

KICINN.

Air Fryer 5L
Heißluftfritteuse 5L



NL

Handleiding

EN

User Manual

DE

Benutzerhandbuch

Bedankt dat je voor de **KICINN** airfryer hebt gekozen.

BELANGRIJK:

- Lees de instructies in deze handleiding zorgvuldig door voordat je dit product gebruikt. Het niet naleven van de instructies in de handleiding of het gebruik van dit product op een andere manier dan die vermeld in deze handleiding kan leiden tot persoonlijk letsel of schade aan het product.
- Zorg ervoor dat je deze handleiding meegeeft als je dit product aan derden doorgeeft.
- De afbeeldingen in de handleiding zijn uitsluitend bedoeld ter illustratie en kunnen enigszins afwijken van het apparaat.

1. TOEPASSINGSWAARSCHUWING

Deze airfryer is niet bedoeld voor gebruik in soortgelijke toepassingen, zoals:

- personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
- boerderijen;
- door klanten in hotels, motels en andere soortgelijke omgevingen;
- bed & breakfast-achtige omgevingen.

2. BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de basisveiligheidsmaatregelen in acht worden genomen, waaronder de volgende:

1. Lees alle instructies.
2. Raak hete oppervlakken niet aan.
3. Ter bescherming tegen elektrische schokken mag je het netsnoer, de stekker of de airfryer niet onderdompelen in water of een andere vloeistof.
4. **WAARSCHUWING:** Dit elektrische apparaat bevat een verwarmingsfunctie. Oppervlakken, ook andere dan functionele oppervlakken, kunnen hoge temperaturen ontwikkelen. Omdat temperaturen door verschillende personen verschillend worden waargenomen, moet dit apparaat met voorzichtigheid worden gebruikt. Het apparaat mag alleen worden aangeraakt aan de daarvoor bestemde handgrepen en grijpvlakken. Gebruik hittebescherming zoals handschoenen of iets dergelijks. Andere oppervlakken dan de bedoelde grijppoppervlakken moeten voldoende tijd krijgen om af te koelen voordat ze worden aangeraakt.
5. Haal de stekker uit het stopcontact als je het apparaat niet gebruikt en voordat je het reinigt. Laat het afkoelen voordat je onderdelen aanbrengt of verwijdert.

6. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn serviceagent of vergelijkbaar gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
7. Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant worden aanbevolen, kan letsel veroorzaken.
8. Niet buitenshuis gebruiken.
9. Laat het netsnoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen en laat het niet in aanraking komen met hete oppervlakken.
10. Plaats de airfryer niet op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander, of in een verwarmde oven.
11. Uiterste voorzichtigheid is geboden bij het verplaatsen van de airfryer met warm of heet voedsel.
12. Sluit altijd eerst de stekker aan op de airfryer en steek vervolgens de stekker in het stopcontact. Om de verbinding te verbreken, zet je de temperatuur- en timerknop op de "nul" positie (minimum instelling) en haalt je vervolgens de stekker uit het stopcontact.
13. Gebruik de airfryer voor niets anders dan waarvoor hij bedoeld is.
14. Deze airfryer kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van de airfryer in een veilige omgeving. manier en begrijp de gevaren die ermee gepaard gaan. Kinderen mogen niet met de airfryer spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
15. Houd de airfryer en het netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
16. De airfryer is niet bedoeld om te worden bediend met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

3. INLEIDING

Met de **KICINN** airfryer bereid je op een gemakkelijke en gezonde manier je favoriete ingrediënten. Door gebruik te maken van hete snelle luchtcirculatie en een bovengrill kunnen talloze gerechten worden bereid. Het beste hieraan is dat de airfryer het voedsel in alle richtingen verwarmt en dat de meeste ingrediënten geen olie nodig hebben.

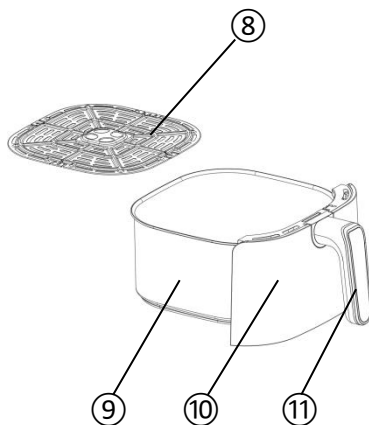
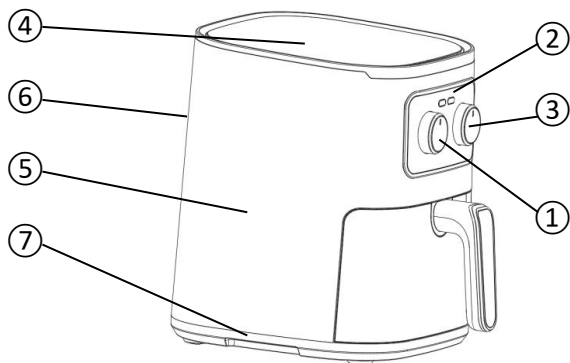
4. TECHNISCHE GEGEVENS

| | |
|-----------------------|---------------------|
| Spanning | 220-240 V; 50/60 Hz |
| Vermogen | 1450 W |
| Mandcapaciteit | 5 L |
| Temperatuur | 80-200 °C |
| Timer | 0-30/60 min |

5. PRODUCT ONDERDELEN

- ① Temperatuurregelknop
- ② Indicatie lamp
- ③ Timerknop
- ④ Bovenpaneel
- ⑤ Bovenbehuizing
- ⑥ Luchtuitlaatopeningen

- ⑦ Basis
- ⑧ Rooster
- ⑨ Frituurpan
- ⑩ Kijkvenster
- ⑪ Handgreep



Figuur 1

6. BELANGRIJK

☐ Gevaar

- De airfryer kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van de airfryer. en begrijp de gevaren die eraan verbonden zijn. Kinderen mogen niet met de airfryer spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Houd de airfryer en het netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Dompel de behuizing, waarin de elektrische componenten en de verwarmingselementen zitten, nooit in water en spoel deze ook niet af onder de kraan.
- Zorg ervoor dat er geen water of andere vloeistoffen in de airfryer binnendringen om elektrische schokken te voorkomen.
- Leg de te frituren ingrediënten altijd op het rooster in de frituurpan om te voorkomen dat deze in contact komen met de verwarmingselementen.
- Bedek de luchtinlaat en de buitenste luchtopeningen niet terwijl de airfryer in werking is.
- Vul de pot niet met olie, omdat dit brandgevaar kan veroorzaken.
- Raak nooit de binnenkant van de airfryer aan terwijl deze in werking is.
- De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer de airfryer in werking is.

☐ Waarschuwing

- Controleer of de spanning aangegeven op de airfryer overeenkomt met de plaatselijke netspanning.
- Gebruik de airfryer niet als de stekker, het netsnoer of andere onderdelen beschadigd zijn.
- Laat geen onbevoegde personen het beschadigde netsnoer vervangen of repareren.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Sluit de airfryer niet aan en bedien hem niet met natte handen.
- Plaats de airfryer niet tegen een muur of andere apparaten. Laat minimaal 10 cm vrije ruimte aan de achterkant en zijkanten en 10 cm vrije ruimte boven de airfryer.
- Plaats niets op de airfryer.
- Gebruik de airfryer niet voor andere doeleinden dan beschreven in deze handleiding.
- Laat de airfryer niet onbeheerd werken.
- Tijdens het frituren komt er hete stoom vrij via de luchtuitlaatopeningen. Houd je handen en gezicht op veilige afstand van de stoom en van de luchtuitlaatopeningen.
- Wees voorzichtig met hete stoom en lucht wanneer je de mand uit de airfryer verwijdert.

- Alle toegankelijke oppervlakken kunnen tijdens gebruik heet worden (Fig.2)



Figuur 2

- Haal onmiddellijk de stekker van de airfryer uit het stopcontact als je donkere rook uit het apparaat ziet komen. Wacht tot de rookontwikkeling stopt voordat je de pot uit de airfryer haalt.

□ Let op

- Zorg ervoor dat de airfryer op een horizontaal, vlak en stabiel oppervlak wordt geplaatst.
- Deze airfryer is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het is niet geschikt voor veilig gebruik in omgevingen zoals personeelskeukens, boerderijen, motels en andere niet-residentiële omgevingen. Het is ook niet bedoeld voor gebruik door klanten in hotels, motels, bed & breakfasts en andere soortgelijke omgevingen.
- Als de airfryer oneigenlijk of voor professionele of semiprofessionele doeleinden wordt gebruikt of niet wordt gebruikt volgens de instructies in de handleiding, vervalt de garantie en wijzen wij elke aansprakelijkheid voor veroorzaakte schade af.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als je de airfryer niet gebruikt.
- De airfryer heeft ongeveer 30 minuten nodig om af te koelen, zodat je deze veilig kunt hanteren of reinigen.

□ Automatische uitschakeling

De **KICINN** airfryer is voorzien van een timer, wanneer de timer is afgeteld naar 0 geeft de airfryer een belgeluid en schakelt automatisch uit. Om de airfryer handmatig uit te schakelen, draai je de timerknop linksom naar 0.

7. VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
2. Verwijder eventuele stickers of labels van de airfryer.
3. Reinig het rooster en de pot grondig met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons.
4. Veeg de binnen- en buitenkant van de airfryer af met een vochtige doek.



WAARSCHUWING:

Dit is een olievrije friteuse die werkt op hete lucht. Vul de pot niet met olie of frituurvet.

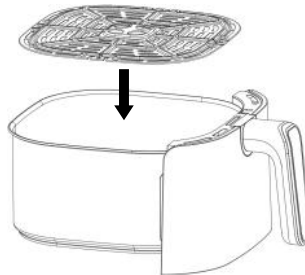


OPMERKING:

Wanneer de airfryer voor de eerste keer wordt verwarmd, kan er een lichte rook of geur vrijkomen. Dit is normaal bij veel verwarmingstoestellen. Dit heeft geen invloed op de veiligheid van de airfryer.

8. KLAARMAKEN VOOR GEBRUIK

1. Plaats de airfryer op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond.
Plaats de airfryer niet op een niet-hittebestendig oppervlak.
2. Plaats het rooster in de pot (Fig.3).
Vul de pot niet met olie of een andere vloeistof.
Zet niets op de airfryer, hierdoor wordt de luchtstroom verstoord en dit heeft invloed op het airfryresultaat.



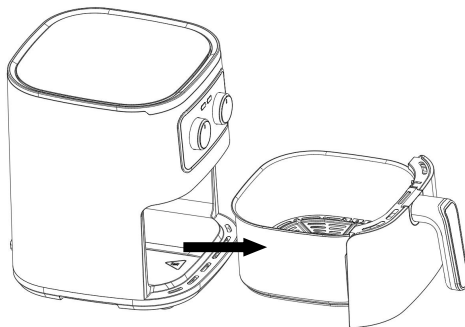
Figuur 3

9. DE AIRFRYER GEBRUIKEN

De airfryer kan een groot scala aan ingrediënten bereiden.

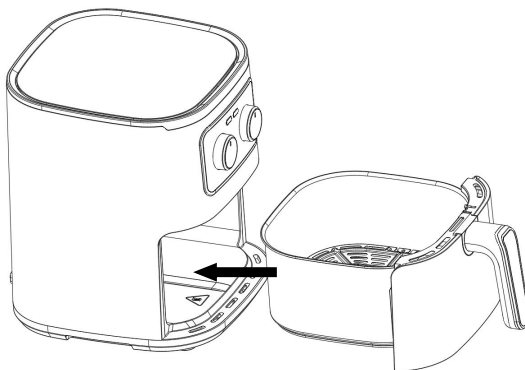
□ Frituren

1. Sluit de netstekker aan op een geaard stopcontact.
2. Trek de pot voorzichtig uit de airfryer (fig.4).



Figuur 4

3. Leg de ingrediënten op het rooster in de pot.
4. Schuif de pot terug in de airfryer (fig. 5). Lijn zorgvuldig uit met de geleiders in de behuizing van de airfryer.



Figuur 5



WAARSCHUWING:

- Gebruik de pot nooit zonder het rooster erin.
- Raak de pot niet aan tijdens en direct na gebruik, aangezien deze erg heet wordt. Houd de pot alleen vast aan het handvat.

5. Bepaal de benodigde bereidingstijd en temperatuur voor het ingrediënt (zie paragraaf “Instellingen” in dit hoofdstuk).
6. Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud (zie paragraaf “Instellingen” in dit hoofdstuk). Om de ingrediënten te schudden, trek je de pot aan het handvat uit de airfryer en schud je deze. Schuif de pot vervolgens terug in de airfryer.



Als je de timer instelt op de helft van de bereidingstijd, hoor je de timerbel wanneer je de ingrediënten moet schudden. Dit betekent echter dat je na het schudden de timer opnieuw moet instellen op de resterende bereidingstijd.

7. Wanneer je de timerbel hoort, is de ingestelde bereidingstijd verstreken. Trek de pot uit de airfryer.



OPMERKING:

Je kunt de airfryer ook handmatig uitschakelen. Om dit te doen, stel je de tijd in op 0.

8. Controleer of de ingrediënten klaar zijn. Als de ingrediënten nog niet klaar zijn, schuif je de pot gewoon terug in de airfryer en stel je de timer in op een paar minuten extra.
9. Om ingrediënten (bijvoorbeeld friet) te verwijderen, trek je de pot uit de airfryer en plaatst je deze op een hittebestendig oppervlak.



WAARSCHUWING:

- Plaats het rooster niet ondersteboven terwijl de pot er nog aan zit, omdat overtollige olie die zich op de bodem van de pot heeft verzameld, op de ingrediënten zal lekken.
- De pot en de ingrediënten zijn heet. Afhankelijk van de soort ingrediënten in de airfryer kan er stoom uit de pot ontsnappen.

10. Leeg de pot in een kom of op een bord.

11. Wanneer een batch ingrediënten klaar is, is de airfryer direct klaar voor het bereiden van een nieuwe batch.

Instellingen

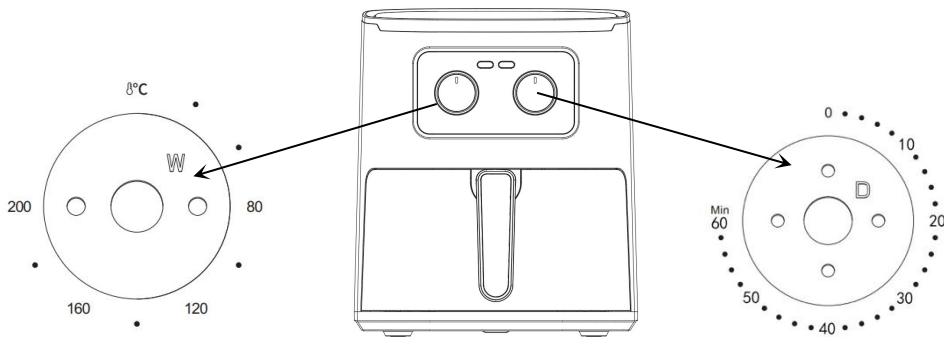
De volgende tabel helpt je bij het selecteren van de basisinstellingen voor de ingrediënten.



OPMERKING:

Houd er rekening mee dat deze instellingen slechts richtlijnen zijn. Omdat ingrediënten verschillen qua herkomst, maat, vorm en merk, kunnen wij de beste setting voor je ingrediënten niet garanderen.

De gebruikte technologie verwarmt de lucht in de airfryer onmiddellijk opnieuw. Als je de pan tijdens het frituren even uit de airfryer haalt, wordt het proces nauwelijks verstoord. Om de tijd en temperatuur in te stellen, zie Fig. 6 en Fig. 7.



Figuur 6

Figuur 7



- Kleinere ingrediënten vergen doorgaans een iets kortere bereidingstijd dan grotere ingrediënten.
- Een grotere hoeveelheid ingrediënten vergt slechts een iets langere bereidingstijd, en een kleinere hoeveelheid ingrediënten vergt slechts een iets kortere bereidingstijd.
- Het halverwege de bereidingstijd schudden van kleinere ingrediënten optimaliseert het resultaat en kan ongelijkmatig gebakken ingrediënten helpen voorkomen.
- Voeg wat olie toe aan verse aardappelen voor een knapperig resultaat. Frituur je ingrediënten in de airfryer binnen enkele minuten nadat je de olie hebt toegevoegd.
- Bereid geen extreem vette ingrediënten zoals worstjes in de airfryer.
- Snacks die in de oven bereid kunnen worden, kunnen ook in de airfryer bereid worden.
- De optimale hoeveelheid voor het bereiden van knapperige friet is 500 gram.
- Gebruik kant-en-klaar deeg om gevulde snacks snel en eenvoudig te bereiden. Kant-en-klaar deeg vereist bovendien een kortere bereidingstijd dan zelfgemaakt deeg.
- Plaats een bakvorm of ovenschaal in de mand van de airfryer als je een taart of quiche wilt bakken of als je kwetsbare ingrediënten of gevulde ingrediënten wilt frituren.
- Je kunt de airfryer ook gebruiken om ingrediënten op te warmen. Om ingrediënten op te warmen, gebruikt je de standaardinstelling van 150°C gedurende maximaal 10 minuten.

| | Min-max Hoeveelheid (g) | Tijd (min) | Temperatuur (°C) | Schudden | Opmerking |
|--------------------------|----------------------------|---------------|---------------------|----------|-----------|
| Garnaal | 400-500 | 18-22 | 150-170 | shake | |
| Biefstuk | 200-400 | 20-21 | 170-180 | shake | |
| Kip | 600-800 | 25-28 | 180-200 | shake | |
| Vis | 500-600 | 20-22 | 180-200 | shake | |
| Kippenvleugels | 500-600 | 21-23 | 180-200 | shake | |
| Bevroren frietjes | 500-600 | 26-28 | 180-200 | shake | |
| Koekjes | 140-160 | 14-16 | 160-180 | | |
| Cake | 120-160 | 12-14 | 160-180 | | |



OPMERKINGEN:

- Voeg 3 minuten toe aan de bereidingstijd als je begint met frituren terwijl de airfryer nog koud is.
- Draai of schud één keer tijdens het bakken.

10. REINIGEN

Reinig de airfryer na ieder gebruik.



WAARSCHUWING:

De pot en het rooster zijn voorzien van een antiaanbaklaag. Gebruik geen metalen keukengerei of schurende schoonmaakmiddelen om ze te reinigen, omdat dit de antiaanbaklaag kan beschadigen.

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat de airfryer afkoelen.



OPMERKING:

Verwijder de pot om de airfryer sneller te laten afkoelen.

2. Veeg de buitenkant van de airfryer af met een vochtige doek.
3. Reinig de pot en het rooster met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons. Om eventueel achtergebleven vuil te verwijderen kun je ontvettingsvloeistof gebruiken.



Als er vuil aan het rooster of de bodem van de pot blijft plakken, vul de pot dan met heet water met wat afwasmiddel. Zet het rooster in de pot en laat de pot en het rooster ongeveer 10 minuten weken.

4. Reinig de binnenkant van de airfryer met heet water en een niet-schurende spons.
5. Reinig het verwarmingselement met een schoonmaakborstel om eventuele voedselresten te verwijderen.

11. OPSLAG

1. Haal de stekker van de airfryer uit het stopcontact en laat hem afkoelen.
2. Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn voordat je ze opbergt.

12. PROBLEMEN OPLOSSEN

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|---|---|--|
| De airfryer werkt niet. | De airfryer is niet aangesloten. | Steek de stekker in een geaard stopcontact. |
| | Je hebt de timer niet ingesteld. | Zet de timerknop op de gewenste bereidingstijd om de airfryer in te schakelen. |
| De ingrediënten die met de airfryer gebakken zijn, zijn niet gaar. | De hoeveelheid ingrediënten in de pot is te groot. | Plaats kleinere hoeveelheden ingrediënten in de mand. Kleinere batches worden gelijkmatiger gebakken. |
| | De ingestelde temperatuur is te laag. | Zet de temperatuurknop op de gewenste temperatuurstand (zie de paragraaf "Instellingen" in het hoofdstuk "GEBRUIK VAN DE AIRFRYER"). |
| | De voorbereidingstijd is te kort. | Stel de timer in op de gewenste bereidingstijd (zie de paragraaf "Instellingen" in het hoofdstuk "GEBRUIK VAN DE AIRFRYER"). |
| De ingrediënten worden in de airfryer ongelijkmatig gebakken. | Bepaalde soorten ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud. | Ingrediënten die op of over elkaar liggen (bijvoorbeeld friet) dienen halverwege de bereidingstijd te worden geschud (zie de paragraaf "Instellingen" in het hoofdstuk "GEBRUIK VAN DE AIRFRYER"). |
| Gefrituurde snacks zijn niet knapperig als ze uit de airfryer komen. | Je hebt een soort snack gebruikt die bedoeld is om in een traditionele frituurpan te worden bereid. | Gebruik ovensnacks of bestrijk de snacks lichtjes met olie voor een knapperiger resultaat. |
| Ik kan de pot niet goed in de airfryer schuiven. | Er zitten te veel ingrediënten in de pot. | Vul de mand niet verder dan de MAX-aanduiding. |
| | Het rooster is niet correct in de pot geplaatst. | Duw het rooster volledig in de pot. |

| | | |
|---|--|---|
| Er komt witte rook uit de airfryer. | Je bereidt vette ingrediënten. | Wanneer je vette ingrediënten frituurt in de airfryer, lekt er een grote hoeveelheid olie in de pan. De olie produceert witte rook en de pot kan warmer worden dan normaal. Dit heeft geen invloed op de airfryer en het resultaat. |
| | De pot bevat nog vetresten van eerder gebruik. | Witte rook ontstaat doordat het vet in de pot opwarmt. Zorg ervoor dat je de pot na elk gebruik goed reinigt. |
| Verse friet wordt in de airfryer ongelijkmatig gebakken. | Je hebt niet de juiste aardappersoort gebruikt. | Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze stevig blijven tijdens het frituren. |
| | Je hebt de aardappelsticks niet goed afgespoeld voordat je ze bakte. | Spoel de aardappelsticks goed af om het zetmeel aan de buitenkant van de sticks te verwijderen. |
| Verse frietjes zijn niet knapperig als ze uit de airfryer komen. | De knapperigheid van de friet is afhankelijk van de hoeveelheid olie en water in de friet. | Zorg ervoor dat je de aardappelsticks goed droogt voordat je de olie toevoegt. |
| | | Snijd de aardappelsticks kleiner voor een knapperiger resultaat. |
| | | Voeg iets meer olie toe voor een knapperiger resultaat. |

13. VERWIJDERING



- Het verpakkingsmateriaal is recyclebaar. Voer het op een milieuvriendelijke manier af en breng het naar een recyclingcentrum.



- Deze markering geeft aan dat dit product in de hele EU niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden weggegooid. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwerking te voorkomen, moet je het op een verantwoorde manier recyclen om het duurzame hergebruik van materiële hulpbronnen te bevorderen. Om je gebruikte apparaat terug te brengen, maak je gebruik van de retour- en ophaalsystemen of neem je contact op met de winkelier waar je het product hebt gekocht. Zij kunnen dit product inleveren voor milieuveilige recycling.

14. GARANTIE

Wij verlenen 1 jaar garantie op onze producten. De klant dient een aankoopbewijs te kunnen tonen en de garantie dient binnen een periode van 1 jaar na de aankoopdatum geldend te worden gemaakt. Let op de garantie geldt niet:

1. Bij schade veroorzaakt door onjuist gebruik of reparatie
2. Voor slijtage onderhevige onderdelen
3. Voor gebreken waarvan de klant bij aankoop op de hoogte was
4. Bij defecten door eigen schuld van de klant
5. Bij schade door derden

Thanks for choosing the **KICINN** air fryer.

IMPORTANT:

- Read the instructions in this manual carefully before using this product. Failure to comply with the instructions given in the manual or using this product in ways other than the ones mentioned in this manual may result in injury to yourself or damage to the product.
- Make sure to include this manual when passing this product on to third parties.
- The images in the user manual are for illustrative purposes only and may differ slightly from the appliance.

1. APPLICATION WARNING

This air fryer is not intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments;
- farmhouses;
- by clients in hotels, motels, and other similar type environments;
- bed and breakfast type environments.

2. IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces.
3. To protect against electric shock do not immerse the power cord, plug, or the air fryer in water or other liquid.
4. **WARNING:** This electrical appliance contains a heating function. Surfaces, also different than functional surfaces, can develop high temperatures. Since temperatures are differently perceived by different persons, this equipment shall be used with caution. The equipment shall be touched only at the intended handles and gripping surfaces. Use heat protection like gloves or similar. Surfaces other than intended gripping surfaces shall get sufficient time to cool down before getting touched.
5. Unplug from the outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons to avoid a hazard.
7. The use of accessories not recommended by the manufacturer may cause injuries.

8. Do not use outdoors.
9. Do not let the power cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place the air fryer on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving the air fryer containing warm or hot food.
12. Always attach the plug to the air fryer first, then plug the power cord into the wall outlet. To disconnect, set the temperature and timer knob to the "zero" position (minimum setting), and then remove the plug from the wall outlet.
13. Do not use the air fryer for anything else than the intended use.
14. This air fryer can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the air fryer in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the air fryer. Cleaning and user maintenance shall not be done by children unless they are older than 8 and supervised.
15. Keep the air fryer and its cord out of reach of children less than 8 years old.
16. The air fryer is not intended to be operated using an external timer or a separate remote-control system.

3. INTRODUCTION

The **KICINN** air fryer provides an easy and healthy way of preparing your favorite ingredients. By using hot rapid air circulation and a top grill, it can make numerous dishes. The best part is that the air fryer heats food in all directions and most of the ingredients do not need any oil.

4. TECHNICAL DATA

| | |
|---------------------------|-------------------|
| Voltage | 220-240V; 50/60Hz |
| Power | 1450W |
| Capacity with rack | 5L |
| Temperature | 80-200°C |
| Timer | 0-30/60min |

5. PRODUCT PARTS

- ① Temperature control knob
- ② Indicator lamp
- ③ Timer knob
- ④ Top panel
- ⑤ Upper housing
- ⑥ Air outlet openings
- ⑦ Base
- ⑧ Rack
- ⑨ Frying pot
- ⑩ Viewing window
- ⑪ Handle

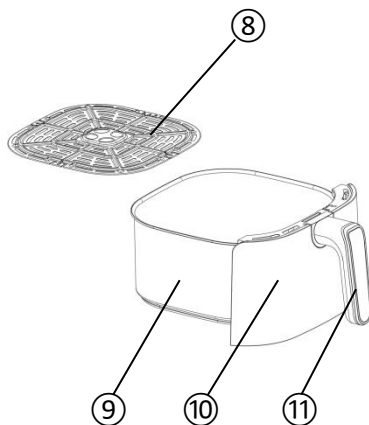
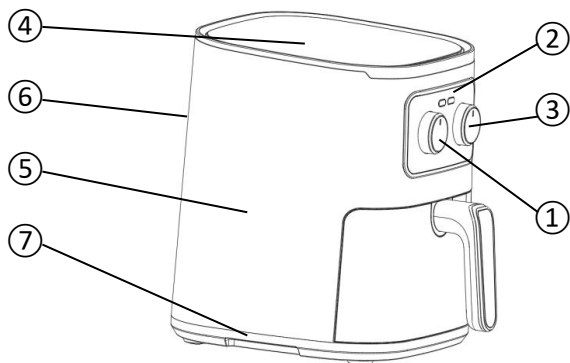


Figure 1

6. IMPORTANT

❑ Danger

- The air fryer can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the air fryer in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the air fryer. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the air fryer and its cord out of reach of children less than 8 years old.
- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the air fryer to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried on the rack in the frying pot to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outer openings while the air fryer is operating.
- Do not fill the pot with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the air fryer while it is operating.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the air fryer is operating.

❑ Warning

- Check if the voltage indicated on the air fryer fits the local mains voltage.
- Do not use the air fryer if there is any damage to the plug, power cord, or other parts.
- Do not use any unauthorized person to replace or fix the damaged power cord.
- Keep the power cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the air fryer or operate it with wet hands.
- Do not place the air fryer against a wall or other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the air fryer.
- Do not place anything on top of the air fryer.
- Do not use the air fryer for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the air fryer operate unattended.
- During air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings.
- Be careful of hot steam and air when you remove the basket from the air fryer.
- Any accessible surfaces may become hot during use (Fig.2)



Figure 2

- Immediately unplug the air fryer if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pot out of the air fryer.

❑ Caution

- Ensure the air fryer is placed on a horizontal, even, and stable surface.
- This air fryer is designed for household use only. It is not suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts, and other similar environments.
- If the air fryer is used improperly or for professional or semi-professional purposes or it is not used according to the instructions in the user manual, the warranty becomes invalid and we will refuse any liability for damage caused.
- Always unplug the air fryer while not using it.
- The air fryer needs approximately 30 minutes to cool down for handling or cleaning safely.

❑ Automatic switch-off

The **KICINN** air fryer is equipped with a timer, when the timer has counted down to 0, the air fryer produces a bell sound and switches off automatically. To switch off the air fryer manually, turn the timer knob anticlockwise to 0.

7. BEFORE THE FIRST USE

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the air fryer.
3. Thoroughly clean the rack and pot with hot water, some washing-up liquid, and a non-abrasive sponge.
4. Wipe inside and outside of the air fryer with a moist cloth.



WARNING:

This is an oil-free fryer that works on hot air. Do not fill the pot with oil or frying fat.



NOTE:

When your air fryer is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal with many heating appliances. This does not affect the safety of your air fryer.

8. PREPARING FOR USE

1. Place the air fryer on a stable, horizontal, and even surface.
Do not place the air fryer on a non-heat-resistant surface.
2. Place the rack in the pot (Fig.3).
Do not fill the pot with oil or any other liquid.
Do not put anything on top of the air fryer, the airflow will be disrupted and this affects the air frying result.



Figure 3

9. USING THE AIR FRYER

The air fryer can prepare a large range of ingredients.

□ Hot air frying

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the pot out of the air fryer (Fig.4).

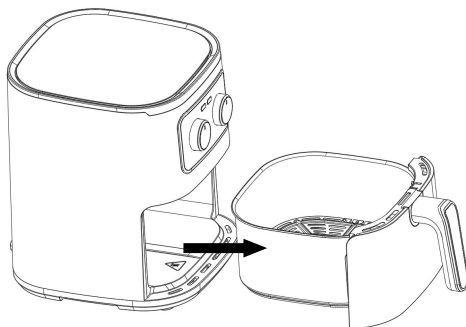


Figure 4

3. Put the ingredients on the rack in the frying pot.
4. Slide the pot back into the air fryer (Fig 5). Carefully align with the guides in the body of the fryer.

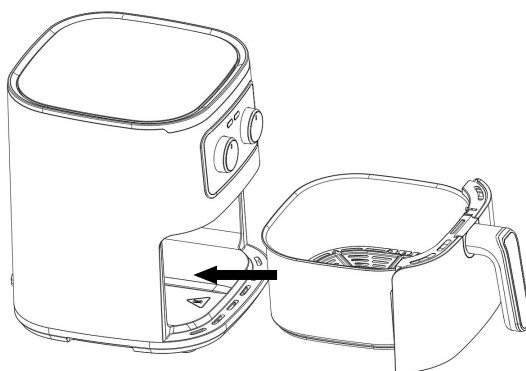


Figure 5

**WARNING:**

- Never use the pot without the rack in it.
- Do not touch the pot during and immediately after use, as it gets very hot. Only hold the pot by the handle.

5. Determine the required preparation time and temperature for the ingredient (see section "Settings" in this chapter).
6. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section "Settings" in this chapter). To shake the ingredients, pull the pot out of the air fryer by the handle and shake it. Then slide the pot back into the air fryer



If you set the timer to half the preparation time, you hear the timer bell when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.

7. When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the pot out of the air fryer.

**NOTE:**

You can also switch off the air fryer manually. To do this, set the time to 0.

8. Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the pot back into the air fryer and set the timer to a few extra minutes.
9. To remove ingredients (e.g. fries), pull the pot out of the air fryer and place it on a heat-resistant surface.

**WARNING:**

- Do not turn the rack upside down with the pot still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pot will leak onto the ingredients.
- The pot and the ingredients are hot. Depending on the type of ingredients in the air fryer, steam may escape from the pot.

10. Empty the frying pot into a bowl or onto a plate.
11. When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch.

Settings

The following table will help you to select the basic settings for the ingredients.

**NOTE:**

Keep in mind that these settings are just guidelines. As ingredients differ in origin, size, shape as well and brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

The used technology instantly reheats the air inside the air fryer. Pulling the pot briefly out of the air fryer during air frying barely disturbs the process.

To set the time and temperature refer to Fig. 6 and Fig. 7.

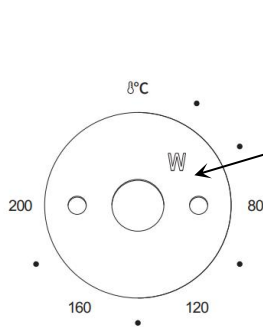


Figure 6

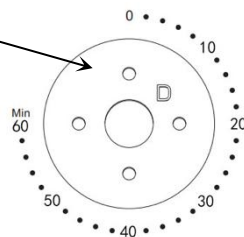
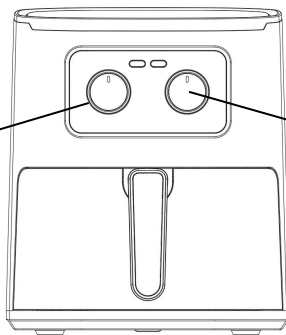


Figure 7



- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, and a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you add the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than homemade dough.
- Place a baking tin or oven dish in the air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.
- You can also use the air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, use the default 150°C setting for up to 10 minutes.

| | Min-max Amount (g) | Time (min) | Temperature (°C) | Shake | Remark |
|----------------------------|--------------------|------------|------------------|-------|--------|
| Shrimp | 400-500 | 18-22 | 150-170 | shake | |
| Steak | 200-400 | 20-21 | 170-180 | shake | |
| Chicken | 600-800 | 25-28 | 180-200 | shake | |
| Fish | 500-600 | 20-22 | 180-200 | shake | |
| Chicken wings | 500-600 | 21-23 | 180-200 | shake | |
| Frozen french fries | 500-600 | 26-28 | 180-200 | shake | |
| Biscuits | 140-160 | 14-16 | 160-180 | | |
| Cupcake | 120-160 | 12-14 | 160-180 | | |



NOTES:

- Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the air fryer is still cold.
- Turn or shake once during baking.

10. CLEANING

Clean the air fryer after every use.



WARNING:

The pot and the rack have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the air fryer cool down.



NOTE:

Remove the pot to let the air fryer cool down more quickly.

2. Wipe the outside of the air fryer with a moist cloth.
3. Clean the pot and rack with hot water, some washing-up liquid, and a non-abrasive sponge. You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.



If dirt is stuck to the rack or the bottom of the pot, fill the pot with hot water with some washing-up liquid. Put the rack in the pot and let the pot and the rack soak for approximately 10 minutes.

4. Clean the inside of the air fryer with hot water and a non-abrasive sponge.
5. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

11. STORAGE



1. Unplug the air fryer and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry before storage.

12. TROUBLESHOOTING

| Problem | Possible Cause | Solution |
|---|--|--|
| The air fryer does not work. | The air fryer is not plugged in. | Put the mains plug in an earthed wall socket. |
| | You have not set the timer. | Set the timer knob to the required preparation time to switch on the air fryer. |
| The ingredients fried with the air fryer are not done. | The amount of ingredients in the pot is too big. | Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly. |
| | The set temperature is too low. | Set the temperature key to the required temperature setting (see the section "settings" in the chapter "USING THE AIR FRYER"). |
| | The preparation time is too short. | Set the timer to the required preparation time (see the section "settings" in the chapter "USING THE AIR FRYER"). |
| The ingredients are fried unevenly in the air fryer. | Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time. | Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time (see the section "settings" in the chapter "USING THE AIR FRYER"). |
| Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer. | 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. |
| I cannot slide the pot into the air fryer properly. | There are too many ingredients in the pot. | Do not fill the basket beyond the MAX indication. |
| | The rack is not placed in the pot correctly. | Push the rack fully down into the pot. |

| | | |
|--|--|---|
| White smoke comes out of the air fryer. | You are preparing greasy ingredients. | When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pot. The oil produces white smoke and the pot may heat up more than usual. This does not affect the air fryer or the result. |
| | The pot still contains grease residues from previous use. | White smoke is caused by grease heating up in the pot. Make sure you clean the pot properly after each use. |
| Fresh fries are fried unevenly in the air fryer. | You did not use the right potato type. | Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying. |
| | You did not rinse the potato sticks properly before you fried them. | Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks. |
| Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer. | The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries. | Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil. |
| | | Cut the potato sticks smaller for a crispier result. |
| | | Add slightly more oil for a crispier result. |

13. DISPOSAL

-  • The packaging material is recyclable. Dispose of it in an environmentally friendly manner and take it to a recycling center.
-  • This marking indicates that this product should not be disposed of with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used appliance, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmentally safe recycling.

14. WARRANTY

We grant a 1-year warranty on our products. The customer must be able to show proof of purchase and the warranty must be made within 1 year from the date of purchase. Please note that the warranty does not apply:

1. Damage caused by improper use or repair.
2. Parts subjected to wear.
3. For defects of which the customer was aware at the time of purchase.
4. In the event of defects due to the customer's fault.
5. In case of damage by third parties.

Vielen Dank, dass Sie sich für die Heißluftfritteuse von **KICINN** entschieden haben.

WICHTIG:

- Lesen Sie die Anweisungen in diesem Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie dieses Produkt verwenden. Die Nichtbeachtung der Anweisungen im Handbuch oder die Verwendung dieses Produkts auf andere als die in diesem Handbuch beschriebene Weise kann zu Verletzungen oder Schäden am Produkt führen.
- Stellen Sie sicher, dass dieses Handbuch bei der Weitergabe des Produkt an Dritte mit übergeben wird.
- Die Abbildungen in der Bedienungsanleitung dienen nur zur Veranschaulichung und können geringfügig vom Gerät abweichen.

1. ANWENDUNGSHINWEISE

Diese Heißluftfritteuse ist nicht für folgende Haushalte oder ähnliche Anwendungen bestimmt:

- Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- Bauernhäuser;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen ähnlichen Umgebungen;
- Bed & Breakfast-ähnliche Umgebungen.

2. WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen befolgt werden, darunter die folgenden:

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
3. Um Stromschläge zu vermeiden, tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker oder die Heißluftfritteuse nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
4. **WARNUNG:** Dieses Elektrogerät verfügt über eine Heizfunktion. Oberflächen können, anders als Funktionsoberflächen, hohe Temperaturen entwickeln. Da Temperaturen von verschiedenen Personen unterschiedlich wahrgenommen werden, ist dieses Gerät mit Vorsicht zu verwenden. Das Gerät darf nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Griffflächen berührt werden. Verwenden Sie einen Hitzeschutz wie Handschuhe oder ähnliches. Andere als die vorgesehenen Griffflächen müssen ausreichend Zeit zum Abkühlen haben, bevor sie berührt werden.
5. Ziehen Sie bei Nichtgebrauch und vor der Reinigung den Netzstecker. Vor dem Anbringen oder Abnehmen von Teilen abkühlen lassen.

6. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Servicevertreter oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
7. Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör kann zu Verletzungen führen.
8. Nicht im Freien verwenden.
9. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tisch- oder Thekenkante hängen und berühren Sie keine heißen Oberflächen.
10. Stellen Sie die Heißluftfritteuse nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners oder in eine beheizten Ofens.
11. Beim Bewegen der Heißluftfritteuse mit warmen oder heißen Speisen ist äußerste Vorsicht geboten.
12. Schließen Sie immer zuerst den Stecker an die Heißluftfritteuse an und stecken Sie dann das Netzkabel in die Steckdose. Um die Verbindung zu trennen, stellen Sie den Temperatur- und Timerknopf auf die Position „Null“ (Minimaleinstellung) und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
13. Benutzen Sie die Heißluftfritteuse ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
14. Diese Heißluftfritteuse kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Benutzung der Heißluftfritteuse eingewiesen wurden Weise und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit der Heißluftfritteuse spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
15. Bewahren Sie die Heißluftfritteuse und ihr Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
16. Die Heißluftfritteuse darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.

3. EINFÜHRUNG

Die Heißluftfritteuse von **KICINN** bietet eine einfache und gesunde Möglichkeit, Ihre Lieblingszutaten zuzubereiten. Durch die schnelle Heißluftzirkulation und einen Obergrill können zahlreiche Gerichte zubereitet werden. Das Beste daran ist, dass die Heißluftfritteuse Lebensmittel in alle Richtungen erhitzt und die meisten Zutaten kein Öl benötigen.

4. TECHNISCHE DATEN

| | |
|----------------------|---------------------|
| Stromspannung | 220-240 V; 50/60 Hz |
| Leistung | 1450 W |
| Korbkapazität | 5 L |
| Temperatur | 80-200°C |
| Timer | 0-30/60 min |

5. PRODUKTTEILE

- ① Temperaturregler
- ② Anzeigelampe
- ③ Timer-Knopf
- ④ Obere Platte
- ⑤ Oberes Gehäuse
- ⑥ Luftaustrittsöffnungen
- ⑦ Grundplatte
- ⑧ Gestell
- ⑨ Brattopf
- ⑩ Sichtfenster
- ⑪ Handhaben

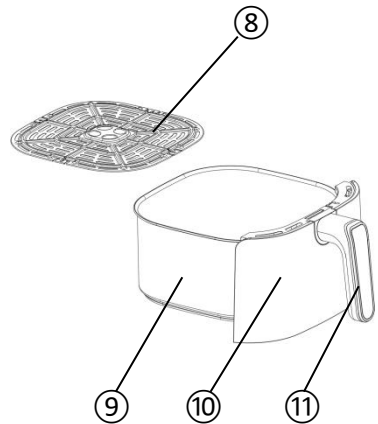
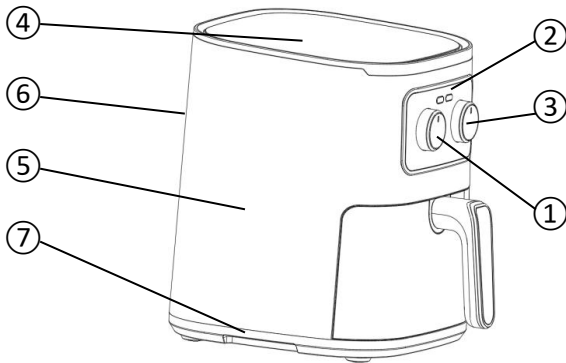


Abbildung 1

6. WICHTIG

☐ Gefahr

- Die Heißluftfritteuse kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung der Heißluftfritteuse eingewiesen werden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit der Heißluftfritteuse spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Bewahren Sie die Heißluftfritteuse und ihr Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Tauchen Sie das Gehäuse, in dem sich die elektrischen Komponenten und die Heizelemente befinden, niemals in Wasser und spülen Sie es auch nicht unter fließendem Wasser ab.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in die Heißluftfritteuse gelangen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Legen Sie die zu frittierenden Zutaten immer auf den Gestell in den Frittiertopf, damit sie nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Decken Sie den Lufteinlass und die äußeren Luftöffnungen nicht ab, während die Heißluftfritteuse in Betrieb ist.
- Füllen Sie den Topf nicht mit Öl, da dies zu Brandgefahr führen kann.
- Berühren Sie niemals das Innere der Heißluftfritteuse, während diese in Betrieb ist.
- Die Temperatur zugänglicher Oberflächen kann beim Betrieb der Heißluftfritteuse hoch sein.

☐ Warnung

- Überprüfen Sie, ob die auf der Heißluftfritteuse angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Benutzen Sie die Heißluftfritteuse nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder andere Teile beschädigt sind.
- Beauftragen Sie keine unbefugten Personen mit dem Austausch oder der Reparatur des beschädigten Netzkabels.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Schließen Sie die Heißluftfritteuse nicht an die Steckdose an und bedienen Sie sie nicht mit nassen Händen.
- Stellen Sie die Heißluftfritteuse nicht an eine Wand oder andere Geräte. Lassen Sie mindestens 10 cm Freiraum an der Rückseite und an den Seiten sowie 10 cm Freiraum über der Heißluftfritteuse.
- Stellen Sie nichts auf die Heißluftfritteuse.
- Benutzen Sie die Heißluftfritteuse nicht für andere als die in dieser Anleitung beschriebenen Zwecke.
- Lassen Sie die Heißluftfritteuse nicht unbeaufsichtigt laufen.

- Beim Heißluftfrittieren entweicht heißer Dampf durch die Luftaustrittsöffnungen. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherem Abstand zum Dampf und zu den Luftaustrittsöffnungen.
- Achten Sie beim Herausnehmen des Korbs aus der Heißluftfritteuse auf heißen Dampf und heiße Luft.
- Alle zugänglichen Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden (Abb.2)



Abbildung 2

- Trennen Sie die Heißluftfritteuse sofort vom Netz, wenn dunkler Rauch aus dem Gerät austritt. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufhört, bevor Sie den Topf aus der Heißluftfritteuse nehmen.

☐ Achtung

- Stellen Sie sicher, dass die Heißluftfritteuse auf einer horizontalen, ebenen und stabilen Oberfläche steht.
- Diese Heißluftfritteuse ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Sie ist nicht geeignet, um in Umgebungen wie Personalküchen, Bauernhöfen, Motels und anderen Nichtwohnungen sicher verwendet zu werden. Sie ist auch nicht für die Nutzung durch Kunden in Hotels, Motels, Bed & Breakfasts und anderen ähnlichen Umgebungen vorgesehen.
- Wenn die Heißluftfritteuse unsachgemäß oder für professionelle oder semiprofessionelle Zwecke oder nicht gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung verwendet wird, erlischt die Garantie und wir lehnen jegliche Haftung für entstandene Schäden ab.
- Trennen Sie die Heißluftfritteuse immer vom Netz, wenn Sie sie nicht verwenden.
- Für eine sichere Handhabung oder Reinigung benötigt die Heißluftfritteuse etwa 30 Minuten zum Abkühlen.

☐ Automatische Abschaltung

Die Heißluftfritteuse von **KICINN** ist mit einem Timer ausgestattet. Wenn der Timer auf 0 heruntergezählt hat, gibt die Heißluftfritteuse einen Ton von sich und schaltet sich automatisch ab. Um die Heißluftfritteuse manuell auszuschalten, drehen Sie den Timer-Knopf gegen den Uhrzeigersinn auf 0.

7. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten von der Heißluftfritteuse.
3. Reinigen Sie das Gestell und den Topf gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
4. Wischen Sie die Innen- und Außenseite der Heißluftfritteuse mit einem feuchten Tuch ab.



WARNUNG:

Dies ist eine ölfreie Fritteuse, die mit Heißluft arbeitet. Füllen Sie den Topf nicht mit Öl oder Frittierfett.



NOTIZ:

Wenn Ihre Heißluftfritteuse zum ersten Mal erhitzt wird, kann es zu einer leichten Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Das ist bei vielen Heizgeräten normal. Die Sicherheit Ihrer Heißluftfritteuse wird dadurch nicht beeinträchtigt.

8. VORBEREITUNG FÜR DEN GEBRAUCH

1. Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine stabile, horizontale und ebene Fläche.
Stellen Sie die Heißluftfritteuse nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.
2. Stellen Sie das Gestell in den Topf (Abb.3).
Füllen Sie den Topf nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.
Stellen Sie nichts auf die Heißluftfritteuse, da sonst der Luftstrom gestört wird und das Ergebnis des Heißluftfrittierens beeinträchtigt wird.

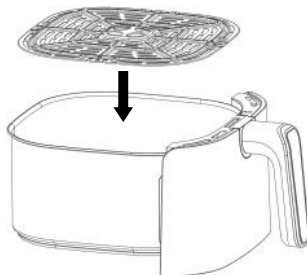


Abbildung 3

9. VERWENDUNG DER HEISSLUFTFRITTEUSE

Die Heißluftfritteuse kann eine große Auswahl an Zutaten zubereiten.

☐ Heißluftfrittieren

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
2. Ziehen Sie den Topf vorsichtig aus der Heißluftfritteuse (Abb. 4).

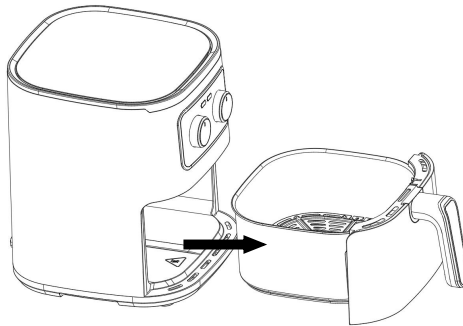


Abbildung 4

3. Die Zutaten auf den Gestell in den Bratentopf legen.
4. Schieben Sie den Topf zurück in die Heißluftfritteuse (Abb. 5). Richten Sie ihn sorgfältig an den Führungen im Gehäuse der Fritteuse aus.

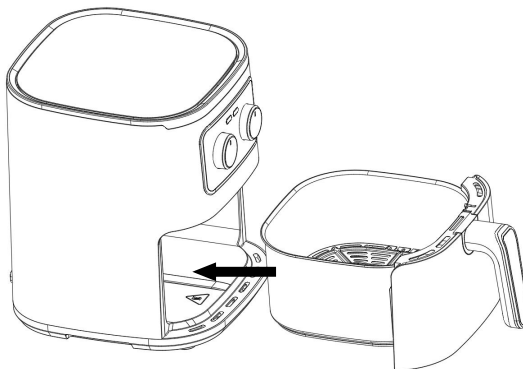


Abbildung 5

**WARNUNG:**

- Verwenden Sie den Topf niemals ohne das Gestell.
- Berühren Sie den Topf während und unmittelbar nach dem Gebrauch nicht, da er sehr heiß wird. Fassen Sie den Topf nur am Griff an.

- Bestimmen Sie die erforderliche Zubereitungszeit und Temperatur für die Zutat (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel).
- Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel). Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie den Topf am Griff aus der Heißluftfritteuse und schütteln Sie ihn. Schieben Sie dann den Topf zurück in die Heißluftfritteuse



Wenn Sie den Timer auf die Hälfte der Zubereitungszeit stellen, ertönt der Timer, wenn Sie die Zutaten schütteln müssen. Das bedeutet allerdings, dass Sie den Timer nach dem Schütteln erneut auf die verbleibende Zubereitungszeit einstellen müssen.

- Wenn Sie den Timer hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Ziehen Sie den Topf aus der Heißluftfritteuse.

**NOTIZ:**

Sie können die Heißluftfritteuse auch manuell ausschalten. Stellen Sie dazu den Timer auf 0.

- Prüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind. Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie den Topf einfach zurück in die Heißluftfritteuse und stellen Sie den Timer auf ein paar zusätzliche Minuten.
- Um Zutaten (z. B. Pommes frites) zu entnehmen, ziehen Sie den Topf aus der Heißluftfritteuse und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche.

**WARNUNG:**

- Drehen Sie das Gestell nicht auf den Kopf, wenn der Topf noch daran befestigt ist, da sonst überschüssiges Öl, das sich am Boden des Topfes angesammelt hat, auf die Zutaten tropft.
- Der Topf und die Zutaten sind heiß. Abhängig von der Art der Zutaten in der Heißluftfritteuse kann Dampf aus dem Topf entweichen.

- Leeren Sie den Brattopf in eine Schüssel oder auf einen Teller.

- Wenn eine Charge Zutaten fertig ist, ist die Heißluftfritteuse sofort bereit für die Zubereitung einer weiteren Charge.

□ Einstellungen

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



NOTIZ:

Beachten Sie, dass es sich bei diesen Einstellungen lediglich um Richtlinien handelt. Da sich die Zutaten in Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir nicht garantieren, dass Ihre Zutaten optimal eingestellt sind.

Die verwendete Technologie erwärmt die Luft im Inneren der Heißluftfritteuse sofort wieder. Ein kurzes Herausziehen des Topfes aus der Heißluftfritteuse während des Heißluftfrittierens stört den Vorgang kaum.

Informationen zum Einstellen von Zeit und Temperatur finden Sie in Abb. 7.

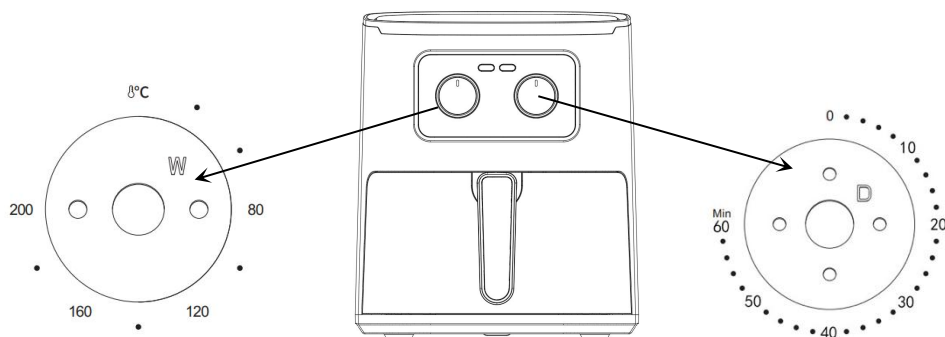


Abbildung 6

Abbildung 7



- Kleinere Zutaten erfordern in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas längere Zubereitungszeit, eine kleinere Menge an Zutaten benötigt nur eine etwas kürzere Zubereitungszeit.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Ergebnis und kann dazu beitragen, ungleichmäßig frittierte Zutaten zu vermeiden.
- Geben Sie frischen Kartoffeln etwas Öl hinzu, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen. Frittieren Sie Ihre Zutaten innerhalb weniger Minuten nach Zugabe des Öls in der Heißluftfritteuse.
- Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten wie Würstchen in der Heißluftfritteuse zu.
- Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.
- Die optimale Menge für die Zubereitung knuspriger Pommes beträgt 500 Gramm.
- Verwenden Sie vorgefertigter Teig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Vorgefertigter Teig erfordert außerdem eine kürzere Zubereitungszeit als selbstgemachter Teig.
- Stellen Sie eine Backform oder Auflaufform in den Heißluftfritteusenkorb, wenn Sie

einen Kuchen oder eine Quiche backen oder zerbrechliche oder gefüllte Zutaten frittieren möchten.

- Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden. Verwenden Sie zum Aufwärmen von Zutaten die Standardeinstellung von 150 °C für bis zu 10 Minuten.

| | Min-max Gewicht (g) | Zeit (min) | Temperatur (°C) | Schütteln | Anmerkung |
|--------------------------------|---------------------|------------|-----------------|-----------|-----------|
| Garnelen | 400-500 | 18-22 | 150-170 | schütteln | |
| Steak | 200-400 | 20-21 | 170-180 | schütteln | |
| Huhn | 600-800 | 25-28 | 180-200 | schütteln | |
| Fisch | 500-600 | 20-22 | 180-200 | schütteln | |
| Hühnerflügel | 500-600 | 21-23 | 180-200 | schütteln | |
| Gefrorene Pommes frites | 500-600 | 26-28 | 180-200 | schütteln | |
| Kekse | 140-160 | 14-16 | 160-180 | | |
| Muffin | 120-160 | 12-14 | 160-180 | | |



ANMERKUNGEN:

- Wenn Sie mit dem Frittieren beginnen, während die Heißluftfritteuse noch kalt ist, verlängern Sie die Zubereitungszeit um 3 Minuten.
- Während des Backens einmal wenden oder schütteln.

10. REINIGUNG

Reinigen Sie die Heißluftfritteuse nach jedem Gebrauch.



WARNUNG:

Der Topf und das Gestell sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Verwenden Sie zum Reinigen keine Küchenutensilien aus Metall oder scheuernde Reinigungsmittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie die Heißluftfritteuse abkühlen.



NOTIZ:

Nehmen Sie den Topf heraus, damit die Heißluftfritteuse schneller abkühlen kann.

2. Wischen Sie die Außenseite der Heißluftfritteuse mit einem feuchten Tuch ab.
3. Reinigen Sie Topf und Gestell mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Restliche Verschmutzungen können Sie mit einer Entfettungsflüssigkeit entfernen.



Wenn Schmutz am Gestell oder am Topfboden haftet, füllen Sie den Topf mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Legen Sie das Gestell in den Topf und lassen Sie den Schmutz etwa 10 Minuten lang einweichen.

4. Reinigen Sie das Innere der Heißluftfritteuse mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
5. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um eventuelle Speisereste zu entfernen.

11. LAGERUNG

1. Trennen Sie die Heißluftfritteuse vom Netz und lassen Sie sie abkühlen.
2. Stellen Sie vor der Lagerung sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.

12. FEHLERBEHEBUNG

| Problem | Mögliche Ursache | Lösung |
|--|--|---|
| Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht. | Die Heißluftfritteuse ist nicht angeschlossen. | Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose. |
| | Sie haben den Timer nicht eingestellt. | Stellen Sie den Timer-Knopf auf die gewünschte Zubereitungszeit, um die Heißluftfritteuse einzuschalten. |
| Die mit der Heißluftfritteuse frittierten Zutaten sind noch nicht gar. | Die Menge der Zutaten im Topf ist zu groß. | Geben Sie kleinere Zutatenmengen in den Korb. Kleinere Chargen werden gleichmäßiger frittiert. |
| | Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig. | Stellen Sie den Temperaturschlüssel auf die gewünschte Temperatureinstellung ein (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „VERWENDUNG DER HEISLUFTFRITTEUSE“). |
| | Die Vorbereitungszeit ist zu kurz. | Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Zubereitungszeit ein (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „VERWENDUNG DER HEISLUFTFRITTEUSE“). |
| In der Heißluftfritteuse werden die Zutaten ungleichmäßig frittiert. | Bestimmte Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. | Übereinander liegende Zutaten (z. B. Pommes frites) müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „VERWENDUNG DER HEISLUFTFRITTEUSE“). |
| Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen. | Sie haben eine Art Snack verwendet, der in einer herkömmlichen Fritteuse zubereitet werden sollte. | Verwenden Sie Ofensnacks oder streichen Sie leicht etwas Öl auf die Snacks, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen. |

| | | |
|--|--|--|
| Ich kann den Topf nicht richtig in die Heißluftfritteuse schieben. | Es sind zu viele Zutaten im Topf. | Füllen Sie den Korb nicht über die MAX-Anzeige hinaus. |
| | Das Gestell ist nicht richtig im Topf platziert. | Schieben Sie das Gestell ganz nach unten in den Topf. |
| Aus der Heißluftfritteuse kommt weißer Rauch. | Sie bereiten fettige Zutaten zu. | Wenn Sie fettige Zutaten in der Heißluftfritteuse frittieren, läuft eine große Menge Öl in den Topf. Das Öl erzeugt weißen Rauch und der Topf kann sich stärker als gewöhnlich erhitzen. Dies hat keinen Einfluss auf die Heißluftfritteuse oder das Ergebnis. |
| | Der Topf enthält noch Fettrückstände vom vorherigen Gebrauch. | Weißer Rauch entsteht durch die Erhitzung des Fetts im Topf. Stellen Sie sicher, dass Sie den Topf nach jedem Gebrauch ordnungsgemäß reinigen. |
| Frische Pommes frites werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert. | Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet. | Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass diese beim Braten fest bleiben. |
| | Sie haben die Kartoffelstäbchen vor dem Frittieren nicht richtig abgespült. | Spülen Sie die Kartoffelstifte gründlich ab, um die Stärke von der Außenseite der Stifte zu entfernen. |
| Frische Pommes frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen. | Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes frites ab. | Stellen Sie sicher, dass Sie die Kartoffelstäbchen gut trocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen. |
| | | Schneiden Sie die Kartoffelstäbchen kleiner, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen. |
| | | Für ein knusprigeres Ergebnis etwas mehr Öl hinzufügen. |

13. ENTSORGUNG



- Das Verpackungsmaterial ist recycelbar. Entsorgen Sie es umweltgerecht und bringen Sie es zu einem Recyclinghof.



- Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt in der gesamten EU nicht mit anderem Hausmüll entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu verhindern, recyceln Sie diese verantwortungsvoll, um die nachhaltige Wiederverwendung materieller Ressourcen zu fördern. Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, nutzen Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben. Sie können dieses Produkt einer umweltfreundlichen Wiederverwertung zuführen.

14. GARANTIE

Auf unsere Produkte gewähren wir 1 Jahr Garantie. Der Kunde muss einen Kaufbeleg vorlegen können und die Garantie muss innerhalb eines Jahres ab Kaufdatum erfolgen. Bitte beachten Sie, dass die Garantie nicht für Folgendes gilt:

1. Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung oder Reparatur verursacht wurden.
2. Verschleißteile.
3. Für Mängel, die dem Kunden zum Zeitpunkt des Kaufs bekannt waren.
4. Bei Mängeln, die auf ein Verschulden des Kunden zurückzuführen sind.
5. Bei Schäden durch Dritte.

KICINN.

Dennepark B.V.
Keersopstraat 59
3044 EX Rotterdam
Nederland

✉: klantenservice@dennepark.nl

🌐: www.dennepark.nl



© 2023 KICINN

Document version 2023-09-06