

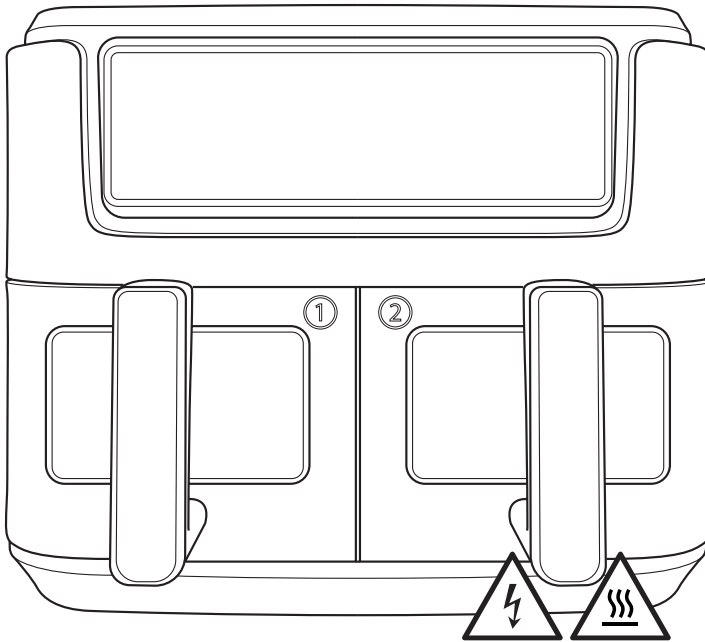


Handleiding - Airfryer Dubbele Zone - 9 L

User manual - Airfryer Dual Zone 9L

Manuel d'utilisation - Friteuse à air Double Zone 9 L

Model/Modèle: KB765



CHN  
MADE IN CHINA



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



NL

p.3-14

EN

p.15-26

FR

p.27-38


## ► **Introductie**


- Bedankt dat je hebt gekozen voor een KitchenBrothers product! Volg altijd de veiligheidsvoorschriften voor veilig gebruik. Mochten er vragen zijn over het product, neem dan contact met ons op via e-mail: [service@kitchenbrothers.nl](mailto:service@kitchenbrothers.nl).

### **Beoogd gebruik**

- Dit product is uitsluitend bestemd voor de doeleinden beschreven in de handleiding.
- De leverancier is vrijgesteld van aansprakelijkheid voor enig letsel of schade veroorzaakt door het gebruik van het product buiten het beoogde gebruik ervan.
- Neem altijd de volgende voorzorgsmaatregelen in acht wanneer u gebruik maakt van 'de airfryer', hierna te noemen 'het product'.

## ► **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**

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

- Verplaats het product niet als deze aanstaat of nog niet afgekoeld is.
- Zorg ervoor dat de voedingsmiddelen die in het product bereid worden er goudbruin uitkomen en niet donkerbruin of zwart. Verwijder eventuele verbrande delen en eet deze niet. Dit kan namelijk leiden tot gezondheidsklachten.

#### Personen

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

#### Gebruik

- Als het product aanstaat komt er (warme) lucht uit het ventilatiesysteem. Houd je gezicht en handen uit de buurt van dit ventilatiesysteem. Vermijd de warme lucht die uit het product komt als je hem opendoet.
- Dek het product niet af als het aanstaat. Leg nooit kussens of dekens op het product of ertegenaan. Dit kan tot brandgevaar, een elektrische schok, persoonlijk letsel of schade aan het product leiden.
- Delen van het product worden heet. Maak het product niet schoon als deze nog warm is. Wacht tot het product is afgekoeld, voordat je hem schoonmaakt.
- Doe niet te veel voedingsmiddelen in het product. Verdeel de voedingsmiddelen gelijkmatig en overschrijd de maximale laadcapaciteit niet.
- Gebruik het product alleen als de mand of grillplaat erin zit.
- Gebruik het product alleen in binnen het aangegeven temperatuurbereik.
- Gebruik het product alleen wanneer dat nodig is. Laat het product niet oneindig in bedrijf.
- Gebruik het product en de accessoires niet op het fornuis en ook niet in combinatie met kokend water, omdat dit tot schade of persoonlijk letsel kan leiden.
- Gebruik het product niet in de buurt van een bad, een douche, een zwembad, of bij een (was)bak gevuld met water. Raak het product en het stroomsnoer niet met natte handen aan. Zorg ervoor dat het product niet in contact komt met water. Dompel het product niet onder in water. Als er toch water in of op het product komt, zet het product dan direct uit en neem contact op met onze klantenservice.
- Gebruik het product niet in de buurt van objecten of oppervlakken die gevoelig zijn voor hitte.
- Het product kan tijdens het gebruik erg warm worden. Zet het product daarom tijdens het gebruik op een hittebestendige plaat. Zet het bijvoorbeeld nooit op een kunststof tafel, kunststof tafelkleed of op een koelkast.
- Het product wordt heet als hij aan staat. Raak de hete oppervlakken niet aan. Gebruik het product niet als je gevoelig bent voor hitte. Raak de hete delen van het product niet aan. Gebruik alleen het handvat of de knop.
- Installeer het product niet op een plaats zonder ventilatie (bijvoorbeeld op een boekenplank of in een kast) of op een tapijt of kussen. Zorg ervoor dat de ventilatiegaten niet worden geblokkeerd en dat het product minstens 30 cm van de muur(en) en het plafond verwijderd is.
- Kook of warm nooit vloeistoffen op in het product.
- Laat het product helemaal afkoelen voordat je hem schoonmaakt of opbergt.
- Laat het product nooit onbeheerd als hij in gebruik is.
- Laat het product volledig afkoelen voordat je hem opbergt.
- Maak het product niet schoon als deze nog in het stopcontact zit.
- Maak het product niet schoon als deze nog warm is.
- Plaats het product altijd op een hittebestendige ondergrond. Laat minstens 30 cm aan ruimte vrij rondom de achterkant, zijkant en bovenkant van het product.
- Plaats het product altijd op een horizontaal, effen, stabiel en niet onvlambaar oppervlak.
- Plaats het product niet op (licht) onvlambare materialen zoals tafelkleden of gordijnen.

- Raak het product niet aan met natte handen, dit kan een schok of ander persoonlijk letsel veroorzaken.
- Raak het product niet aan tijdens het gebruik, het product wordt heet.
- Vul de bak nooit met olie. Dit kan brand of persoonlijk letsel veroorzaken. Je kunt wel eventueel de ingrediënten insmeren met een beetje olie om ze knapperiger te maken.
- Wees zeer voorzichtig als je het product verplaatst terwijl hij aanstaat.
- Zet het product niet tegen een muur of andere objecten aan.
- Zet niks op het product.
- Zorg ervoor dat het ventilatiesysteem niet geblokkeerd is als het product aanstaat. Dit kan leiden tot oververhitting. Houdt minimaal 30 cm ruimte vrij rondom het ventilatierooster.
- Gebruik het product niet langer dan 60 minuten achter elkaar.
- Let er bij het legen van de mand op dat de grillplaat niet uit de mand valt. Gebruik indien nodig een tang, bijvoorbeeld om grotere snacks uit de mand te halen. De grillplaat is erg heet en kan persoonlijk letsel of schade aan het product veroorzaken.

#### Elektra

- Als de stroom tijdens het gebruik uitvalt, zet het product dan direct uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Haal de stekker uit het stopcontact en zet het product uit wanneer je het product niet gebruikt en voordat je het product schoonmaakt.
- Haal de stekker van het product niet uit het stopcontact door aan de stroomkabel te trekken. Dit kan brand of een elektrische schok veroorzaken.
- Komt er erzwarte rook uit het product, haal de stekker dan onmiddellijk uit het stopcontact. Wacht tot de rook weg is voordat je de inhoud van het product verwijdert en neem contact op met onze klantenservice.
- Laat de kabel niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen.
- Leg de kabel niet op warme oppervlakken of in de buurt van olie.
- Stop de stroomkabel niet onder tapijten of dekens. Zorg ervoor dat de kabel nooit in een wandelgang ligt.
- Verplaats het product niet door aan het snoer te trekken en draai het snoer niet.
- Zorg ervoor dat de netspanning die op het type-aanduidingsplaatje staat aangegeven, overeenkomt met die van je stroomnet, voor je het product aansluit.
- Zorg ervoor dat je niet over de kabel struikelt en dat de kabel niet geknakt of gedraaid is, of vastzit.
- Controleer zowel netsnoer als stekker regelmatig op tekenen van schade of slijtage en is daarvan sprake, gebruik het product dan niet en laat het netsnoer en/of de stekker vervangen of repareren door geautoriseerd onderhoudspersoneel.
- Gebruik het product niet als je vermoedt dat de stroomkabel of de stekker beschadigd zijn, om een elektrische schok te voorkomen. Een beschadigde stroomkabel of stekker moeten gerepareerd of vervangen worden door een professional (een geautoriseerde distributeur).
- Gebruik en bewaar het product zo dat de kabels niet beschadigd kunnen raken.
- Gebruik alleen de adapter en/of accessoires die door de leverancier geleverd worden om oververhitting, explosies, elektrische schokken, brand, andere schade en persoonlijk letsel te voorkomen.
- Gebruik geen verlengsnoer. Zorg ervoor dat het product op een geaard stopcontact is aangesloten, waar geen andere apparaten op aangesloten zijn.
- Het product is niet geschikt om bediend te worden via een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening.
- Laat het product niet onbeheerd achter wanneer het in gebruik is. Als je het product niet gebruikt, zet het product dan uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Mocht het systeem dat de interne temperatuur regelt niet werken, dan gaat de oververhittingsbeveiliging automatisch aan en zal het product niet meer functioneren. Haal de stekker uit het stopcontact, laat het product compleet afkoelen en herstart het product.
- Steek nooit voorwerpen in de sleuven aan de buitenkant van het product, u kunt onderdelen raken die onder spanning staan. Dit kan brand en/of elektrische schokken veroorzaken.
- Verplaats het product niet als het aan staat. Zet het product altijd uit voordat je hem verplaatst of schoonmaakt.
- Zet het product uit en haal de stekker uit het stopcontact als je het product niet gebruikt of schoonmaakt. Laat het product volledig afkoelen voordat je het product schoonmaakt.
- Gebruik het product altijd met een geaard binnenshuis 220-240V~, 50/60Hz stopcontact.

## 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 Dubbele Zone - 9 L - Model KB765 - EAN 8720195257110

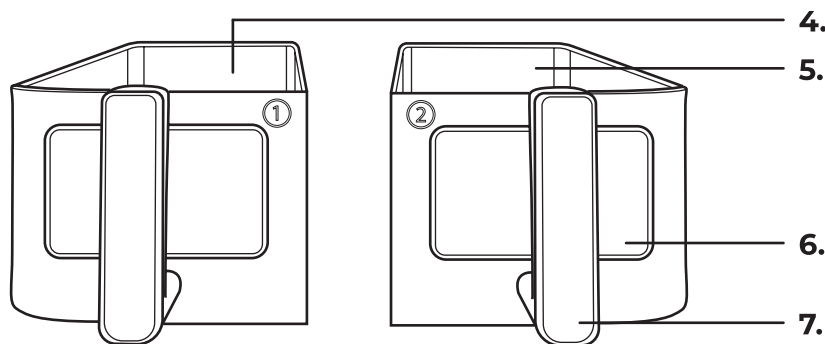
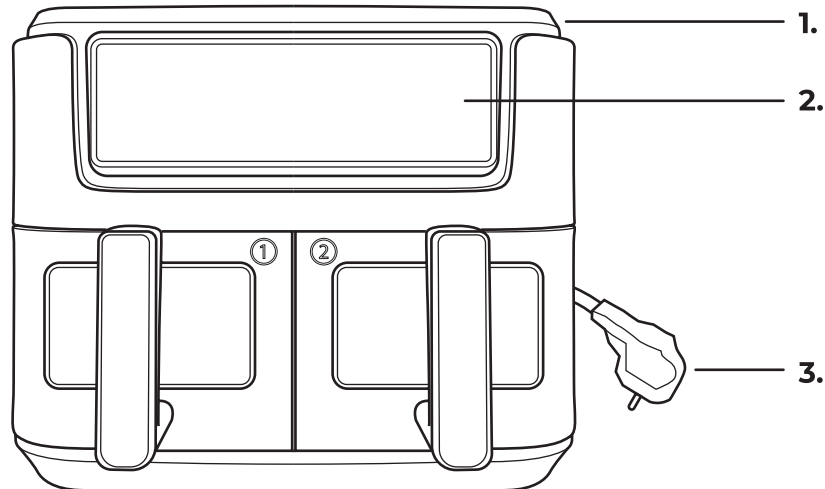
### Bijgevoegde accessoires

- 1x Handleiding
- 2x Mand
- 2x Grillplaat



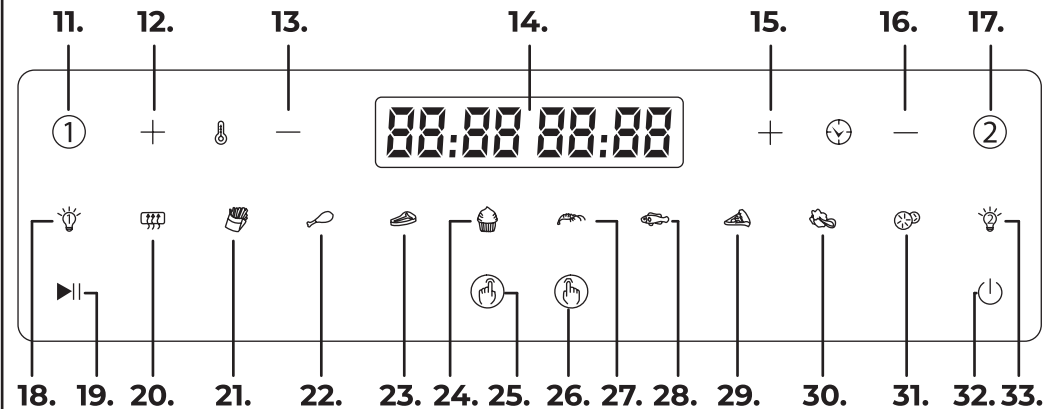
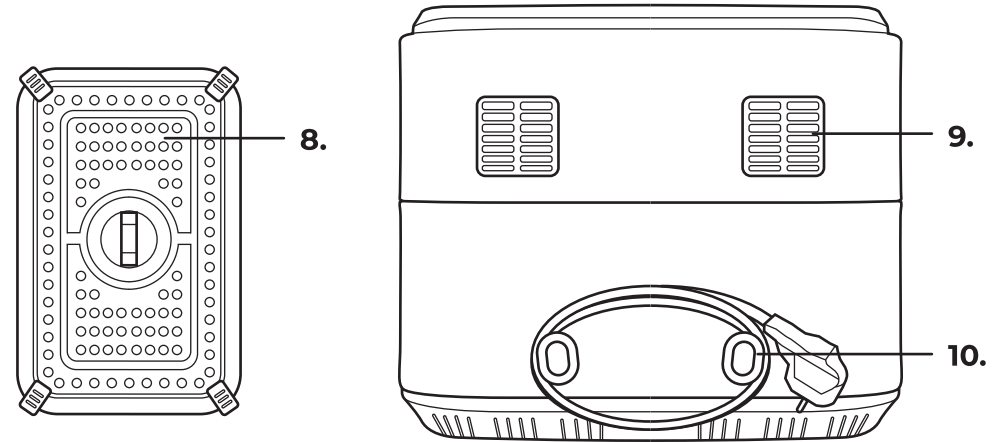
## Producteigenschappen

### Productoverzicht



- 1. Luchtrooster
- 2. Bedieningspaneel
- 3. Schuko stroomstekker (EU)
- 4. Mand 1

- 5. Mand 2
- 6. Raam
- 7. Handvat



- 8. Grillplaat
- 9. Ventilatioerooster
- 10. Kabelhouder
- 11. Zone 1
- 12. Temperatuur verhogen
- 13. Temperatuur verlagen
- 14. Temperatuur en timer display
- 15. Timer verhogen
- 16. Timer verlagen
- 17. Zone 2
- 18. Indicatielicht zone 1
- 19. Start/pauze
- 20. Voorverwarmen

- 21. Programma: Friet/patat
- 22. Programma: Kip
- 23. Programma: Biefstuk
- 24. Programma: Cake/taart
- 25. Smart Finish
- 26. Match Cook
- 27. Programma: Garnaal
- 28. Programma: Vis
- 29. Programma: Pizza
- 30. Programma: Groente
- 31. Programma: Droogfunctie/dehydrateren
- 32. Aan/uit
- 33. Indicatielicht zone 2



## Technische data

Afmeting	38,5 x 33 x 31,8 cm
Gewicht	8 kg
Kleur	Buitenkant: Zwart Display: Wit
Materiaal	Binnenkant: RVS
Snoerlengte	1 m
Nominaal voltage	220 - 240V~
Nominale frequentie	50/60Hz
Nominale stroomsterkte	2400W
Totale capaciteit binnenzijde	2x 4,5 L
Totale capaciteit zonder grillplaat	2x 4 L
Totale capaciteit met grillplaat	2x 3,5 L NB: de grillplaat moet altijd in de mand gebruikt worden bij gebruik van het product.
Temperatuur	50 - 200°C
Timer	1 - 60 min
Overhittingsbeveiliging	Ja
Automatische stand-by	Ja, na 10 min inactiviteit op het bedieningspaneel.

### Overige eigenschappen

- Smart Finish: Synchroniseert automatisch de kooktijden om ervoor te zorgen dat beide zones op hetzelfde moment klaar zijn, zelfs als er verschillende temperaturen en kooktijden zijn.
- Match Cook: Stemt automatisch de instellingen van zone 2 af op die van zone 1, om een grotere hoeveelheid van hetzelfde voedsel te koken of verschillende soorten voedsel te koken met dezelfde functie, temperatuur en tijd.
- Antislip voetjes.
- LED-touchscreen bedieningspaneel.
- Teflon PFOA-vrije & BPA-vrije coating manden en grillplaten.
- Drievoudig kookvermogen: infraroodwarmte, hete turbolucht en 360° luchtcirculatiesysteem.
- Per zone apart te gebruiken voor kleinere porties.
- Per zone kunnen de instellingen aangepast worden of gepauzeerd worden.
- Timer en temperatuur zijn tijdens gebruik ook aan te passen.
- 10 vooraf ingestelde programma's: drogen, groente, pizza, vis, garnalen, cake/taart, biefstuk, kip, frietjes en voorverwarmen.
- Geeft een geluidssignaal als de kooktijd voorbij is.



## Instructies voor gebruik

### Algemene opmerkingen

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

### Voor gebruik

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

### Verlichting

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

### Het instellen van de temperatuur

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

### Het instellen van de tijd

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

### Start/Pauze

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

### Smart Finish

- Synchroniseer automatisch de kooktijden om ervoor te zorgen dat beide zones tegelijk klaar zijn. Dit gebeurt ongeacht verschillende functies, kooktijden en/of temperatuur.
- Voorbeeld: Zone 1 heeft een kooktijd van 10 minuten en zone 2 van 5 minuten. De 'Smart Finish' functie zorgt ervoor dat zone 2 pas na 5 minuten start, waardoor beide zones tegelijk klaar zijn.

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











### Match Cook

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

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

### Vooraf ingestelde programma's

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

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

- Tip: Voeg een theelepel olie toe aan het voedsel voor een extra knapperig resultaat.

### Voedsel (opnieuw) opwarmen

- Stel de temperatuur in op 150°C voor maximaal 10 minuten.

### Eén zone voorverwarmen

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

### Twee zones tegelijk voorverwarmen

- Zonder Match Cook

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

Met Match Cook (twee zones tegelijk voor verwarmen)

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

#### Eén zone apart gebruiken

Handmatig

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

Vooraf ingesteld programma

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

#### Twee zones tegelijk gebruiken

Handmatig

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

Vooraf ingesteld programma

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

### Onderhoud en reiniging

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

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

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

### Opslag

- Bewaar het product op een droge, schone plek. Bewaar het product niet in extreem hoge of lage temperaturen. Zorg er voor dat alle onderdelen schoon en droog zijn voordat je het opbergt.

### Probleem - Oplossing

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

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Er komt witte rook uit het product.	Je bereidt voedsel dat (erg) vet is of bevat.	Zorg ervoor dat je de temperatuur goed instelt tot onder de 180°C, wanneer je vet voedsel bereidt.
	De mand bevat nog vetresten van het vorige gebruik.	Witte rook wordt veroorzaakt doordat het vet in de pan opwarmt. Zorg ervoor dat je de mand na elk gebruik goed schoonmaakt.
Verse aardappelfrietjes/patat zijn ongelijk gebakken.	Je hebt de frietjes/patat niet goed geweekt voordat je ze bereidde.	Week de frietjes/patat minstens 30 minuten in een kom met water. Haal ze eruit en droog ze met keukenpapier voordat je ze bereidt.
	Je hebt niet de juiste aardappelsoort gebruikt.	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze stevig blijven tijdens het bakken.
Verse aardappelfrietjes/patat zijn niet knapperig als ze uit het product komen.	De knapperigheid van de frietjes/patat hangt af van de hoeveelheid olie en water in de frietjes.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zorg ervoor dat je de frietjes/patat goed droogt voordat je ze insmeert met olie.</li> <li>- Snijd de aardappel in dunnere staafjes voor een knapperiger resultaat.</li> <li>- Voeg iets meer olie toe voor een knapperiger resultaat.</li> </ul>

## Weggoien - Recyclen

- Denk aan het milieu en lever een bijdrage aan een schonere leefomgeving! Dit product is onderworpen aan de Europese richtlijn (EU) 2012/19/EU. Gooi het product aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever hem in op een door de overheid aangewezen inzamelpunt om het te laten recycleren.

## Service en garantie

- Indien je service of informatie nodig hebt omtrent je product, neem dan contact op met onze klantenservice via [service@kitchenbrothers.nl](mailto:service@kitchenbrothers.nl).
- Wij verlenen 2 jaar garantie op onze producten. De klant dient een aankoopbewijs te kunnen tonen 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 opgaaf van redenen.




## Introduction


- Thank you for choosing a 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 e-mail: [service@kitchenbrothers.nl](mailto:service@kitchenbrothers.nl).

### Intended use

- This product is only intended for the purposes described in the manual.
- The supplier is released from liability for any injury or damage caused by using the product outside of its intended use.
- Always observe the following precautions when using 'the airfryer', hereinafter referred to as 'the product'.

## 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!

### General

- Before first use, remove all packaging material and any stickers.
- If this is your first time using the product, it is important to read the manual and instructions carefully.
- If the product is not working properly, has been dropped or damaged, do not use the product and contact our customer service.
- Before each use, inspect the parts and accessories for damage or wear (cracks/breaks) that could impair function and if so, replace them with original parts and accessories recommended by the manufacturer.
- Do not use accessories not offered by the supplier. They may pose a danger to the user and damage the product.
- Use the product only for the purposes indicated in this manual.
- Do not disassemble, repair or repair the product. This may damage the product. For your own safety, these parts should only be replaced by authorized service personnel. Always send the product to the service center for repairs to avoid damage and personal injury.
- Be aware of the risks and consequences associated with incorrect use of the product. Improper use of the product can lead to personal injury and damage to the product.
- Do not store any explosive substances like spray cans with a flammable propellant near the product.
- The product's accessories are dishwasher friendly.
- The exterior of the product may become hot when the product is in use. So be careful when you touch the outside!
- Do not put a cover over the product when it is on.
- Always use the product on a flat surface and allow free space under and around the motor housing. To prevent fire, keep the ventilation openings on the underside of the motor housing free of dust and lint, never expose them to liquids or flammable materials such as newspapers, napkins, dish towels, etc.
- The product is suitable for indoor use only. Do not use the product outdoors. Doing so may result in damage to the product.
- The product is designed and intended for private use. Do not use the product for commercial purposes.
- Keep the product away from heat, areas where the temperature is relatively high and heat sources such as ovens.
- Do not place metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the product as they may become hot. So be alert when you touch these objects.
- Do not move the product if it is switched on or has not yet cooled down.
- Make sure foods prepared in the product come out golden brown and not dark brown or black. Remove any burnt parts and do not eat them. This may actually lead to health issues.
- When the product is first used, there may be a distinct odor or slight smoke. This is normal and will disappear after several uses.



## Persons

- The product should not be used by children. Use of the product is permitted only when a supervisor is present and responsible for the safety of the user.
- The product must not be used by people with physical or mental disabilities. Use of the product is allowed only when a supervisor is present, who is responsible for the safety of the user.
- Cleaning and maintenance of the product should not be carried out by children unless they are older than 8 years and supervised.
- Do not let children play with the product. Use and store the product out of the reach of children.
- To avoid personal injury and damage to the product, do not allow anyone to climb, sit, stand or climb on the product.

## Use

- When the product is on, (hot) air comes out of the ventilation system. Keep your face and hands away from this ventilation system. Avoid the hot air coming out of the product when you open it.
- Do not cover the product when it is on. Never place pillows or blankets on or against the product. This could result in a fire hazard, electric shock, personal injury or damage to the product.
- Parts of the product become hot. Do not clean the product while it is still hot. Wait until the product has cooled down before cleaning it.
- Do not put too much food in the product. Distribute the foods evenly and do not exceed the maximum loading capacity.
- Use the product only when the basket or grill is inside.
- Use the product only in within the specified temperature range.
- Operate only when necessary. Do not leave device in operation indefinitely.
- Do not use the product and accessories on the stove or in combination with boiling water, as this may cause damage or personal injury.
- Do not use the product near a bath, shower, swimming pool, or near a basin or sink filled with water. Do not touch the product and power cord with wet hands. Make sure that the product does not come into contact with water. Do not immerse the product in water. If water does get in or on the product, turn the product off immediately and contact our customer service.
- Do not use the product near objects or surfaces that are sensitive to heat.
- The product can become very hot during use. Therefore, place the product on a heat-resistant plate during use. For example, never put it on a plastic table, plastic tablecloth or on a refrigerator.
- The product gets hot when turned on. Do not touch the hot surfaces. Do not use the product if you are sensitive to heat. Do not touch the hot parts of the product. Only use the handle or knob.
- Do not install the product in a place without ventilation (for example, on a bookshelf or in a closet) or on a rug or pillow. Make sure the ventilation holes are not blocked and that the product is at least 30 cm away from the wall(s) and ceiling.
- Never boil or heat liquids in the product.
- Let the product cool down completely before cleaning or storing it.
- Never leave the product unattended when in use.
- Allow the product to cool completely before storing.
- Do not clean the product while it is still plugged in.
- Do not clean the product while it is still hot.
- Always place the product on a heat-resistant surface. Leave at least 12 inches (30 cm) of space around the back, sides and top of the product.
- Always place the product on a horizontal, even, stable and non-flammable surface.
- Do not place the product on (highly) flammable materials such as tablecloths or curtains.
- Do not touch the product with wet hands, as this may cause a shock or other personal injury.
- Do not touch the product during use, the product becomes hot.
- Never fill the container with oil. This can cause fire or personal injury. You can, however, possibly coat the ingredients with a little oil to make them crunchier.
- Be very careful when moving the product while it is on.
- Do not place the product against a wall or other objects.
- Do not put anything on the product.
- Make sure that the ventilation system is not blocked when the product is on. This can lead to overheating. Keep at least 30 cm of space around the ventilation grid.
- Do not use the product for longer than 60 minutes in a row.

- When emptying the basket, make sure that the grill plate does not fall out of the basket. Use tongs, if necessary, for example to remove larger snacks from the basket. The grill plate is very hot and can cause personal injury or product damage.

## Electronics

- If the power fails during use, turn off the product immediately and unplug the power cord.
- Unplug the product and turn off the product when not in use and before cleaning the product.
- Do not unplug the product by pulling on the power cord. This may cause fire or electric shock.
- If black smoke comes out of the product, unplug the power cord immediately. Wait for the smoke to clear before removing the contents of the product and contact our customer service.
- Do not let the cable hang over the edge of a table or counter.
- Do not place the cable on hot surfaces or near oil.
- Do not tuck the power cord under rugs or blankets. Make sure that the cable is never in a walkway.
- Do not move the product by pulling or twisting the cord.
- Before connecting the product, make sure that the mains voltage indicated on the type rating plate corresponds to that of your mains supply.
- Make sure that you do not trip over the cable and that the cable is not bent, twisted, or caught.
- Periodically inspect both power cord and plug for signs of damage or wear, and if any, do not operate the product and have the power cord and/or plug replaced or repaired by authorized service personnel.
- To avoid electric shock, do not use the product if you suspect that the power cord or plug is damaged. A damaged power cord or plug must be repaired or replaced by a professional (an authorized distributor).
- Use and store the product so that the cables cannot be damaged.
- To avoid overheating, explosion, electric shock, fire, other damage and personal injury, use only the adapter and/or accessories supplied by the supplier.
- Do not use an extension cord. Make sure that the product is plugged into a grounded outlet that has no other devices connected to it.
- The product is not suitable for operation via an external timer or separate remote control.
- Do not leave the product unattended when in use. When not using the product, turn off the product and unplug the power cord.
- Should the internal temperature control system fail, the overheating protection will automatically activate and the product will stop functioning. Unplug the product, let the product cool down completely and restart the product.
- Never insert objects into the slots on the outside of the unit, you may hit live parts. This may cause fire and/or electric shock.
- Do not move the product while it is on. Always turn off the product before moving or cleaning it.
- Turn off the product and remove the plug from the socket when you are not using or cleaning the product. Let the product cool down completely before cleaning the product.
- Always operate the product from a grounded indoor 220-240V~, 50/60Hz outlet.

## ▶ 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 Airfryer Dual Zone - 9L - Model KB765 - EAN 8720195257110

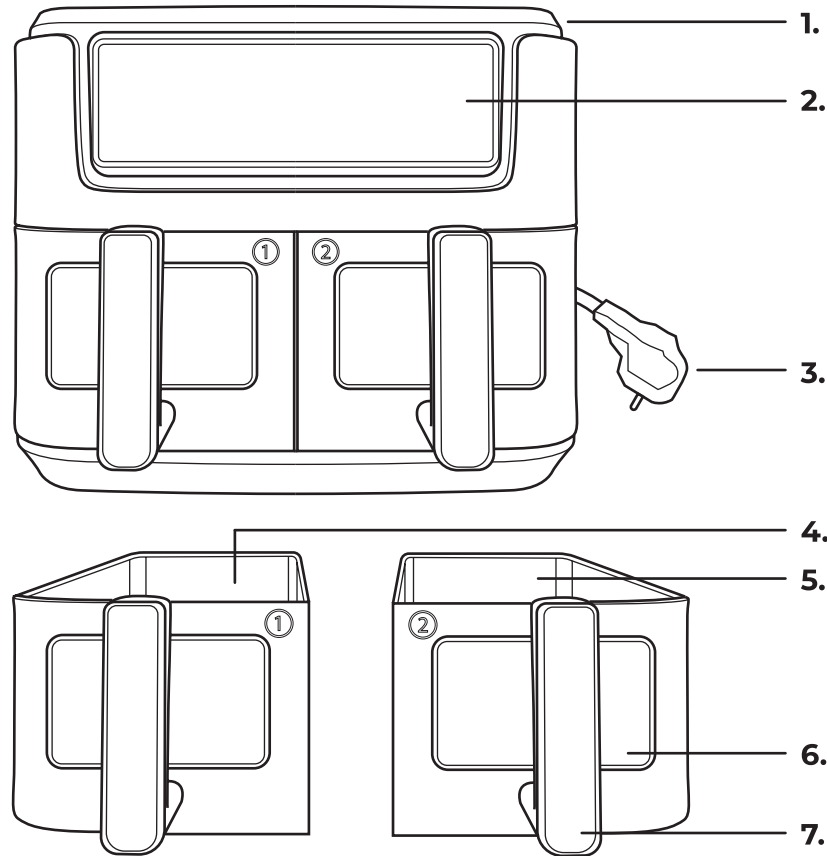
### Included accessories

- 1x User Manual
- 2x Basket
- 2x Grill plate



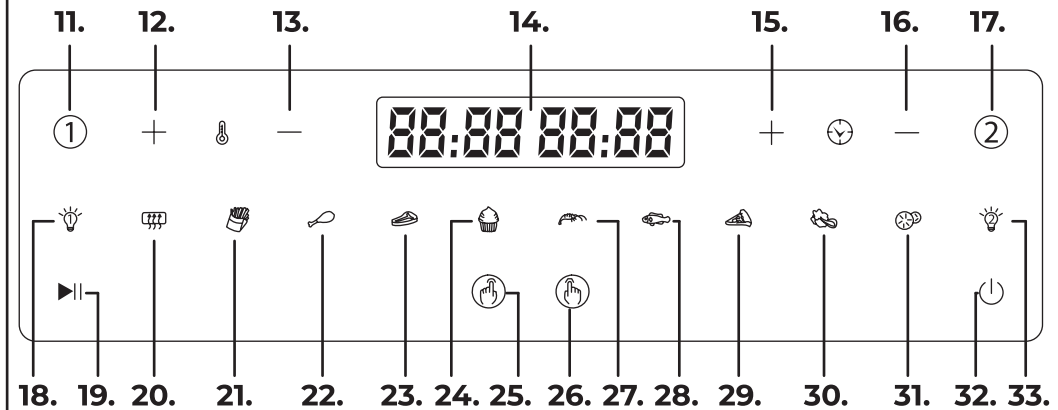
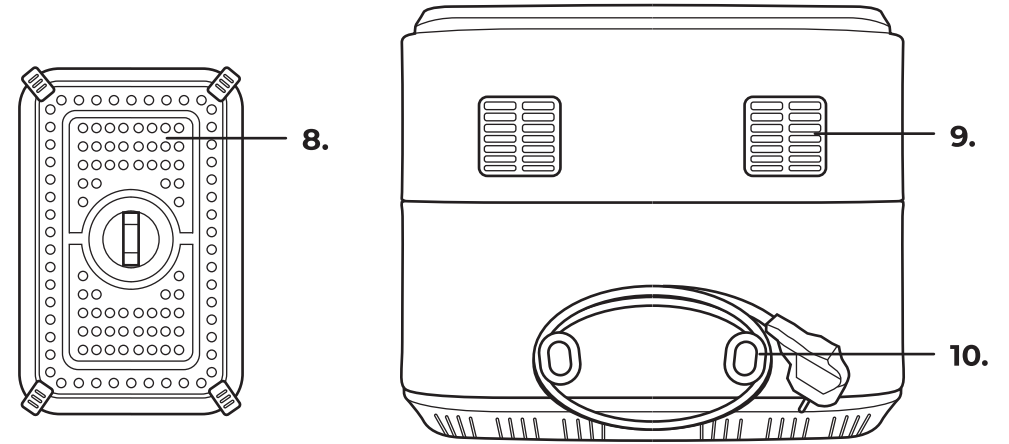
## Product features

Product overview



- 1. Air vent
- 2. Control panel
- 3. Schuko power plug (EU)
- 4. Basket 1

- 5. Basket 2
- 6. Window
- 7. Handle



- 8. Grill plate
- 9. Ventilation grid
- 10. Cable holder
- 11. Zone 1
- 12. Raise temperature
- 13. Lower temperature
- 14. Temperature and timer display
- 15. Raise timer
- 16. Lower timer
- 17. Zone 2
- 18. Zone 1 indicator light
- 19. Start/Pause
- 20. Preheat

- 21. Program: French fries/chips
- 22. Program: Chicken
- 23. Program: Steak
- 24. Program: Cake/Tart
- 25. Smart Finish
- 26. Match Cook
- 27. Program: Shrimp
- 28. Program: Fish
- 29. Program: Pizza
- 30. Program: Vegetable
- 31. Program: Drying function/dehydrating
- 32. On/Off
- 33. Indicator light zone 2



## Technical data

Dimension	38.5 x 33 x 31.8 cm
Weight	8 kg
Color	Exterior: Black Display: White
Material	Inside: Stainless steel
Cord length	1 m
Rated voltage	220 - 240V~
Rated frequency	50/60Hz
Rated current	2400W
Total capacity inside	2x 4,5L
Total capacity without griddle	2x 4L
Total capacity with griddle	2x 3,5L Note: the grill plate should always be used in the basket when using the product.
Temperature	50 - 200°C
Timer	1 - 60 min
Overheating protection	Yes
Automatic stand-by	Yes, after 10 min of inactivity on the control panel.

### Other Features

- Smart Finish: Automatically synchronizes cooking times to ensure that both zones are ready at the same time, even when there are different temperatures and cooking times.
- Match Cook: Automatically matches zone 2 settings to those of zone 1 to cook a larger quantity of the same food or cook different types of food with the same function, temperature and time.
- Non-slip feet.
- LED-touchscreen control panel.
- Teflon PFOA-free & BPA-free coating baskets and grill plates.
- Triple cooking power: infrared heat, hot turbo air and 360° air circulation system.
- Each zone can be used separately for smaller portions.
- Per zone settings can be adjusted or paused.
- Timer and temperature can also be adjusted during use.
- 10 preset programs: drying, vegetables, pizza, fish, shrimp, cake/tart, steak, chicken, French fries/chips and preheat.
- Gives an audible signal when the cooking time is over.



## Operating instructions

### General notes

- For best results, it is recommended to always preheat the product using the "Preheat" program. Failure to preheat the product may result in a less crispy final result. Without preheating, add at least 3 minutes to the recommended cooking time.
- It is recommended to shake food at least once (halfway through the program) during cooking.
- After selecting "Start", the selected program begins and the corresponding program button and start button continue to flash until the program is completed. If the drawer is opened during the program, the program will continue after the drawer is replaced.
- If the pause button is selected, the unit stops until "Start" is pressed again.
- After completing a program, the product starts beeping and then turns off. The fan continues to run for about 1 minute to cool the product.
- After preparing one serving of food, the product is immediately ready to prepare the next serving.
- To make a selection, press the corresponding button on the control panel with your finger.
- While setting the temperature and time, it is possible to clear your selection by pressing the power button.

### Before use

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

### Lighting

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

### Setting the temperature

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

### Setting the time

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

### Start/Pause

- While running a program, the "Start/Pause" continues to flash.
- Press "Start/Pause" to pause the product. A beep will sound and the product will pause.
- Press "Start/Pause" again to restart the product. A beep will sound and the product will resume the program.
- When the program is complete, a beep will sound and the product will stop heating.
- Press the "On/Off" button to turn off the product completely.

### Smart Finish

- Automatically synchronize cooking times to ensure that both zones finish at the same time. This occurs regardless of different functions, cooking times and/or temperature.
- Example: Zone 1 has a cooking time of 10 minutes and zone 2 of 5 minutes. The "Smart Finish" function ensures that zone 2 does not start until 5 minutes later, ensuring that both zones are ready at the same time.

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











### Match Cook

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

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

### Preset programs

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

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

- *Tip: Add a teaspoon of oil to the food for extra crunch.*

### Reheating food (again)

- Set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

### Preheating one zone

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

### Preheat two zones simultaneously

- *Without Match Cook*

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

With Match Cook (preheating two zones simultaneously)

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

#### Using one zone separately

Manually

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

Preset program

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

#### Using two zones simultaneously

Manually

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

Preset program

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



### Maintenance and cleaning

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

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

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



### Storage

- Store the product in a dry, clean place. Do not store the product in extremely high or low temperatures. Make sure all parts are clean and dry before storing.



### Troubleshooting

Problem	Cause	Solution
The product does not work.	The product is not plugged into the power outlet.	Plug it into a grounded outlet.
	You didn't set the time.	Set the time to the desired preparation time to turn on the product.
The food is not (fully) cooked.	The amount of food in the basket(s) is too high.	Put smaller amounts of food in the basket(s). By putting smaller amounts of food in the basket(s), it is baked more evenly and cooked better.
	The set temperature is too low.	Set the temperature to a higher and desired temperature.
	The preparation time is too short.	Set the time to a longer and desired cooking time.
The ingredients are baked unevenly in the product.	Certain type of food should be shaken halfway through the preparation time.	Food that is on or over each other (e.g., fries) should be shaken halfway through the preparation time.
The prepared snacks are not crispy when they come out of the product.	You are using a type of snack that is meant to be prepared in a traditional fryer.	Use snacks suitable for oven or air fryer. You can also lightly brush the pre-cooking snacks with oil for a crispier result.
The basket cannot be slid into the product.	There is too much food in the basket.	Do not fill the basket further than the maximum amount indicated.
White smoke comes out of the product.	You are preparing food that is or contains (a lot of) fat.	Make sure you set the temperature well below 180°C when preparing fatty foods.
	The basket still contains grease residues from the previous use.	White smoke is caused by the fat in the pan heating up. Make sure you clean the basket thoroughly after each use.

Problem	Cause	Solution
Fresh potato fries/chips are unevenly fried.	You didn't soak the fries/chips properly before you prepared them.	Soak the fries/chips in a bowl of water for at least 30 minutes. Take them out and dry them with paper towels before preparing.
	You didn't use the right type of potato.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during baking.
Fresh potato fries/chips are not crispy when they come out of the product.	The crispness of the fries/chips depends on the amount of oil and water in the fries.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Make sure you dry the fries/chips well before smearing them with oil.</li> <li>- Cut the potato into thinner sticks for a crispier result.</li> <li>- Add a little more oil for a crispier result.</li> </ul>

### Disposal - recycle

- Think about the environment and contribute to a cleaner living environment! This product is subject to the European Directive (EU) 2012/19/EU. At the end of its service life, do not dispose of the product with normal household waste, but deliver it to a collection point designated by the authorities for recycling.

### Service and warranty

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

- Ce produit est uniquement destiné à l'usage décrit dans le manuel.
- Le fournisseur est dégagé de toute responsabilité pour toute blessure ou tout dommage causé par l'utilisation du produit en dehors de son usage prévu.
- Respectez toujours les précautions suivantes lors de l'utilisation du "la friteuse à air", ci-après dénommé "le produit".

### Avertissements et consignes de sécurité

- ⚠ Veillez à ce que le matériel d'emballage ne tombe pas entre les mains des enfants. Ils pourraient s'étouffer avec !
- ⚠ Lisez attentivement le mode d'emploi avant de l'utiliser et conservez-le dans un endroit sûr !

#### Général

- Avant la première utilisation, retirez tous les matériaux d'emballage et tous les autocollants.
- Si c'est la première fois que vous utilisez ce produit, il est important que vous lisiez attentivement le manuel d'utilisation et les instructions.
- Si le produit ne fonctionne pas correctement ou si l'appareil est tombé ou endommagé, ne l'utilisez pas et consultez le service à la clientèle.
- Après chaque utilisation, contrôlez les pièces et les accessoires pour des signes de dommages ou d'usure (des fissures / des fractures) qui peuvent négativement affecter le fonctionnement du produit. En cas de dommages ou d'usure, remplacez-les par des pièces ou des accessoires originaux ou recommandés par le fabricant.
- N'utilisez pas d'accessoires non mis à disposition par le fournisseur. Ils peuvent présenter un danger pour l'utilisateur et endommager le produit.
- Utilisez le produit uniquement pour les buts indiqués dans ce manuel.
- Ne démontez pas le produit. Ne réparez ou ne restaurez pas l'appareil. Cela peut entraîner des dégâts à l'appareil. Pour votre propre sécurité, les pièces peuvent être remplacées seulement par du personnel de maintenance autorisé. Envoyez toujours le produit à un centre de service pour des réparations pour prévenir des dégâts et des dommages corporels.
- Faites attention aux risques et aux conséquences liés à la maltraitance de le produit. La maltraitance de le produit peut entraîner des dommages corporels et des dégâts à l'appareil ou aux produits qui y sont reliés.
- Ne stockez pas de substances explosives telles que des aérosols avec un gaz propulseur inflammable à proximité du produit.
- Les accessoires du produit passent au lave-vaisselle.
- L'extérieur du produit peut se réchauffer lors de l'utilisation. Faites donc attention si vous touchez l'extérieur.
- Ne pas mettre de couvercle sur le produit lorsqu'il est allumé.
- Utilisez le produit toujours sur une surface plane et libérez suffisamment d'espace au-dessous et autour du boîtier du moteur. Gardez les trous de ventilation au-dessous du boîtier du moteur libre de poussière et des peluches pour prévenir les incendies. Ne les exposez jamais aux liquides ni aux matériaux inflammables comme des journaux, des serviettes, des torchons, etc.
- Le produit est adapté à un usage intérieur uniquement. N'utilisez pas le produit à l'extérieur. Cela peut entraîner des dommages au produit.
- Le produit est conçu pour l'usage privé. Ne l'utilisez pas pour des fins commerciales.
- Gardez l'appareil loin d'humidité, de chaleur, des espaces où la température est élevée et des sources de chaleur comme des fours.
- Le produit et les accessoires ne sont pas résistants au four à micro-ondes et / ou congélateur.
- Le produit et les accessoires ne sont pas résistants au four à micro-ondes et / ou congélateur.
- Assurez-vous que les aliments préparés dans l'appareil sortent dorés et non bruns ou noirs. Retirez les parties brûlées et ne les mangez pas. Cela peut en effet entraîner des problèmes de santé.



- Lors de la première utilisation du produit, il peut y avoir une odeur distincte ou une légère fumée. Ceci est normal et disparaîtra après quelques utilisations.

### Personnes

- Le produit ne doit pas être utilisé par des enfants. L'utilisation du produit n'est autorisée que lorsqu'un superviseur est présent et responsable de la sécurité de l'utilisateur.
- Le produit ne doit pas être utilisé par des personnes souffrant d'un handicap physique ou mental. L'utilisation de l'appareil n'est autorisée qu'en présence d'un superviseur, qui est responsable de la sécurité de l'utilisateur.
- Le nettoyage et la maintenance du produit ne doit pas être fait par les enfants, sauf s'ils ont 8 ans ou plus et s'ils sont supervisés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Utilisez et gardez le produit hors de la portée des enfants.
- Pour éviter toute blessure et tout dommage au produit, ne laissez personne grimper, s'asseoir, se tenir debout ou monter sur le produit.

### Utilisation

- Lorsque le produit est allumé, de l'air (chaud) sort du système de ventilation. Gardez votre visage et vos mains à l'écart de ce système de ventilation. Évitez l'air chaud qui sort du produit lorsque vous l'ouvrez.
- Ne couvrez pas le produit 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, une décharge électrique, des dommages corporels ou des dégâts à l'appareil.
- Quelques pièces du produit se réchauffent. Ne nettoyez pas le produit si c'est encore chaud. Attendez que le produit refroidisse avant que vous le nettoyez.
- Ne mettez pas trop d'aliments dans le produit. Répartissez les aliments de manière homogène et ne dépassez pas la capacité de chargement maximale.
- N'utilisez le produit que lorsque le panier ou le gril est en place.
- N'utilisez le produit que dans la plage de température spécifiée.
- N'utilisez le produit qu'en cas de nécessité. Ne laissez pas le produit en fonctionnement indéfiniment.
- N'utilisez pas le produit et les accessoires sur la cuisinière ou en combinaison avec de l'eau bouillante, car cela pourrait causer des dommages ou des blessures.
- N'utilisez pas le produit 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 immédiatement l'appareil et contactez notre service clientèle.
- N'utilisez pas le produit près d'objets ou surfaces sensibles à la chaleur.
- Le produit peut devenir très chaud lors de l'utilisation. Placez le produit donc toujours sur une plaque résistante à la chaleur pendant l'utilisation. Ne placez jamais le produit sur une table en plastique, une nappe en plastique ou sur un réfrigérateur.
- Le produit devient chaud lors de l'utilisation. Ne touchez pas les surfaces chaudes. N'utilisez pas le produit si vous êtes sensible à la chaleur. Ne touchez pas les pièces chaudes du produit. Utilisez uniquement la poignée ou le bouton.
- N'installez pas le produit dans un endroit sans ventilation (par exemple, sur une étagère ou dans un placard) ou sur un tapis ou un oreiller. Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas obstrués et que le produit est à au moins 30 cm des murs et du plafond.
- Ne réchauffez jamais les liquides dans le produit.
- Laissez entièrement refroidir le produit avant que vous le nettoyez ou stockiez.
- Ne laissez pas le produit sans surveillance en cours d'utilisation.
- Laissez entièrement refroidir le produit avant que vous le stockiez.
- Ne nettoyez pas le produit lorsqu'il est encore branché.
- Ne nettoyez pas le produit si c'est encore chaud.
- Placez le produit toujours sur une surface résistante à la chaleur. Libérez au moins 30 cm d'espace à l'arrière, à côté et au-dessus du produit.
- Placez le produit toujours sur une surface horizontale, lisse, stable et ininflammable.
- Ne placez pas le produit sur des matériaux légèrement inflammables comme les nappes et les rideaux.
- Ne touchez pas le produit avec des mains mouillées, cela peut provoquer un choc ou d'autres dommages corporels.
- Ne touchez pas le produit pendant l'utilisation, le produit devient chaud.

- Ne remplissez jamais le récipient d'huile. Cela peut provoquer un incendie ou des blessures corporelles. Vous pouvez toutefois éventuellement enduire les ingrédients d'un peu d'huile pour les rendre plus croustillants.
- Soyez toujours prudent si vous déplacez le produit pendant qu'il est allumé.
- Ne placez pas le produit contre un mur ou d'autres objets.
- Ne placez rien sur le produit.
- Assurez-vous que le système de ventilation n'est pas bloqué pendant que le produit est allumé. Cela peut entraîner une surchauffe. Gardez un espace d'au moins 30 cm autour de la grille de ventilation.
- N'utilisez pas l'appareil plus longtemps que 60 minutes sans interruption.
- Lorsque vous videz le panier, veillez à ce que la plaque de gril ne tombe pas. Utilisez des pinces si nécessaire, par exemple pour retirer les gros en-cas du panier. La plaque du gril est très chaude et peut provoquer des blessures ou endommager le produit.

### Équipement électrique

- En cas de coupure d'électricité lors de l'utilisation, éteignez immédiatement le produit et retirez le cordon d'alimentation de la prise électrique.
- Retirez la fiche de la prise électrique et éteignez le produit si vous ne l'utilisez pas et avant que vous le nettoyez.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher la fiche de la prise électrique. Cela peut provoquer un incendie ou une décharge électrique.
- Si la fumée noire émet du produit, il faut immédiatement retirer la fiche de la prise électrique. Attendez jusqu'à ce que la fumée disparaisse avant que vous retiriez le contenu du produit et contactez notre service clientèle.
- Ne pendez pas le cordon au bord d'une table ou d'un comptoir.
- Ne placez pas le cordon sur des surfaces chaudes ou près d'huile.
- Ne mettez pas le cordon d'alimentation sous un tapis ou sous des couvertures. Assurez-vous que le cordon n'est jamais placé dans un passage.
- Ne déplacez pas l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation et ne déformez pas le cordon d'alimentation.
- 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 le produit.
- Assurez-vous que vous ne trébuche pas sur le cordon et que le cordon n'est pas brisé, déformé ou accroché.
- 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 le produit et laissez remplacer ou réparer le cordon et / ou la fiche par personnel de maintenance autorisé.
- N'utilisez pas le produit si vous suspectez que le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés pour éviter une décharge électrique. Un cordon d'alimentation endommagé ou une fiche endommagée doivent être remplacés par un professionnel (un distributeur autorisé).
- Utilisez et stockez le produit de manière à ce que les câbles ne puissent pas être endommagés.
- Utilisez uniquement l'adaptateur et / ou les accessoires fournis par le fabricant pour éviter une surchauffe, des explosions, des décharges électriques, un incendie, d'autres dégâts et des dommages corporels.
- N'utilisez pas une rallonge. Assurez-vous que le produit est branché à une prise électrique mise à la terre, dont aucun autre appareil est branché.
- Le produit n'est pas approprié pour être contrôlé par un minuteur externe ou une télécommande séparée.
- Ne laissez pas le produit sans surveillance en cours d'utilisation. Quand vous n'utilisez pas le produit, éteignez l'appareil et retirez le cordon d'alimentation de la prise électrique.
- Si le système qui contrôle la température interne ne fonctionne pas, la protection contre la surchauffe s'allume automatiquement et le produit ne fonctionnera plus. Retirez la fiche de la prise électrique, laissez refroidir le produit entièrement et redémarrez le produit.
- N'insérez jamais d'objets dans les fentes situées à l'extérieur de l'appareil, vous pourriez heurter des pièces sous tension. Cela peut provoquer un incendie et/ou un choc électrique.
- Ne déplacez pas le produit si c'est allumé. Éteignez toujours l'appareil avant que vous le déplaçiez ou nettoyez.
- Éteignez le produit et retirez la fiche de la prise électrique si vous n'utilisez pas le produit ou si vous le nettoyez. Laissez entièrement refroidir le produit avant que vous le nettoyez.
- Commandez le produit toujours à l'intérieur et depuis une prise électrique de 220-240V~, 50/60Hz qui est mis à la terre.

## 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 Double Zone - 9 L - Modèle KB765 - EAN 8720195257110

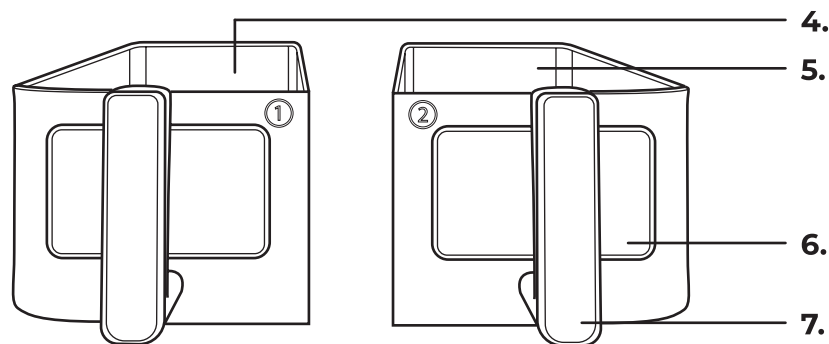
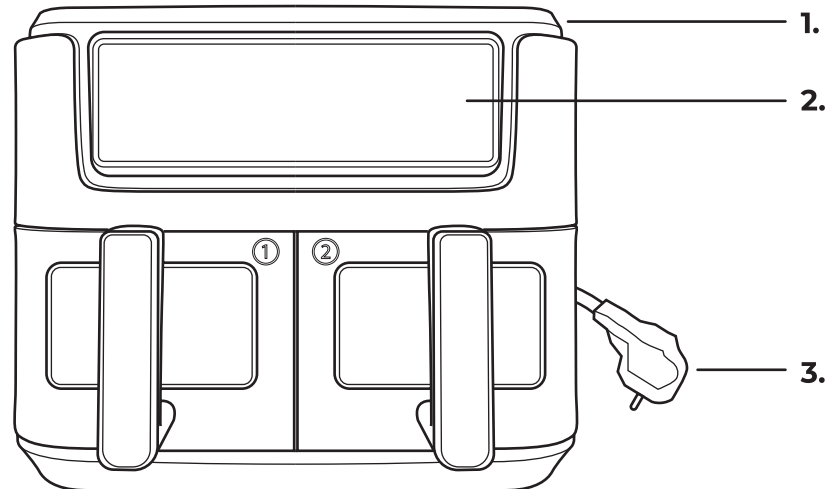
### Accessoires inclus

- 1x Manuel d'utilisation
- 2x Panier
- 2x Plaque de gril



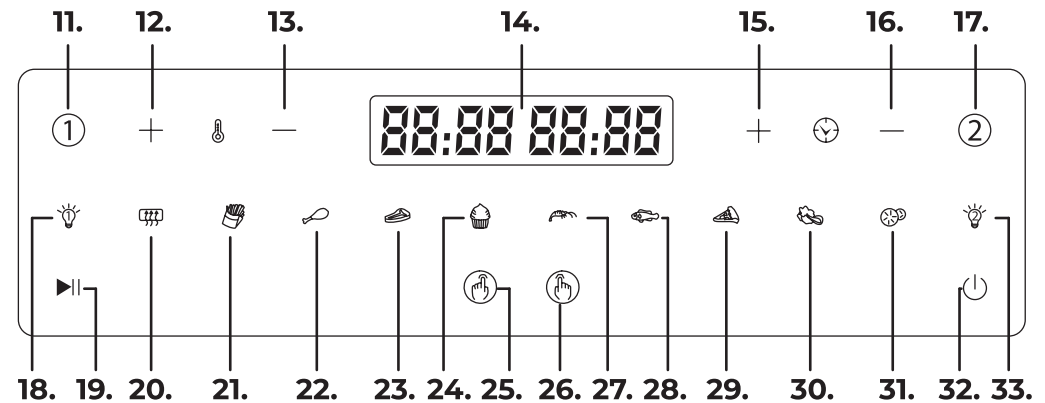
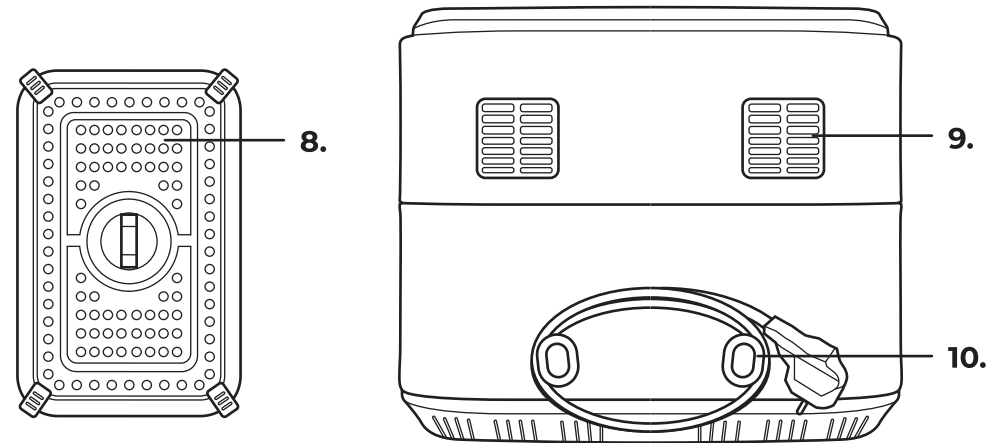
## Caractéristiques du produit

### Product overview



1. Grille d'aération
2. Panneau de commande
3. Fiche d'alimentation Schuko (UE)
4. Panier 1

5. Panier 2
6. Fenêtre
7. Poignée



8. Plaque de gril
9. Grille d'aération
10. Porte-câbles
11. Zone 1
12. Augmenter la température
13. Abaisser la température
14. Affichage de la température et de la minuterie
15. Augmenter la minuterie
16. Diminution de la minuterie
17. Zone 2
18. Témoin lumineux de la zone 1
19. Démarrage/Pause
20. Préchauffage
21. Programme : Frites/pâtes
22. Programme : Poulet
23. Programme Steak
24. Programme Gâteau/Tarte
25. Smart Finish
26. Match Cook
27. Programme : Crevettes
28. Programme : Poisson
29. Programme : Poisson Pizza
30. Programme : Légumes
31. Programme : Fonction séchage/déshydratation
32. Marche/Arrêt
33. Voyant lumineux zone 2



Dimensions	38,5 x 33 x 31,8 cm
Poids	8 kg
Couleur	Extérieur : Noir Ecran : Blanc
Matériau	Intérieur : Acier inoxydable
Longueur du cordon	1 m
Tension nominale	220 - 240V~
Fréquence nominale	50/60Hz
Courant nominal	2400W
Capacité totale à l'intérieur	2x 4,5 L
Capacité totale sans plaque grillagée	2x 4 L
Capacité totale avec plaque grillagée	2x 3,5 L NB : la plaque de gril doit toujours être utilisée dans le panier lors de l'utilisation du produit.
Température	50 - 200°C
Minuterie	1 - 60 min
Protection contre la surchauffe	Oui
Mise en veille automatique	Oui, après 10 min d'inactivité sur le panneau de commande.

#### Autres caractéristiques

- Smart Finish : synchronise automatiquement les temps de cuisson pour que les deux zones soient prêtes en même temps, même si les températures et les temps de cuisson sont différents.
- Match Cook : adapte automatiquement les réglages de la zone 2 à ceux de la zone 1, pour cuire une plus grande quantité de mêmes aliments ou cuire différents types d'aliments avec la même fonction, température et durée.
- Pieds antidérapants.
- Panneau de commande à écran tactile LED.
- Paniers et plaques de gril à revêtement en téflon sans PFOA et sans BPA.
- Triple puissance de cuisson : chaleur infrarouge, air chaud turbo et système de circulation d'air 360°.
- Chaque zone peut être utilisée séparément pour les petites portions.
- Les réglages par zone peuvent être ajustés ou mis en pause.
- La minuterie et la température peuvent également être ajustées en cours d'utilisation.
- 10 programmes prédéfinis : séchage, légumes, pizza, poisson, crevettes, gâteau/tarte, steak, poulet, frites et préchauffage.
- Un signal sonore retentit lorsque le temps de cuisson est terminé.



## Instructions d'utilisation

### Commentaires généraux

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

### A utiliser

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

### Éclairage

- Lorsque le produit est utilisé ou en mode veille, l'éclairage peut être allumé en appuyant sur le bouton "Éclairage" de la zone 1 et/ou de la zone 2. L'éclairage s'éteint automatiquement après 3 minutes.

### Réglage de la température

- La température peut être réglée entre 50 et 200°C. En appuyant sur les boutons "plus (+)" et "moins (-)", vous pouvez régler la température de 10°C.
- Pendant le déroulement du programme, la température et le temps restant continuent de clignoter alternativement sur l'écran.

### Réglage de l'heure

- Le temps peut être réglé de 1 à 60 minutes. En appuyant sur les boutons "plus (+)" et "moins (-)", le temps est ajusté d'une minute. Si vous maintenez enfoncés les boutons "plus (+)" et/ou "moins (-)", l'heure est ajustée de 10 minutes.
- Pendant le déroulement du programme, la température et le temps restant continuent de clignoter alternativement sur l'écran.

### Start/Pause

- Pendant un programme en cours, "Start/Pause" clignote.
- Appuyez sur "Start/Pause" pour mettre l'appareil en pause. Un signal sonore retentit et l'appareil se met en pause.
- Appuyez à nouveau sur "Start/Pause" pour remettre l'appareil en marche. Un signal sonore retentit et l'appareil reprend le programme.
- Lorsque le programme est terminé, un signal sonore retentit et l'appareil s'arrête de chauffer.
- Appuyez sur le bouton "On/Off" pour éteindre complètement l'appareil.

### Smart Finish

- Synchronisez automatiquement les temps de cuisson pour que les deux zones soient prêtes en même temps. Cela se produit indépendamment des différentes fonctions, durées de cuisson et/ou températures.
- Exemple : la zone 1 a un temps de cuisson de 10 minutes et la zone 2 de 5 minutes. La fonction "Smart Finish" fait en sorte que la zone 2 ne démarre qu'après 5 minutes, ce qui garantit que les deux zones sont prêtes en même temps.

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











### Match Cook

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

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

### Programmes prédéfinis

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

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

- Conseil : ajoutez une cuillère à café d'huile aux aliments pour obtenir un résultat encore plus croustillant.

### Réchauffage des aliments

- Réglez la température à 150°C pendant un maximum de 10 minutes.

### Préchauffage d'une zone

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

### Préchauffage simultané de deux zones

- Sans Match Cook

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

Avec Match Cook (préchauffage de deux zones en même temps)

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

#### Utilisation d'une zone séparément

Manuel

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

Programme prédéfini

1. Placez les aliments dans le panier souhaité.
2. Sélectionnez la zone du panier que vous souhaitez utiliser (zone 1 ou 2).
3. Sélectionnez le programme souhaité.
4. Le programme sélectionné clignote et la durée et la température correspondantes apparaissent alternativement sur l'écran. Si nécessaire, vous pouvez régler la température et la durée à l'aide des boutons "plus (+)" et "moins (-)".
5. Appuyez sur "Start" pour démarrer.

#### Utilisation simultanée de deux zones

Manuel

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

Programme prédéfini

1. Placez les aliments dans les deux paniers.
2. Sélectionnez la zone 1.
3. Sélectionnez le programme souhaité.
4. Le programme sélectionné clignote et l'heure et la température correspondantes apparaissent alternativement sur l'écran. Vous pouvez régler la température et la durée, si nécessaire, à l'aide des boutons "plus (+)" et "moins (-)".
5. Sélectionnez la zone 2.
6. Sélectionnez le programme souhaité.
7. Le programme sélectionné clignote tandis que l'heure et la température correspondantes apparaissent alternativement sur l'écran. Vous pouvez régler la température et la durée, si nécessaire, à l'aide des boutons "plus (+)" et "moins (-)".
8. Appuyez sur "Start" pour démarrer.

#### Entretien et nettoyage

- Nettoyez le produit après chaque utilisation. Les paniers, les plaques de gril et l'intérieur du produit ont un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques ou de nettoyants abrasifs pour les nettoyer car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

1. Débranchez le produit et laissez-le refroidir.  
Remarque : retirez les paniers pour permettre au produit de refroidir plus rapidement.
2. Essuyez l'extérieur du produit avec un chiffon humide.
3. Nettoyez les paniers et les plaques de gril avec de l'eau chaude, un peu de savon/détergent liquide et une éponge non abrasive.  
Remarque : les paniers et les plaques de gril peuvent être lavés au lave-vaisselle.
4. Nettoyez l'intérieur du produit avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
5. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus alimentaires.

- Conseil : si des saletés adhèrent aux paniers et/ou aux plaques de gril, vous pouvez remplir les paniers d'eau chaude et y ajouter un peu de savon liquide/détergent. Placez les plaques du gril dans les paniers et laissez-les tremper pendant environ 10 minutes. Nettoyez ensuite soigneusement les paniers et/ou les plaques du gril avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.



#### Stockage

- Stockez le produit dans un endroit sec et propre. Ne stockez pas le produit à des températures extrêmement élevées ou basses. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches avant de le ranger.



#### Problème - solution

Problème	Cause	Solution
Le produit ne fonctionne pas.	Le produit n'est pas connecté à la prise murale.	Branchez dans une prise de courant avec prise de terre.
	Vous n'avez pas réglé le temps.	Réglez l'heure sur le temps de cuisson souhaité pour mettre le produit en marche.
Les aliments ne sont pas (entièrement) cuits.	La quantité d'aliments dans le(s) panier(s) est trop élevée.	Mettez de plus petites quantités d'aliments dans le(s) panier(s). En mettant de plus petites quantités d'aliments dans le(s) panier(s), vous les ferez cuire plus uniformément et mieux.
	La température réglée est trop basse.	Réglez la température sur une température plus élevée et souhaitée.
	Le temps de cuisson est trop court.	Réglez le temps sur une durée de cuisson plus longue et souhaitée.
Les ingrédients sont cuits de manière inégale dans le produit.	Certains types d'aliments doivent être secoués au milieu du temps de cuisson.	Les aliments posés les uns sur les autres ou les uns sur les autres (par exemple, les frites/patates) doivent être secoués au milieu du temps de cuisson.
Les snacks préparés ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent du produit.	Vous utilisez un type de snack destiné à être préparé dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des snacks adaptés au four ou à la friteuse. Vous pouvez également badigeonner légèrement les snacks d'huile avant la cuisson pour un résultat plus croustillant.
Le panier ne peut pas être poussé dans le produit.	Il y a trop d'aliments dans le panier.	Ne remplissez pas le panier au-delà de la quantité maximale indiquée.

Problème	Cause	Solution
De la fumée blanche sort du produit.	Vous préparez un aliment (très) gras ou qui contient de la graisse.	Réglez la température bien en dessous de 180°C lorsque vous préparez des aliments gras.
	Le panier contient encore des résidus de graisse provenant d'une utilisation précédente.	La fumée blanche est due à l'échauffement de la graisse dans la poêle. Assurez-vous de nettoyer correctement le panier après chaque utilisation.
Les frites/pâtes fraîches sont frites de manière inégale.	Vous n'avez pas fait tremper correctement les frites/pâtes avant de les préparer.	Faites tremper les frites/pâtes dans un bol d'eau pendant au moins 30 minutes. Sortez-les et séchez-les avec du papier absorbant avant de les préparer.
	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et veillez à ce qu'elles restent fermes pendant la friture
Les frites/pâtes de pommes de terre fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent du produit.	Le croustillant des frites/du pâté dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les frites.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Veillez à bien sécher les frites/pâtes avant de les badigeonner d'huile.</li> <li>- Coupez la pomme de terre en bâtonnets plus fins pour un résultat plus croustillant.</li> <li>- Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.</li> </ul>



### Élimination - recyclage

- Pensez à l'environnement et contribuez à un cadre de vie plus propre ! Ce produit est soumis à la directive européenne (UE) 2012/19/EU. En fin de vie, ne jetez pas le produit avec les déchets ménagers normaux, mais déposez-le dans un point de collecte désigné par les autorités pour le recyclage.



### 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  
03/2023 - v1.2  
[www.kitchenbrothers.nl](http://www.kitchenbrothers.nl)