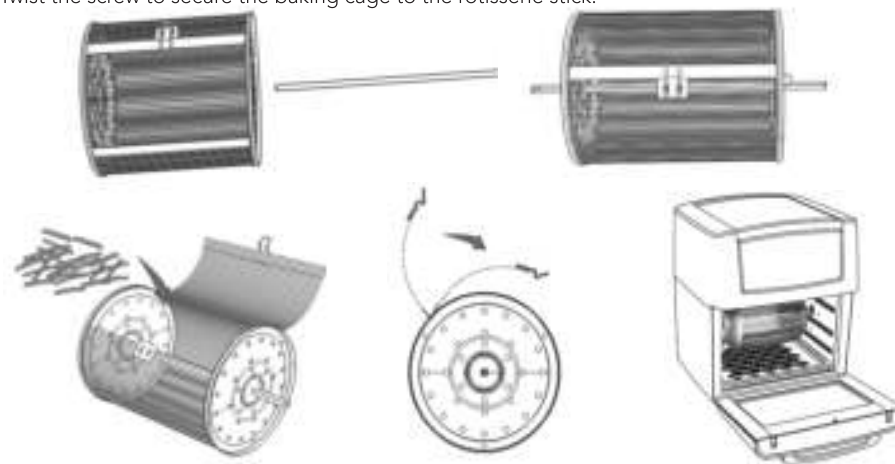
### Preparation for use

- Carefully unpack the air fryer oven and remove all the packing materials. Place the air fryer oven on a flat, heat-resistant and non-flammable surface. Use a soft sponge and soapy water to remove any dust on the surface that may happen during packing and transport. Allow the air fryer oven to dry before use.

### Using the accessories

#### Rolling Cage

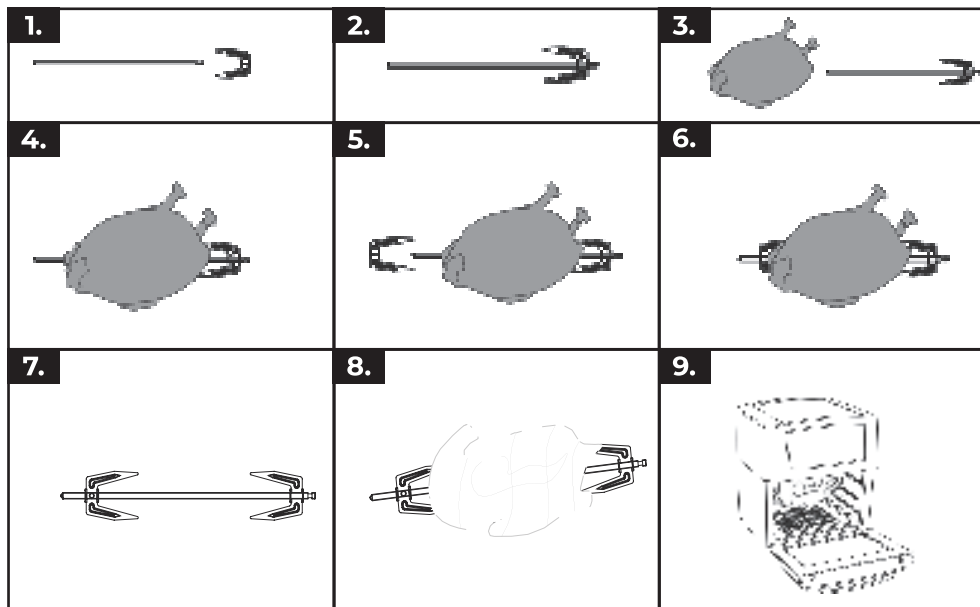
- Great for fries, roasted nuts, popcorn, and other snacks.
1. Use one of the included screws to secure the baking cage to the rotisserie stick at the indentation point on the rotisserie stick.
  2. Twist the screw to secure the baking cage to the rotisserie stick.



#### Rotisserie stick, fork, and screws (see images on the next page)

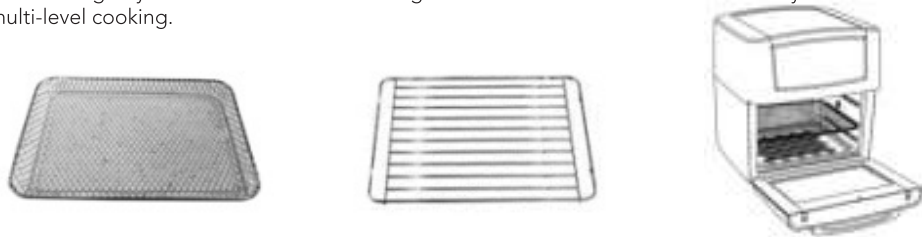
- Use for roasts or a whole chicken.
1. Force the shaft length ways through the meat and centre.
  2. Slide the forks onto the shaft from either end into the meat. Then lock into place with the screws. There is an indentation point on the shaft for screw. Ensure the other screw is fitted tightly to the stick.
  3. You can adjust the screws closer to the middle if needed, but never outwards towards the ends. Ensure that the roast meat or chicken are not too large and are able to rotate freely inside the air fryer oven.
  4. Tie up the chicken or other roast meat with cooking string to hold it tightly around the rotisserie stick.





#### Cooking Trays and Wire Rack

- The cooking trays can be used for a wide range of foods. Each can slide into the air fryer oven. Ideal for multi-level cooking.



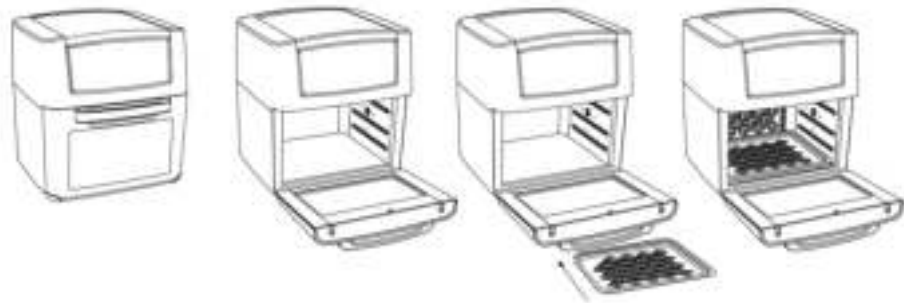
#### Splatter Guard

- Cook with the splatter guard in place to reduce splatter from food during operation, making clean-up easier. Insert the splatter guard in the top slots near the heating element.



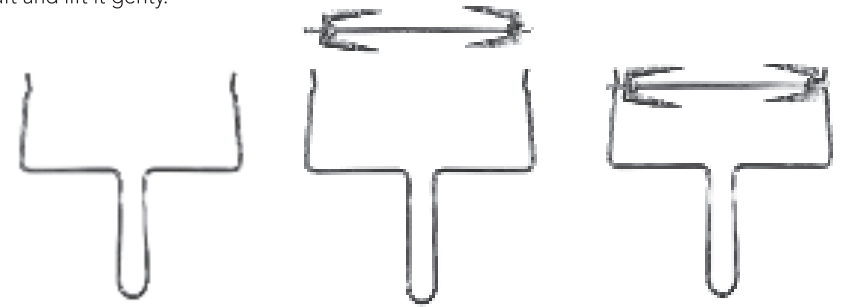
#### Drip Tray

- Place the drip tray into the air fryer as per the directions below. Please use oven mitts to remove the drip tray after the cooking is complete.



#### Cage Tongs

- Use the cage tongs to remove the rolling cage or the rotisserie. Place the cage tongs under the rotisserie shaft and lift it gently.



#### Skewer Racks

- The skewer racks are great for all your kabab recipes, meat, fish or veggies. Place the skewer racks over the shaft and lock them in place using the screws.
- Always keep the drip tray in the lowest layer inside the air fryer oven for gathering oil from fried food. The ingredients inside may increase in size during the cooking process. Ensure that the heated food will not touch the inside walls of the air fryer oven. The Air Fryer Oven only operates when the door is closed.



#### Operating the control panel



#### 1. Power/Start-Stop Button



- Once the unit is plugged in, the buzzer will sound, and the screen will light up and then go off. The power button will remain illuminated.
- Press the power button to turn the screen on.
- Press the power button a second time to activate the cooking process at the default temperature of 200° C and time of 15 mins.
- Press the power button at any time during the cooking process to shut down the unit, causing the screen to go off immediately. The fan will continue running for 30s to cool down the unit.

## 2. Menu



- Press this button to choose the initial function that you want to use. Press the menu button to choose one of the functions from below:  
Chips, Steak, Fish, Shrimp, Pizza, Defrost, Wings, Cake, Vegetable, Cookies, Chicken, Bake, Rotisserie, Dehydrator, Reheat, Sausage, Nuts, Lamb

## 3. Rotation Button



- Press this button when cooking anything using the rotisserie mode. This function can be used with any preset. The icon will blink while in use.

## 4. Temperature Control Button



- Press this button and then press + or - to raise or lower the cooking temperature by 5° C intervals ranging from 65° C to 200° C. Dehydration ranges from 30° C to 80° C. Defrost ranges from 30° C to 80° C.

## 5. Time Control Button



- Press this button and then press + or - to set the cooking time from 1 min to 90 mins. In the dehydrator mode, the time uses 30-min. intervals and an operating time of 1-24 hrs. In defrost mode, the time range can be set between 5 - 90 minutes.

## 6. Internal Light



- Selecting this button will help you check cooking progress while the Air Fryer Oven is operating.
- **Note:** Opening the door during the cooking process will pause the unit. The internal light will illuminate if the door is open.

## 7. Raise time or temperature



## 8. Lower time or temperature



## ▶ Preset Cooking Timers and Temperatures

Chips/Fries*1	200°C	15 mins
Steak/Chops	180°C	15 mins
Fish	165°C	15 mins
Shrimp	160°C	12 mins
Pizza	180°C	15 mins
Defrost	50°C	30 mins
Wings	180°C	15 mins
Cake	160°C	25 mins
Vegetables	160°C	10 mins

\*1 Use the rolling cage on the rotisserie stick

Cookie	160°C	25 mins
Chicken (pieces)	185°C	40 mins
Bake	160°C	30 mins
Rotisserie*2	190°C	30 mins
Dehydrate*3	30°C	2 hours
Reheat	115°C	12 mins
Sausage	200°C	15 mins
Nuts	160°C	20 mins
Lamb	180°C	25 mins

\*2 Use the rotisserie stick

\*3 Can be set for between 1 - 24 hours.

## ▶ Cooking with the Air Fryer Oven

1. Place the ingredients on a rack, on one of the rotisserie forks, or in the rolling cage.
2. Place the accessory into the unit and shut the door. Plug the power cord into the appropriate 220-240V outlet.
3. Press the Power Button once.
4. Select a preset function or manually set the temperature and then the time.
5. Press the Power Button to begin the cooking cycle immediately once the desired cooking time and temperature have been selected.

## ▶ Using the Rotisserie and Rolling Cage



The total weight of a chicken/meat cooked using the rotisserie stick should not exceed 7.2 kg, as the rotation will scrape the drip tray in the bottom of the air fryer oven. Please use the mesh basket if cooking a large chicken. Bind the legs and wings of the chicken with cooking string.

1. Fit the rotisserie stick inside the slots in the middle of the Air Fryer Oven.
2. Press the rotisserie button to activate the rotation of the rotisserie stick and/or rolling cage.
3. Press the rotisserie button to stop the rotation.

## ▶ Tips

- Foods that are smaller in size usually require a slightly shorter cooking time than larger ones.
- Large quantities of food only require a slightly longer cooking time than smaller quantities.
- Flipping or turning smaller sized foods halfway through the cooking process ensures that all the pieces are evenly fried.
- Misting a bit of vegetable oil on fresh potatoes is suggested for a crispier result. When adding a little oil, do so just before cooking.
- Snacks normally cooked in an oven can also be cooked in the air fryer.
- Use premade dough to prepare filled snacks quickly and easily. Premade dough also requires a shorter cooking time than homemade dough.
- Place an oven safe baking tin or dish (not included) inside the air fryer when baking a cake or a quiche . A tin or dish is also suggested when cooking fragile or filled foods.



## Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Solution
The air fryer oven does not work.	The appliance is not plugged into the mains power.	Plug the mains power into an earthed wall socket.
The ingredients are not done	There are too many ingredients inside the rolling cage.	Use smaller batches for more even cooking.
	The set temperature is too low.	Increase the cooking temperature.
	The preparation time is too short.	Increase the cooking time.
Chips and fries are not cooked evenly.	You did not soak the potato sticks properly before cooking.	Soak the potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes. Take them out and dry them with kitchen paper.
	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
The ingredients are fried unevenly in the air fryer oven.	Certain types of the ingredients need to be turned during the cooking process.	Turn the ingredients during cooking.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer oven.	You used a type of snack meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
Fresh potato fries are not crispy when they come out of the air fryer	The crispness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you coat them with oil. Cut the potato into thinner sticks for a crispier result. Add slightly more oil for a crispier result.
White smoke comes out of the appliance.	The temperature is too high.	Make sure that the temperature is under 180°C when you fry greasy ingredients.
	Excessive oil.	Wipe down the inside of the air fryer oven to remove excessive oil
	Accessories have excess grease residue from previous cooking.	Clean each accessory after use.



## Maintenance and Cleaning

1. Unplug the air fryer oven and allow it to cool down completely before handling , cleaning or storing .
2. Wash the following items in warm soapy water after use: mesh basket, rack, tray, drip tray, rolling cage, rotisserie stick, forks, screws, cage tong. The mesh basket, rack, tray, drip tray, rolling cage, rotisserie stick, forks, screws, cage tong are also dishwasher safe.
3. The inside of the air fryer can be cleaned with hot water, a mild detergent and a non-abrasive sponge.
4. Wipe the air fryer's outer housing body with a soft damp cloth. Do not use detergents or cleaners.
5. Clean the door by opening it to a 45° angle. The door can then be slid out upwards and washed in warm soapy water. Caution: The door is not dishwasher safe.



Do not immerse the power cord, plug or the air fryer housing body in water or any other liquids as it may result in damage, fire, electric shock or injury.



## Storage

- Allow the air fryer oven to cool down completely before storing. Store the Air Fryer Oven in an upright position in a dry location. Do not store the device in extreme high or extreme low temperatures. Do not place any heavy items on top of the air fryer oven during storage as this may result in possible damage to the appliance.



## Disposal - Recycle

- Contribute to a cleaner living environment! Do not dispose of the Air Fryer Oven with the household waste. For proper recycling, please contact your local authority or your household waste disposal service for further details on your nearest designated collection point.



## Service and Warranty

- If you need service or information regarding your product, please contact the KitchenBrothers Customer Support at [service@kitchenbrothers.nl](mailto:service@kitchenbrothers.nl)
- KitchenBrothers provides a 2 year warranty on its products. To obtain service during the warranty period, the product needs to be returned with a proof of purchase. Product defects have to be reported within 2 years from the date of purchase. This warranty does not cover: damages caused by misuse or incorrect repair; parts subject to wear; defects that the customer was aware of at the time of purchase; damages or defects caused by customer neglect; damages or defects caused by third parties.



## Disclaimer

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



## Introduction

- Merci d'avoir choisi ce produit de KitchenBrothers! Suivez toujours les instructions pour une utilisation sûre. Si vous avez des questions sur le produit ou si vous rencontrez des problèmes, veuillez nous contacter par courrier électronique : [service@kitchenbrothers.nl](mailto:service@kitchenbrothers.nl)

### Utilisation prévue

Cet appareil est destiné exclusivement au traitement de produits alimentaires en quantités usuelles pour un ménage. L'appareil est destiné exclusivement à une utilisation dans les ménages privés. L'appareil n'est pas approprié pour un usage commercial. L'appareil est conçu pour l'usage privé dans les espaces intérieurs et secs. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur. Utilisez uniquement les accessoires originaux. L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants non surveillés ou par des personnes qui nécessitent une surveillance constante à cause de la dextérité limitée. Le boîtier du moteur ne doit pas être mouillé.

## Avertissements et consignes de sécurité

⚠ Veillez à ce que l'emballage soit tenu hors de la portée des enfants ! Risque d'étouffement !

⚠ Veillez à conserver ce manuel d'utilisation. Avant d'utiliser votre friteuse à air chaude, lisez attentivement ce qui suit :

### Général

- Faites attention aux risques et aux conséquences liés à la maltraitance de la friteuse à air chaude. La maltraitance de la friteuse à air chaude peut entraîner des dommages corporels et des dégâts à l'appareil ou aux produits qui y sont reliés.
- Utilisez la friteuse à air chaude seulement pour les buts indiqués dans ce manuel.
- Si la friteuse à air chaude ne fonctionne pas correctement ou si l'appareil est tombé ou endommagé, NE L'UTILISEZ PAS et consultez le service à la clientèle.
- La friteuse à air chaude est conçue pour l'usage privé. Ne l'utilisez pas pour des fins commerciales.
- Si vous n'utilisez pas la friteuse à air, éteignez l'appareil et retirez la fiche de la prise électrique.
- NE TIREZ PAS sur le cordon d'alimentation pour débrancher la fiche de la prise électrique.
- NE DÉPLACEZ PAS l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation et NE DÉFORMEZ PAS le cordon d'alimentation.
- Assurez-vous que vous ne trébuchez pas sur le cordon et que le cordon N'EST PAS brisé, déformé ou accroché.
- Ne versez jamais d'huile dans le panier rotatif, cela peut entraîner un feu ou des dommages corporels.
- Soyez très prudent si vous déplacez la friteuse à air chaude pendant qu'elle est allumée et qu'il y a de la nourriture chaude dans l'appareil.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou d'autres objets. Laissez au moins 13 cm (5 pouces) d'espace libre autour de l'arrière, du côté et du dessus de la friteuse. Ne mettez rien sur la friteuse.
- L'appareil peut émettre de la fumée pendant la première utilisation. Ceci est normal et la fumée disparaîtra après quelques minutes. La friteuse à air chaude peut aussi émettre une légère odeur, cette odeur n'est pas nocive et disparaîtra après quelques minutes. C'est parce qu'une couche d'huile a été appliquée pour protéger les pièces de la friction éventuelle pendant le transport.
- Si l'appareil émet de la fumée noire, retirez immédiatement la fiche de la prise électrique et consultez le service à la clientèle.
- Pendant le fonctionnement, l'air chaud sort du système de ventilation. Gardez vos mains et votre visage loin du système de ventilation. Évitez l'air chaud qui sort de la friteuse quand vous l'ouvrez.
- Laissez refroidir l'appareil pendant approximativement 30 minutes avant que vous le nettoyez ou rangez.
- Ne réchauffez où ne faites jamais bouillir de liquides dans la friteuse à air chaude.

### Personnes et utilisation

- Des enfants et des personnes ayant un handicap physique ou mental, des personnes qui n'ont pas d'expérience avec cet appareil et des personnes qui n'ont pas de connaissance sur cet appareil ne doivent pas utiliser cet appareil. Utilisation de l'appareil est seulement permis quand il y a un surveillant(e) présent qui est responsable pour la sécurité de l'utilisateur.
- Utilisez et gardez la friteuse à air chaude hors de la portée des enfants .

## Équipement électronique

- NE DÉMONTÉZ PAS la friteuse à air chaude. NE RÉPAREZ OU RESTAUREZ PAS l'appareil. Cela peut entraîner des dégâts à l'appareil. Pour votre propre sécurité, les pièces peuvent être remplis seulement par personnel de maintenance autorisé. Envoyez la friteuse à air chaude toujours à un centre de service pour des réparations pour prévenir des dégâts et des dommages corporels.
- Assurez-vous que la tension du réseau qui est indiquée sur l'image indication-modèle, correspond à celle de votre réseau électrique avant que vous branchiez la friteuse à air chaude.
- Contrôlez le cordon d'alimentation et la fiche régulièrement pour des signes de dommages ou d'usure.
- En cas de dommages ou d'usure, N'UTILISEZ PAS la friteuse à air chaude et laissez remplacer ou réparer le cordon et / ou la fiche par personnel de maintenance autorisé.
- N'UTILISEZ PAS la friteuse à air chaude à proximité d'un bain, une douche, une piscine ou un lavabo rempli d'eau. NE TOUCHEZ PAS l'appareil et le cordon d'alimentation avec des mains mouillées. Assurez-vous que l'appareil N'ENTRE PAS en contact avec de l'eau. NE PLONGEZ PAS l'appareil dans l'eau.
- S'il entre quand même de l'eau sur ou dans l'appareil, éteignez l'appareil immédiatement et contactez notre service clientèle.
- En cas de coupure d'électricité lors de l'utilisation, éteignez la friteuse à air chaude immédiatement et retirez le cordon d'alimentation de la prise électrique.
- Gardez l'appareil loin d'humidité, de chaleur, des espaces où la température est élevée et des sources de chaleur comme des fours.
- Ne couvrez pas la friteuse à air chaude quand c'est activé. Ne placez jamais de coussinets ou des couvertures sur ou près de l'appareil. Cela peut entraîner un risque d'incendie, un choc électrique, des dommages corporels ou des dégâts à l'appareil.
- Si le système qui contrôle la température interne ne fonctionne pas, la protection contre la surchauffe s'allume automatiquement et la friteuse à air chaude ne fonctionnera plus. Retirez la fiche de la prise électrique, laissez refroidir l'appareil entièrement et redémarrez l'appareil.
- Placez la friteuse à air chaude toujours sur une surface horizontale, solide, stable et ininflammable. Ne placez pas l'appareil sur des matériaux (légèrement) inflammables comme des nappes ou des rideaux.
- Ne placez pas l'appareil près de ou sur un brûleur à gaz, un brûleur électrique ou dans un four.
- N'utilisez pas une rallonge. Assurez-vous que l'appareil est branché à une prise de terre, dont aucun autre appareil est branché.
- N'allumez pas l'appareil avant que toutes les pièces et accessoires soient en place. Assurez-vous que la porte est fermement fermée avant que vous branchiez la fiche à la prise électrique et que vous allumez la friteuse à air chaude.
- Assurez-vous que le système de ventilation n'est pas bloqué quand le four est allumé. Cela peut entraîner une surchauffe.

### Autres

- Éteignez la friteuse à air et retirez la fiche de la prise électrique si vous n'utilisez pas l'appareil ou si vous le nettoyez.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. L'extérieur de la friteuse à air chaude peut se réchauffer lorsque l'appareil est allumé. Le panier rotatif et la rôtissoire sont chauds après utilisation. Portez des gants de cuisine ou utilisez la pince pour enlever le panier et la rôtissoire. Portez aussi des gants de cuisine si vous touchez les différentes grilles, le panier à rôtissoire, le plateau de cuisson ou la plaque d'éclaboussures.
- Ne remplissez pas le panier rotatif trop plein. Par conséquent, la nourriture peut entrer en contact avec les parois intérieures et l'élément chauffant de la friteuse à air chaude.
- Le poids total de la viande sur la rôtissoire ne doit PAS être plus de 7,2 kg, sinon la nourriture peut entrer en contact avec les parois intérieures et l'élément chauffant de la friteuse à air chaude. Utilisez le panier si vous rôtissez un grand poulet. Attachez les jambes et les ailes avec une corde de cuisine.
- Le panier, les grilles, la rôtissoire, les fourches avec les vis de verrouillage et la pince sont résistants au lave-vaisselle. La porte N'EST PAS résistante au lave-vaisselle.

## Recevoir la livraison

- Contrôlez si le contenu de la boîte correspond au bon de livraison quand vous recevez la livraison. Informez votre fournisseur s'il manque des pièces. Quand il semble que l'équipement est endommagé, portez immédiatement plainte au transporteur et lui donnez une description détaillée des dommages. Gardez les emballages endommagés pour étayer votre plainte.

## Contenu de la boîte

- KitchenBrothers Friteuse à Air Chaude - Modèle KB693 - EAN 8720195251934

### Accessoires inclus

- 1x Pince
- 2x Plateaux
- 1x Livre de recettes
- 1x Rôtissoire
- 1x Grille
- 2x Fourches
- 1x Panier rotatif
- 1x Manuel d'utilisation
- 1x Plaque de cuisson
- 1x Panier à rôtissoire
- 1x Plaque d'éclaboussures

## Caractéristiques du produit

Taille	36,00 x 32,50 x 32,50 cm
Poids	8,62 kg
Couleur	Noir
Matériel	PP
Longueur du cordon	90 cm
Tension nominale	220-240V
Frequence nominale	50Hz

Puissance nominale	1500W
Température min. - max.	65°C -200°C
Capacité	12L
Réglage de l'heure	1 -90 minutes
Température - décongeler	30- 80°C
Temps - décongeler	5-90 minutes
Température - déshydrater	30- 80°C
Temps - déshydrater	1 - 24 heures

### Autres caractéristiques

- Écran LED tactile ;
- Arrêt automatique ;
- Protection contre la surchauffe ;
- Circulation de chaleur rapide 360° ;
- 18 options pré-réglées ;
- Tous les accessoires amovibles sont résistants au lave-vaisselle.

## Product Overview



A.



B.



C.



D.



E.



F.



G.



H.

A. Panier rotatif

B. Fourche rotative avec vis de verrouillage (rôtissoire)

C. Plateau de cuisson

D. Plaque d'éclaboussures

E. Plateau d'égouttage

F. Pince

G. Panier à rôtissoire

H. Grille de cuisson



## Instructions d'utilisation

L'appareil peut émettre de la fumée pendant la première utilisation. Ceci est normal et la fumée disparaîtra après quelques minutes. La friteuse à air chaude peut aussi émettre une légère odeur, cette odeur n'est pas nocive et disparaîtra après quelques minutes. C'est parce qu'une couche d'huile a été appliquée pour protéger les pièces de friction possible pendant le transport.



Ne touchez pas les surfaces chaudes. L'extérieur de la friteuse à air chaude peut se réchauffer lorsque l'appareil est allumé. Le panier rotatif et la rôtissoire sont chauds après utilisation. Portez des gants de cuisine ou utilisez la pince pour enlever le panier et la rôtissoire. Portez aussi des gants de cuisine si vous touchez les différentes grilles, le panier à rôtissoire, le plateau de cuisson ou la plaque d'éclaboussures.



Ne placez pas l'appareil contre un mur ou d'autres objets. Laissez au moins 13 cm (5 pouces) d'espace libre autour de l'arrière, du côté et du dessus de la friteuse. Ne mettez rien sur la friteuse.



### Avant la première utilisation

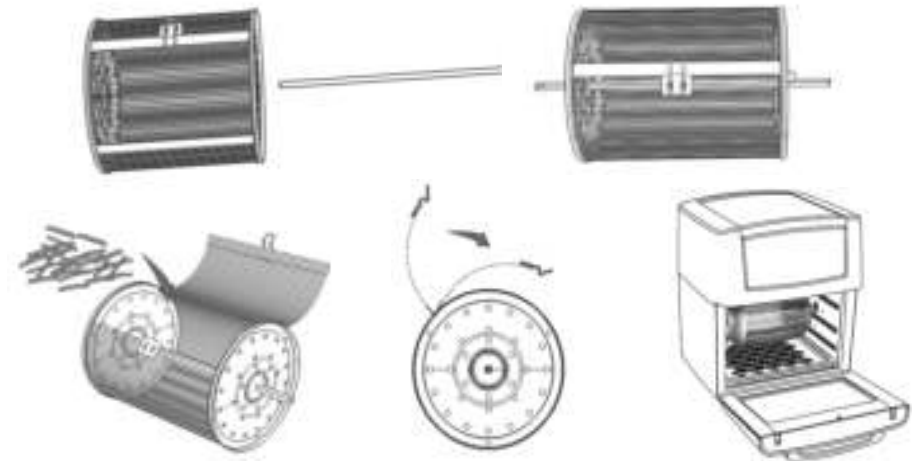
Retirez prudemment tous les matériaux d'emballage. Placez la friteuse à air chaude sur une surface horizontale, solide, stable et ininflammable. Retirez si nécessaire la poussière de la friteuse à air chaude avec une éponge et du savon doux. Laissez sécher profondément la friteuse à air chaude avant que vous l'utilisiez.

### Utiliser les accessoires

#### Panier rotatif

- Approprié pour des frites, des noix grillées, du pop-corn et d'autres collations.

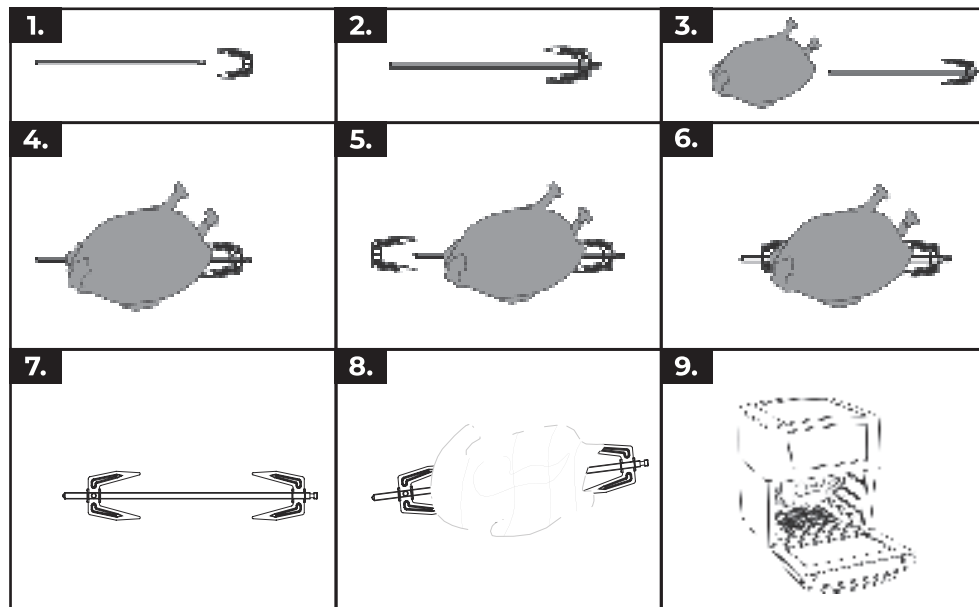
1. Utilisez les vis de verrouillage fournies pour attacher le panier aux encoches sur la rôtissoire.
2. Serrez les vis de verrouillage et contrôlez si le panier est fermement attaché.



#### Rôtissoire, fourches et vis (voir page suivante)

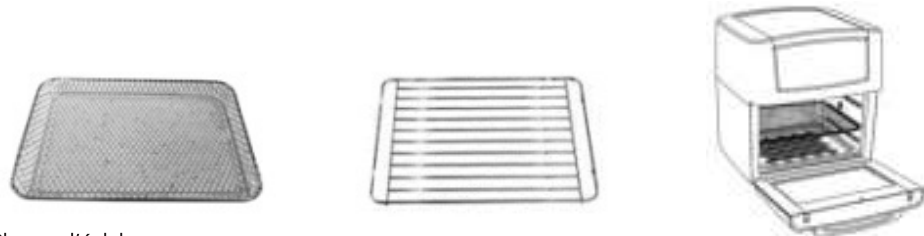
- Approprié pour des gros rôtis et des poulets entiers.

1. Appuyez la rôtissoire par le milieu de la viande.
2. Placez les fourches aux deux extrémités de la rôtissoire. Fixez les fourches aux encoches sur la rôtissoire avec les vis de verrouillage. Contrôlez si les vis sont correctement attachées.
3. Vous pouvez déplacer les fourches vers le centre de la rôtissoire mais jamais vers les extrémités. Contrôlez si le rôti / le poulet n'est pas trop grand et que la nourriture a suffisamment d'espace pour tourner.
4. Attachez le rôti / le poulet à la rôtissoire avec une corde de cuisine et assurez-vous que la nourriture est fermement attachée.



#### Plateau et grille de cuisson

- Le plateau de cuisson et la grille de cuisson peuvent être utilisés pour différents types de nourriture. Il y a de la place pour plusieurs plaques et grilles de cuisson en même temps dans le four.



#### Plaque d'éclaboussures

- Utilisez la plaque d'éclaboussures pour réduire les éclaboussures pour que vous puissiez nettoyer la friteuse à air chaude plus facilement. Glissez la plaque d'éclaboussures dans les fentes supérieures, près de l'élément chauffant.



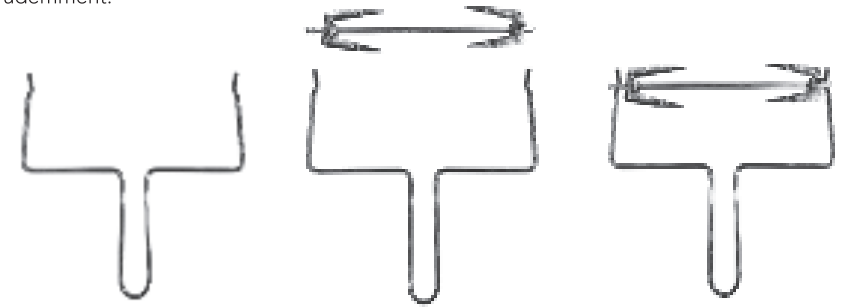
#### Plateau d'égouttage

- Placez le plateau d'égouttage comme indiqué dans les images ci-dessous. Portez des gants de cuisson quand vous retirez le plateau d'égouttage après la cuisson.



#### Pince

- Utilisez la pince pour retirer le panier rotatif ou la rôtissoire. Placez la pince sous la rôtissoire et soulevez-la prudemment.



#### Panier à rôtissoire

- Le panier à rôtissoire est approprié pour des recettes de kebab, de la viande, du poisson ou des légumes. Placez le panier sur la rôtissoire et fixez-le avec les vis de verrouillage.
- Placez le plateau d'égouttage toujours sur les fentes inférieures pour attraper l'huile qui se libère avec la nourriture frite. Les ingrédients peuvent se dilater pendant la cuisson. Assurez-vous que la nourriture n'entre pas en contact avec les parois intérieures de la friteuse à air chaude. La friteuse à air chaude fonctionne uniquement si la porte est correctement fermée.



#### Utiliser le panneau de contrôle



#### 1. Bouton marche / arrêt



- Dès que la fiche est branchée à la prise électrique, un signal sonore retentit, l'écran s'allumera et s'éteindra. Le bouton marche / arrêt reste allumé.
- Appuyez sur le bouton marche / arrêt pour allumer l'écran.
- Appuyez sur le bouton marche / arrêt encore une fois pour allumer la friteuse à air chaude, la température de la friteuse à air chaude est automatiquement réglée sur 200°C. Le temps est automatiquement réglé sur 15 minutes.
- Appuyez sur le bouton marche / arrêt pendant la cuisson pour éteindre la friteuse à air chaude. L'écran s'éteint automatiquement. Le système de ventilation reste allumé pendant 30 secondes pour refroidir la friteuse à air chaude.

## 2. Menu



- Appuyez sur ce bouton pour choisir une option pré-réglée. Vous pouvez choisir parmi l'une des options ci-dessous: Chips (frites), Steak (steak), Fish (poisson), Shrimp (crevette), Pizza (pizza), Defrost (décongeler), Wings (ailes de poulet), Cake (gâteau), Vegetable (légumes), Cookies (biscuits), Chicken (poulet), Bake (cuire), Rotisserie (rôtissoire), Dehydrator (déshydrater), Reheat (réchauffer), Sausage (saucisson), Nuts (noix), Lamb (agneau).

## 3. Bouton de rotation



- Appuyez sur ce bouton pour cuisiner des choses sur la rôtissoire. Cette fonction peut être utilisée avec toutes les options pré-réglées

## 4. Régler la température



- Appuyez sur ce bouton et sur + ou - pour augmenter ou diminuer la température avec des intervalles de 5°C de 65°C jusqu'à 200°C. Déshydrater est possible de 30°C jusqu'à 80°C. Réchauffer est possible de 30°C jusqu'à 80°C.

## 5. Time Control Button



- Régler l'heure - Appuyez sur ce bouton et ensuite sur + ou - pour régler le temps de 1 minute jusqu'à 90 minutes. Dans le mode de déshydratation vous pouvez alterner le temps avec des intervalles de 30 minutes et vous pouvez régler le temps total de 1 heure jusqu'à 24 heures. Dans le mode de réchauffage vous pouvez régler le temps total de 5 minutes jusqu'à 90 minutes.

## 6. Lumière



- Appuyez sur ce bouton pour allumer la lumière dans la friteuse à air chaude lorsqu'elle est allumée.
- **Remarque:** Si vous ouvrez la porte pendant la cuisson, l'appareil s'arrête. La lumière s'allume aussi quand vous ouvrez la porte.

## 7. Augmenter le temps ou la température.



## 8. Diminuer le temps ou la température.



## Temp et température pré-réglés

Pomme de terre / Frites <sup>*1</sup>	200°C	15 mins
Steak/côtelette	180°C	15 mins
Poisson	165°C	15 mins
Crevette	160°C	12 mins
Pizza	180°C	15 mins
Décongeler	50°C	30 mins
Ailes de poulet	180°C	15 mins

<sup>\*1</sup> Utilisez le panier rotatif sur la rôtissoire

Gâteau	160°C	25 mins
Légumes	160°C	10 mins
Biscuits	160°C	25 mins
Poulet (pièces)	185°C	40 mins
Cuire	160°C	30 mins
Rôtissoire <sup>*2</sup>	190°C	30 mins
Déshydrate <sup>*3</sup>	30°C	2 hours
Réchauffer	115°C	12 mins
Saucisson	200°C	15 mins
Noix	160°C	20 mins
Agneau	180°C	25 mins

<sup>\*2</sup> Utilisez la rôtissoire

<sup>\*3</sup> Peut être réglé sur 1 heure jusqu'à 24 heures.

## Cuisiner avec la friteuse à air chaude

1. Placez les ingrédients sur la grille, sur la rôtissoire ou dans le panier.
2. Placez les accessoires dans la friteuse à air chaude et fermez la porte. Branchez la fiche à la prise électrique (220-240V).
3. Appuyez une fois sur le bouton marche / arrêt.
4. Sélectionnez une option pré-réglée ou réglez le temps et la température manuellement.
5. Appuyez sur le bouton marche / arrêt pour commencer à cuisiner.

## Utiliser la rôtissoire et le panier rotatif

Le poids total de la viande sur la rôtissoire ne doit PAS être plus de 7,2 kg, sinon la nourriture peut entrer en contact avec les parois intérieures et l'élément chauffant de la friteuse à air chaude. Utilisez le panier si vous rôtissez un grand poulet. Attachez les jambes et les ailes avec une corde de cuisine.

1. Placez la rôtissoire dans les fentes au milieu de la friteuse à air chaude.
2. Appuyez sur le bouton de rotation pour laisser tourner la rôtissoire ou le panier.
3. Appuyez sur le bouton de rotation pour arrêter la rotation.

## Tips

- La nourriture plus petite doit être cuite moins longtemps.
- Tournez la nourriture plus petite à mi-cuisson, pour vous assurer que la nourriture est frittée uniformément.
- Si vous appliquez un petit peu d'huile végétale sur les pommes de terre fraîches ou sur les légumes, ils deviendront croustillants.
- Les collations que vous préparez normalement dans le four, vous pouvez les préparer dans la friteuse à air chaude aussi.
- Utilisez la pâte préfabriquée pour préparer des collations farcies. La pâte préfabriquée nécessite un temps de cuisson plus court que la pâte faite maison.
- Utilisez un moule (non inclus) et placez-le dans la friteuse à air chaude si vous voulez préparer une tarte ou une quiche. Nous vous recommandons aussi d'utiliser le moule pour la nourriture fragile ou farcie.

## Problème - Solution

Problème	Cause probable	Solution
La friteuse à air chaude ne fonctionne pas.	La fiche n'est pas (correctement) branchée à la prise électrique.	Branchez la fiche à la prise électrique (de terre)
Les ingrédients ne sont pas cuits.	Le panier est trop plein.	Remplissez le panier moins plein.
	La température est trop basse.	Augmentez la température.
	Le temps de cuisson est trop court.	Prolongez le temps de cuisson.
Les pommes de terre et les frites ne sont pas entièrement cuites.	Les pommes de terre ne sont pas suffisamment trempées.	Trempez les pommes de terre dans un récipient avec de l'eau pendant 30 minutes. Séchez-les avec le papier absorbant.
	Mauvais type de pomme de terre.	Utilisez les pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent solides pendant la friture.
Pas tous les ingrédients sont cuits.	Quelques ingrédients doivent être retournés à mi-cuisson.	Retournez les ingrédients pendant la cuisson.
Les collations frites ne sont pas croustillantes quand ils sortent de la friteuse à air chaude.	Vous avez utilisé des collations qui sont préparées dans une friture normalement.	Utilisez des collations au four ou graissez les collations avec un peu d'huile.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes quand elles sortent de la friteuse à air chaude.	La croustillance dépend de la quantité d'eau et d'huile dans les frites.	Assurez-vous que les frites soient bien sèches avant de les graisser. Coupez les frites en morceaux plus mince ou ajoutez plus d'huile pour un résultat plus croustillant. .
La fumée blanche sort de l'appareil.	La température est trop élevée.	Assurez-vous que la température reste sous le 180°C quand vous faites frire des ingrédients gras.
	Un excès d'huile.	Essuyez l'intérieur de la friteuse à air chaude avec un chiffon pour enlever l'excès d'huile.
	Il y a de la graisse sur les accessoires.	Nettoyez les accessoires après utilisation.

## Maintenance and Cleaning

1. Éteignez la friteuse à air chaude, retirez la fiche de la prise électrique et laissez refroidir l'appareil entièrement avant que vous le nettoyez ou stockez.
2. Nettoyez les pièces suivantes avec de l'eau chaude et du savon : le panier, les grilles, la rôtissoire, les fourches, les vis de verrouillage, la pince. Ces accessoires sont résistants au lave-vaisselle.
3. L'intérieur de la friteuse à air chaude peut être nettoyé avec de l'eau chaude, un produit de nettoyage doux et une éponge non abrasive.
4. Essuyez l'extérieur avec un chiffon doux et humide. N'utilisez pas de produits de nettoyage.
5. Nettoyez la porte par l'ouvrir à un angle de 45°. La porte peut ensuite être glissée vers le haut et nettoyée avec de l'eau chaude et du savon. Remarque : la porte n'est pas résistante au lave-vaisselle.

**⚠ Ne plongez pas la fiche, le cordon d'alimentation ou le boîtier de la friteuse à air chaude dans l'eau ou une autre liquide. Cela peut endommager la friteuse à air chaude et causer un feu, des chocs électriques ou des dommages corporels.**

## Stockage

- Laissez refroidir la friteuse à air chaude avant que vous la rangez. Placez la friteuse à air chaude en position verticale et dans un endroit sec. Ne la rangez pas dans des lieux soumis à des températures extrêmement élevées ou extrêmement basses. Ne placez pas d'objets (lourds) sur la friteuse à air chaude, cela peut endommager l'appareil.

## Élimination - Recyclage

- Contribuez à un environnement de vie plus propre ! Ne jetez pas la friteuse à air chaude avec les ordures ménagères. Pour un recyclage approprié, veuillez apporter le produit à un point de collecte désigné. Veuillez contacter le service d'élimination des déchets ménagers local pour obtenir de plus amples informations sur le point de collecte désigné le plus proche.

## Service et garantie

- Si vous avez besoin d'un service ou d'informations concernant votre produit, veuillez contacter le service clientèle de KitchenBrothers à l'adresse [service@kitchenbrothers.nl](mailto:service@kitchenbrothers.nl)
- KitchenBrothers offre une garantie de 2 ans sur ses produits. Pour obtenir un service pendant la période de garantie, le produit doit être retourné avec une preuve d'achat. Les défauts du produit doivent être signalés dans un délai de deux ans à compter de la date d'achat. Cette garantie ne couvre pas : les dommages causés par une mauvaise utilisation ou une réparation incorrecte ; les pièces d'usure ; les défauts dont le client avait connaissance au moment de l'achat ; les dommages ou défauts causés par la négligence du client ; les dommages ou défauts causés par des tiers.

## Clause de non-responsabilité

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



© **LifeGoods B.V.**

Wisselweg 33  
1314CB Almere  
Netherlands  
08/2021 - V.2

[www.lifegoods.nl](http://www.lifegoods.nl)