



HOLLAND | 1851

NL

EN

FR

DE



GEBRUIKSAANWIJZING & GARANTIE

XXL AIRFRYER | 7,6L

INHOUD

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

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

1) ALGEMENE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

GEVAAR

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen of met gebrek aan ervaring en kennis, mits zij worden begeleid of geïnstrueerd over het veilige gebruik van het apparaat en zich bewust zijn van de risico's.
- Dit apparaat is geen speelgoed.
- Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij die ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Dompel de behuizing van de airfryer, die elektrische onderdelen en verwarmingselementen bevat, nooit onder in water en spoel het apparaat nooit af onder de kraan.
- Zorg dat er geen water of andere vloeistoffen in het apparaat komen om elektrische schokken te voorkomen.
- Plaats de etenswaren die u wilt bakken altijd in de mand en voorkom direct contact met de verwarmingselementen.
- Bedeck de luchtinlaat- en -uitlaatopeningen niet wanneer het apparaat in gebruik is.
- Vul de mand niet met olie, want dat kan brand veroorzaken.
- Raak de binnenkant van het apparaat nooit aan als het in werking is.
- De aanraakbare oppervlakken kunnen tijdens gebruik heet worden.

WAARSCHUWING

- Controleer of het voltage dat wordt aangegeven op het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Gebruik het apparaat niet indien de stekker, het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd is.
- Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Sluit het apparaat niet aan en bedien het bedieningspaneel niet met natte handen.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact. Controleer altijd of de stekker goed in het stopcontact zit.
- Sluit dit apparaat nooit aan op een externe tijdschakelaar om een gevarelijke situatie te voorkomen.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van brandbare materialen zoals een tafelkleed of gordijn.
- Plaats het apparaat niet tegen een muur of tegen andere apparaten. Laat minimaal 10 cm vrij achter en aan beide zijden van het apparaat. Laat boven het apparaat ook minimaal 10 cm vrij. Zet niets bovenop het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan beschreven in deze handleiding.

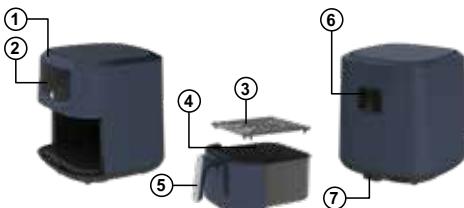
- Laat het apparaat niet zonder toezicht tijdens gebruik.
- Tijdens het bakken met hete lucht komt hete stoom uit de luchtuilatopeningen. Houd uw handen en gezicht uit de veilige afstand van de stoom en van de luchtuilatopeningen. Pas ook op voor hete stoom en lucht wanneer u de mand uit het apparaat verwijdert.
-  De aanraakbare oppervlakken kunnen tijdens gebruik heet worden.
- Haal onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als donkere rook uit het apparaat komt. Wacht tot de rookontwikkeling stopt voordat u de mand uit het apparaat haalt.
- De mand wordt heet in de airfryer. Gebruik altijd ovenwanten wanneer u de mand vastpakt.

VOORZICHTIG

- Plaats het apparaat op een horizontale, vlakke en stabiele ondergrond.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik. Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik in personeelskeukens van bijvoorbeeld winkels, kantoren, boerderijen of vergelijkbare werkomgevingen. Het is ook niet bedoeld voor gebruik door gasten van hotels, motels, bed & breakfasts en andere verblijfsaccommodaties.
- Als het apparaat onjuist of voor professionele of semiprofessionele doeleinden wordt gebruikt of als het niet wordt gebruikt volgens de instructies in de gebruikershandleiding, vervalt de garantie en wordt elke aansprakelijkheid voor veroorzaakte schade afgewezen.
- Breng het apparaat altijd naar een erkend servicecentrum voor onderzoek of reparatie. Probeer het apparaat niet zelf te repareren, omdat uw garantie hierdoor komt te vervallen.
- Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat ongeveer 30 minuten afkoelen voordat u het vastpakt of schoonmaakt.
- Zorg ervoor dat de etenswaren die in dit apparaat zijn bereid, goudgeel zijn en niet donker of bruin. Verwijder verbrande resten. Bereid verse aardappelen niet bij een temperatuur hoger dan 200 °C (om het ontstaan van acrylamide tot een minimum te beperken).

2) BESCHRIJVING VAN ONDERDELEN

- | | |
|------------------------------------|-----------------------------|
| ① Behuizing airfryer | ④ Mand |
| ② Bedieningspaneel met touchscreen | ⑤ Handgreep |
| ③ Rooster | ⑥ Luchtuilatopeningen |
| | ⑦ Netsnoer (niet afgebeeld) |



Voor het eerste gebruik

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Verwijder eventuele stickers of etiketten van het apparaat.
- Maak het rooster en de mand grondig schoon met heet water, een beetje afwasmiddel en een niet-schurend sponsje. Droog het rooster en de mand voor gebruik goed af.
- OPMERKING:** Het rooster en de mand zijn ook vaatwasmachinebestendig.

- Veeg de buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek en droog het daarna af. Gebruik een droge doek om de binnenkant te reinigen.
- De airfryer werkt op hete lucht. Vul de mand niet met olie of frituurvet.

Klaarmaken voor gebruik

- Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond.
- Plaats het apparaat op een hittebestendige ondergrond.
- Plaats het rooster op de juiste manier in de mand.
- Vul de mand niet met olie of een andere vloeistof.
- Zet niets boven op het apparaat. Dit verstoort de luchtstroom en beïnvloedt het bakresultaat.

Gebruik

1. Doe de stekker in een geaard stopcontact.
2. Trek de mand voorzichtig uit de airfryer.
3. Plaats de etenswaren in de mand.
- **OPMERKING:** Vul de mand nooit tot boven de MAX.-aanduiding omdat dit een negatief effect op de kwaliteit van het eindresultaat kan hebben.
4. Schuif de mand terug in de airfryer.
- Gebruik de mand nooit zonder het rooster erin.
- **LET OP:** Raak de mand tijdens en na gebruik niet aan, omdat deze erg heet wordt. Houd de mand alleen vast aan het handvat.

BEDIENINGSPANEEL

KNOP	
	Preset menu (Voorprogrammeerd menu)
	Temperatuur up (Temperatuur omhoog)
	Temperatuur down (Temperatuur omlaag)
	Time up (Tijd verlengen)
	Time down (Tijd verkorten)
	Pause Power on/off (Pauze aan/uit)

CONTROLELAMPJE	
	8 preset programs: fries, bacon, chicken, shrimp, meat, cake, fish and dehydrate function (8 snelkeuzeprogramma's: frites, bacon, kip, garnalen, vlees, cake, vis en droogfunctie)
	Fan (Ventilator)
	Heating (Verwarming)
	Temperature (Temperatuur)
	Temperature & time display (Temperatuurs- en tijdsaanduiding)
	Time (Tijd)

5. Bedien het bedieningspaneel (zie bovenstaande afbeelding) als volgt:
 - Doe de stekker in het stopcontact, de Pauze | Aan/uit-knop licht op.

Pauze- | Aan/uit-knop

- Plaats om te beginnen het rooster en de mand op de juiste manier in de airfryer: de Pauze- | Aan/uit-knop licht geleidelijk op en wordt vervolgens geleidelijk donkerder.
- Druk op de Pauze- | Aan/uit-knop om de airfryer aan te zetten. De standaardtemperatuur van het apparaat (200°C)

en de bereidingstijd (15 minuten) worden afwisselend op het display weergegeven.

- Druk nogmaals op de Pauze- | Aan/uit-knop om het bakproces te starten.
- Druk op de Pauze- | Aan/uit-knop om het bakproces te pauzeren. De Pauze- | Aan/uit-knop knippert wanneer het apparaat gepauzeerd is.
- Om de airfryer uit te schakelen (dit kan ook tijdens het bakproces) houdt u de Pauze- | Aan/uit-knop enkele seconden ingedrukt. Alle lampjes gaan uit, de ventilator stopt en het woord 'end' (einde) verschijnt op het display.

Knop Voorprogrammeerd menu

Als u de **knop voor het voorprogrammeerde menu** selecteert, kunt u door de 8 snelkeuzeprogramma's bladeren. Druk op de **knop voor het voorprogrammeerde menu** tot het gewenste programma knippert. Eenmaal geselecteerd, drukt u op de **Pauze- | Aan/uit-knop** waarna de voorprogrammeerde tijd ingaat en de bereidingstemperatuur is ingesteld. **OPMERKING:** U hoeft de airfryer niet voor te verwarmen, u kunt meteen beginnen met het geselecteerde programma.

Knoppen Temperatuur omhoog/omlaag

Druk op de knop **Temperatuur omhoog** om de temperatuur te verhogen en op de knop **Temperatuur omlaag** om de temperatuur te verlagen. Als u deze knoppen ingedrukt houdt, stijgt of daalt de temperatuur in stappen van 5°C. De temperatuur is instelbaar van 80°C tot 200°C. Behalve voor het voorprogrammeerde menu: gedroogd fruit: de temperatuur voor gedroogd fruit is in te stellen van 30°C tot 80°C

Knoppen Tijd verlengen / verkorten

Druk op de knop **Tijd verlengen** en **Tijd verkorten** om de tijd met een bereik van 1 tot 60 minuten in te stellen. In het voorprogrammeerde menu: gedroogd fruit kunt u de tijd instellen tussen 1 en 24 uur.

6. Alle programma's (behalve het programma voor cake en gedroogd fruit) geven op 2/3 van de tijd een schudsignaal. U hoort een piepgeluid en 'tm' (schudden) verschijnt op het scherm. Om de etenswaren te schudden, trek u de mand aan de handgreep uit het apparaat en schudt u de inhoud. Schuif de mand vervolgens terug in de airfryer.
7. Wanneer u een zoem- en piepsignaal hoort en 'end' (einde) op het scherm verschijnt, is de ingestelde bereidingstijd verstreken. Trek de mand uit het apparaat en plaats het op een hittebestendig oppervlak.
8. Controleer of de etenswaren klaar zijn. Als de etenswaren nog niet klaar zijn, schuif de mand terug in het apparaat en stelt u de timer in op een paar extra minuten.
9. Trek de mand uit de airfryer en plaats deze op een hittebestendig oppervlak.
10. Leeg de mand in een schaal of op een bord. Tip: Om grote of kwetsbare etenswaren uit de mand te verwijderen, kunt u het beste een tang gebruiken.
11. Zodra er een portie klaar is, kunt u direct een volgende portie in de airfryer bereiden.

TIPS

1. Kleinere etenswaren zijn meestal iets eerder klaar dan grotere etenswaren.
2. Een grotere hoeveelheid etenswaren heeft een langere bereidingstijd nodig, een kleinere hoeveelheid een iets kortere bereidingstijd.
3. Het schudden van kleinere etenswaren ongeveer halverwege de bereidingstijd zorgt voor een optimaal resultaat en helpt ongelijkmatig gebakken etenswaren te voorkomen.
4. Bestrijk verse aardappelen met wat bakolie voor een knapperig resultaat.
5. Bereid geen extreem vette etenswaren zoals worstjes in de airfryer.
6. Ovensnacks kunnen ook in de airfryer worden bereid.

- Gebruik kant-en-klaar deeg om snel en gemakkelijk gevulde snacks te maken. Kant-en-klaar deeg heeft ook een kortere bereidingstijd nodig dan zelfgemaakt deeg.
- Plaats een passende bakvorm of ovenschaal op het rooster in de mand als u een cake of quiche wilt bakken of als u
- kwetsbare of gevulde etenswaren wilt bereiden.
- U kunt de airfryer ook gebruiken om etenswaren op te warmen. Hiervoor zet u de temperatuur maximaal 10 minuten op 150°C.

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De airfryer werkt niet.	De stekker van het apparaat zit niet in het stopcontact.	Doe de stekker in een geaard stopcontact.
De etenswaren die in de airfryer zijn bereid, zijn niet gaar.	De mand zit te vol.	Doe kleinere porties etenswaren in de mand. Kleinere porties worden gelijksmatiger gebakken.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Pas de temperatuur aan.
	De bereidingstijd is te kort.	Pas de tijd aan.
De etenswaren worden in de airfryer ongelijkmatig gebakken.	Bepaalde etenswaren moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.	Etenswaren die op of over elkaar liggen (bijvoorbeeld frites) moeten ongeveer halverwege de bereidingstijd worden geschud.
Snacks zijn niet knapperig als ze uit de airfryer komen.	U hebt een snack gebruikt die alleen geschikt is voor bereiding in een traditionele frituurpan.	Gebruik ovensnacks of bestrijk de snacks licht met olie voor een knapperiger resultaat.
Ik kan de mand niet goed in het apparaat schuiven.	De mand zit te vol.	Vul de mand nooit tot boven de MAX.-aanduiding.
Er komt witte rook uit het apparaat.	U bereidt vette etenswaren.	Wanneer u vette etenswaren in de airfryer bereidt, lekt er een grote hoeveelheid olie in de mand. De olie produceert witte rook en de mand kan heter worden dan normaal. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het eindresultaat.
	De mand bevat nog resten van vorig gebruik.	Witte rook wordt veroorzaakt door het verhitten van vet in de mand. Zorg ervoor dat u de mand na elk gebruik goed schoonmaakt.
Verse frites worden in de airfryer ongelijkmatig gebakken.	De verse aardappelfrites worden voóór bereiding niet goed afgespoeld.	Spooil de verse aardappelfrites goed af om het zetmeel van de buitenkant van de reepjes te verwijderen.
Verse frites zijn niet knapperig als ze uit de airfryer komen.	De knapperigheid van de frites hangt af van de hoeveelheid olie en water in de frites.	Dep de aardappelreepjes goed droog voordat u de olie toevoegt. Snij de aardappelreepjes dunner voor een knapperiger resultaat. Smeer de frites in met een klein beetje olie voor een knapperiger resultaat.

3) REINIGING EN ONDERHOUD

- Reinig het apparaat na elk gebruik.
- Het rooster en de mand hebben een antiaanbaklaag. Gebruik tijdens het reinigen geen metalen keukengerei of schurende schoonmaakmiddelen, want die kunnen de antiaanbaklaag beschadigen.
- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- OPMERKING:** Verwijder de mand om de airfryer sneller te laten afkoelen.
- Neem de buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.
- Maak het rooster en de mand schoon met heet water, een beetje afwasmiddel en een niet-schurend sponsje. U kunt een ontvettend middel gebruiken om achtergebleven vuil te verwijderen.
- OPMERKING:** Het rooster en de mand zijn vaatwasmachinebestendig.
- Tip: Als er vuil vastzit aan het rooster en de mand, vul de mand dan met heet water met een beetje afwasmiddel. Plaats het rooster in de mand en laat het rooster en de mand ongeveer 10 minuten weken.
- Reinig de binnenkant van het apparaat met een droge doek of niet-schurend sponsje.
- Gebruik een reinigingsborstel om etensresten van het verwarmingselement te verwijderen.

4) OPBERGEN

- Berg de airfryer niet op samen met metalen keukengerei of scherpe voorwerpen, want dit kan krassen of schade aan het oppervlak veroorzaken.

- Zorg dat de airfryer en alle onderdelen altijd schoon en droog zijn voordat u het apparaat opbergt. Bewaar de airfryer op een droge plek.

5) RESERVEONDERDELEN

Voor dit toestel zijn geen reserveonderdelen verkrijgbaar.

6) HET TOESTEL RECYCLEN

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

Alleen geldig voor het Verenigd Koninkrijk:

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

7) GARANTIE

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

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

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

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

Bij non-conformiteit zal, afhankelijk van de omstandigheden,

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

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

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

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

Onze klantenservice helpt je graag verder.

We wensen je veel plezier met je nieuwe toestel!

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

NL

EN

FR

DE



HOLLAND | 1851



INSTRUCTION MANUAL & WARRANTY XXL AIRFRYER | 7,6L

CONTENTS

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

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

1) GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

DANGER

1. This appliance can be used by children aged 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if supervised and they have been given instructions about the safe use of the appliance and understand the risks of it.
2. Children cannot play with the appliance.
3. Cleaning and user maintenance should not be done by children unless they are older than 8 and supervised.
4. Never immerse the airfryer body, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
5. Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
6. Always put the ingredients to be fried in the basket and prevent direct contact with the heating elements.
7. Do not cover the air inlet and outlet openings while the appliance is operational.
8. Do not fill the basket with oil as this may cause a fire hazard.
9. Never touch the inside of the appliance while it is operational.
10. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operational.

WARNING

1. Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
2. Do not use the appliance if the power plug, the power cord or the appliance itself is damaged.
3. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Keep the power cord away from hot surfaces.
5. Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
6. Only connect the appliance to an earthed power socket, always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
7. Never connect this appliance to an external timer switch in order to avoid a hazardous situation.
8. Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
9. Do not place the appliance against a wall or against another appliance, leave at least 10 cm free space on the back and sides and 10 cm free space above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
10. Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
11. Do not let the appliance operate unattended.
12. During air frying, hot steam is released through the air outlet openings, keep your hands and face at a safe distance from

the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the basket from the appliance.

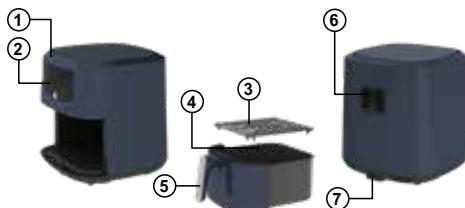
13.  The accessible surfaces may become hot during use.
14. Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the basket from the appliance.
15. The basket becomes hot all over when it is used in the airfryer, always use oven gloves when handling the basket.

CAUTION

1. Place the appliance on a horizontal, even, and stable surface.
2. This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments, nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
3. If the appliance is used improperly or for professional or semi professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the warranty becomes invalid and refuses any liability for damage caused.
4. Always return the appliance to a service centre authorized for examination or repair. Do not attempt to repair the appliance yourself, otherwise the guarantee becomes invalid.
5. Always unplug the appliance after use.
6. Let the appliance cool down for approx. 30 minutes before you handle or clean it.
7. Make sure the ingredients prepared in this appliance come out golden-yellow instead of dark or brown. Remove burnt remnants. Do not fry fresh potatoes at a temperature above 200°C (to minimize the production of acrylamide).

2) DESCRIPTION OF THE PARTS

- | | |
|-----------------------|-----------------------------------|
| ① Airfryer body | ⑤ Basket handle |
| ② Touch control panel | ⑥ Air outlet openings |
| ③ Crisping tray | ⑦ Power cord (not shown on image) |
| ④ Basket | |



Before first use

- Remove all packaging material.
- Remove any stickers or labels from the appliance.
- Thoroughly clean the crisping tray and basket with hot water, some washing up liquid and a non-abrasive sponge. Dry the crisping tray and basket thoroughly before use.

- NOTE:** You can also clean the crisping tray and basket in the dishwasher.
- Wipe the outside of the appliance with a damp cloth and dry afterwards. Use a dry cloth to clean the inside.
 - The airfryer works on hot air. Do not fill the basket with oil or frying fat.

Preparing for use

- Place the appliance on a stable, horizontal, and level

- surface.
- Do not place the appliance on non-heat resistant surfaces.
 - Place the crisping tray in the basket properly.
 - Do not fill the basket with oil or any other liquid.
 - Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the air frying result.

Use

1. Put the power plug in an earthed power socket.
2. Carefully pull the basket out of the airfryer body.
3. Put the ingredients in the basket.
- **NOTE:** Never fill the basket beyond the MAX. indication as this could affect the quality of the end result.
4. Slide the basket back into the airfryer body.
- Never use the basket without the crisping tray in it.
- **CAUTION:** Do not touch the basket during and after use, as it gets very hot. Only hold the basket by the handle.

CONTROL PANEL

BUTTON	
	Preset menu
	Temperature up
	Temperature down
	Time up
	Time down
	Pause Power on/off

INDICATOR LIGHT	
	8 preset programs: fries, bacon, chicken, shrimp, meat, cake, fish and dehydrate function
	Fan
	Heating
	Temperature
	Temperature & time display
	Time

5. Operate the control panel (see image above) as follows:
- Plug in the power, the pause | power on/off button lights up.

Pause | Power on/off button

- To start, insert the crisping tray and basket properly in the main airfryer body: the pause | power on/off button lights up gradually and then darkens gradually.
- Press the pause | power on/off button to switch the airfryer on. The appliance default temperature (200°C) and cooking time (15 minutes) will be shown alternatively in the display.
- Press the pause | power on/off button again to start the cooking process.
- To pause the cooking process, press the pause | power on/off button. The pause | power on/off button will blink when paused.
- To switch off the airfryer (this can also be done during the cooking process) press and hold the pause | power on/off button for several seconds. All the lights go out, the fan stops working and the word 'end' appears on the display.

Preset menu button

Selecting the preset menu button enables you to scroll through the 8 food choices. Press the preset menu button until your

preferred program is blinking. Once selected, push pause | power on/off button and the predetermined time and cooking temperature function begins. NOTE: You don't need to preheat the airfryer, you can start with your selected program immediately.

Temperature up / down buttons

Press the temperature up button to increase and temperature down button to decrease the temperature. When you press and hold these buttons, the temperature will increase or decrease in steps of 5°C. The adjustable temperature is 80°C to 200°C. Except for the preset menu: dried fruit: the temperature adjustment range for dried fruit is from 30°C to 80°C.

Time up / down buttons

Press the time up button and time down button to adjust the time in a range from 1 up to 60 minutes. In the preset menu: dried fruit you can adjust the time in a range from 1 up to 24 hours.

6. All programs (except the cake and dried fruit program) contain a shake reminder at 2/3 of the time. You will hear a signal (beep) and 'trn' will appear on the screen. To shake the ingredients, pull the basket out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the basket back into the airfryer.
7. When you hear the buzzer alarm beep and 'end' appears on the screen, the set preparation time has elapsed. Pull the basket out of the appliance and place it on a heat resistant surface.
8. Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the basket back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
9. Pull the basket out of the airfryer and place it on a heat resistant surface.

NOTE: The basket and ingredients are hot. Depending on the type of the ingredients in the airfryer, steam may escape from the basket.

10. Empty the basket by turning the basket upside down into a bowl or onto a plate. Tip: To remove large or fragile ingredients, lift the ingredients out of the basket with a pair of tongs.
11. When a batch of ingredients is ready, the airfryer is instantly ready for preparing another batch.

TIPS

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

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The airfryer does not work	The appliance is not plugged in.	Put the power plug in an earthed power socket.

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

3) MAINTENANCE AND CLEANING

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

NOTE: Remove the basket to let the airfryer cool down more quickly.

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

NOTE: The crisping tray and basket are dishwasher safe.

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

4) STORAGE

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

5) SPARE PARTS

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

6) DISPOSAL OF THE APPLIANCE

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

or other use of old appliances, you make an important contribution to protecting our environment.

Only valid for United Kingdom:

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

7) WARRANTY

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Enjoy using your appliance!

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



HOLLAND | 1851

NL

EN

FR

DE



MANUEL D'UTILISATION ET GARANTIE AIRFRYER XXL | 7,6L

TABLE DES MATIÈRES

1)	INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ	11
2)	DESCRIPTION DES DIFFÉRENTS ÉLÉMENS	11
	AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	11
	PRÉPARATION AVANT UTILISATION	12
	UTILISATION	12
3)	ENTRETIEN ET NETTOYAGE	13
4)	RANGEMENT	13
5)	PIÈCES DE RECHANGE	13
6)	MISE AU REBUT DE L'APPAREIL	14
7)	GARANTIE	14

Veuillez lire attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser l'appareil. Nous vous recommandons de conserver ces instructions. Pour votre propre sécurité, veuillez respecter ces consignes de sécurité lors de l'utilisation d'appareils électriques.

1) INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

DANGER

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou par des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à condition que ce soit sous surveillance et après avoir reçu des instructions sur la manière d'utiliser cet appareil en toute sécurité et avoir compris les risques encourus.
2. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
3. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants âgés de moins de 8 ans et sans surveillance.
4. N'immergez jamais dans l'eau le corps de l'airfryer, qui contient les composants électriques et les éléments chauffants, et ne le rincez pas sous le robinet.
5. Ne versez jamais de l'eau ou tout autre liquide à l'intérieur de l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution.
6. Placez toujours les aliments à frire dans le panier et évitez qu'ils n'entrent en contact direct avec les éléments chauffants.
7. Ne couvrez pas les orifices d'arrivée et d'évacuation d'air lorsque l'appareil est en fonctionnement.
8. Ne remplissez pas le panier d'huile, afin d'éviter de provoquer un risque d'incendie.
9. Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
10. Les surfaces accessibles peuvent chauffer pendant l'utilisation de l'appareil.

AVERTISSEMENT

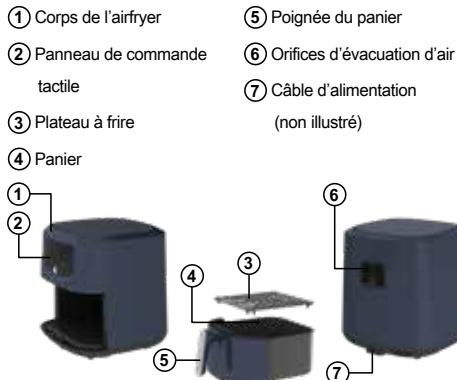
1. Vérifiez, avant de le brancher, que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau local.
2. N'utilisez pas l'appareil si la prise de courant, le câble d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
3. Surveillez les enfants afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. Eloignez le câble d'alimentation des surfaces chaudes.
5. Ne branchez pas l'appareil et ne manipulez pas le panneau de commande si vous avez les mains mouillées.
6. Ne branchez l'appareil que sur une prise raccordée à la terre. Vérifiez toujours que la fiche est correctement insérée dans la prise murale.
7. Ne connectez jamais cet appareil à une minuterie externe afin d'éviter toute situation dangereuse.
8. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de matériaux inflammables tels qu'une nappe ou un rideau.
9. Ne placez pas l'appareil contre un mur ou juste à côté d'un autre appareil. Laissez au moins 10 cm d'espace dégagé à l'arrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil. Ne posez rien sur le dessus de l'appareil.

10. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
11. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lors de son utilisation.
12. Lors de la friture sans huile, de la vapeur chaude s'échappe des orifices d'évacuation d'air. Tenez vos mains et votre visage à une distance de sécurité de la vapeur et des orifices d'évacuation d'air. Faites également attention à la vapeur et à l'air chauds en retirant le panier de l'appareil.
13.  Les surfaces accessibles peuvent chauffer pendant l'utilisation.
14. Débranchez immédiatement l'appareil si de la fumée noire s'en dégage. Attendez jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de fumée pour retirer le panier de l'appareil.
15. Le panier devient chaud sur toute sa surface lorsqu'il est utilisé dans l'airfryer, utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous le manipulez.

ATTENTION

1. Placez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable.
2. Cet appareil est destiné à un usage domestique normal uniquement. Il n'est pas destiné à être utilisé dans des environnements tels que les cuisines pour le personnel dans des magasins, bureaux, fermes ou autres environnements professionnels, ni par des clients dans des hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres environnements résidentiels.
3. Si l'appareil est utilisé de manière incorrecte ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du manuel d'utilisation, la garantie devient caduque et nous déclinons toute responsabilité pour les dommages causés.
4. Renvoyez toujours l'appareil à un centre de service agréé pour le faire examiner ou réparer. Ne tentez pas de réparer vous-même l'appareil, sinon la garantie devient caduque.
5. Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
6. Laissez l'appareil refroidir environ 30 minutes avant de le manipuler ou de le nettoyer.
7. Veillez à ce que les aliments préparés à l'aide de cet appareil soient dorés et non foncés ou bruns. Éliminez les restes brûlés. Ne faites pas frire les pommes de terre cuites à une température supérieure à 200 °C (pour minimiser la production d'acrylamide).

2) DESCRIPTION DES DIFFÉRENTS ÉLÉMENS



Avant la première utilisation

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- Retirez tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil.
- Nettoyez soigneusement le plateau à frire et le panier avec

de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Séchez soigneusement le plateau à frire et le panier avant de les utiliser.

- REMARQUE :** Vous pouvez également nettoyer le plateau à frire et le panier au lave-vaisselle.
- Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide, puis séchez-le. Utilisez un chiffon sec pour nettoyer l'intérieur.
- L'airfryer fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas le panier d'huile ou de graisse de friture.

Préparation avant utilisation

- Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane.
- Ne placez pas l'appareil sur des surfaces non résistantes à la chaleur.
- Placez correctement le plateau à frire dans le panier.
- Ne remplissez pas le panier avec de l'huile ou tout autre liquide.
- Ne posez rien sur le dessus de l'appareil. Cela perturbe la circulation de l'air et affecte le résultat de la friture à air chaud.

Utilisation

- Branchez la fiche dans une prise raccordée à la terre.
 - Retirez délicatement le panier du corps de l'airfryer.
 - Mettez les aliments dans le panier.
- REMARQUE :** Ne remplissez jamais le panier au-delà de l'indication MAX., car cela pourrait affecter la qualité du résultat final.
 - Replacez le panier dans le corps de l'airfryer.
 - N'utilisez jamais le panier sans le plateau à frire.
 - ATTENTION :** Ne touchez pas le panier pendant et après utilisation, car il devient très chaud. Tenez le panier uniquement par la poignée.

PANNEAU DE COMMANDE

BOUTON	
	Preset menu (Menu de présélection)
	Temperature up (Augmentation de la température)
	Temperature down (Diminution de la température)
	Time up (Augmentation du temps de préparation)
	Time down (Diminution du temps de préparation)
	Pause Power on/off (Pause Marche/Arrêt)

TÉMOIN LUMINEUX	
	8 preset programs: fries, bacon, chicken, shrimp, meat, cake, fish and dehydrate function (8 programmes de présélection : frites, bacon, poulet, crevettes, viande, gâteau, poisson et fonction déshydratation)
	Fan (Ventilateur)
	Heating (Chauffage)
	Temperature (Température)
	Temperature & time display (Affichage de la température et du temps)
	Time (Temps)

- Utilisez le panneau de commande (voir l'image ci-dessus) comme suit :
- Branchez l'appareil, le bouton Pause | Marche/Arrêt s'allume.

Bouton Pause | Marche/Arrêt

- Pour commencer, insérez correctement le plateau à frire et le panier dans le corps principal de l'airfryer : le **bouton Pause | Marche/Arrêt** s'allume puis s'assombrit progressivement.
- Appuyez sur le **bouton Pause | Marche/Arrêt** pour mettre l'airfryer en marche. La température (200 °C) et le temps de cuisson (15 minutes) par défaut de l'appareil s'affichent alternativement à l'écran.
- Appuyez à nouveau sur le **bouton Pause | Marche/Arrêt** pour lancer la cuisson.
- Pour interrompre la cuisson, appuyez sur le **bouton Pause | Marche/Arrêt**. Le bouton Pause | Marche/Arrêt clignote lorsque la cuisson est mise sur pause.
- Pour éteindre l'airfryer (vous pouvez également le faire pendant la cuisson), appuyez plusieurs secondes sur le **bouton Pause | Marche/Arrêt**. Tous les témoins lumineux s'éteignent, le ventilateur cesse de fonctionner et le mot « end » (« fin ») apparaît sur l'écran.

Bouton Preset menu (Menu de présélection)

La sélection du **bouton du menu de présélection** permet de faire défiler les 8 choix d'aliments. Appuyez sur le bouton du menu de présélection jusqu'à ce que le programme de votre choix clignote. Une fois sélectionné, appuyez sur le **bouton Pause | Marche/Arrêt** pour lancer la fonction de temps et de température de cuisson pré-déterminés. **REMARQUE :** Il n'est pas nécessaire de préchauffer l'airfryer, vous pouvez lancer immédiatement le programme que vous avez sélectionné.

Boutons d'augmentation et de diminution de la température

Appuyez sur le **bouton d'augmentation de la température** pour monter la température et sur le **bouton de diminution de la température** pour l'abaisser. En appuyant longuement sur ces boutons, la température augmente ou diminue par paliers de 5 °C. La température est réglable dans une plage comprise entre 80 °C et 200 °C. Sauf pour le menu de présélection « Fruits secs » : la plage de réglage de la température pour les fruits secs est comprise entre 30 °C et 80 °C.

Boutons d'augmentation et de diminution du temps

Appuyez sur le **bouton d'augmentation** et de **diminution du temps** pour régler le temps de préparation dans une plage comprise entre 1 et 60 minutes. Dans le menu de présélection « Fruits secs », vous pouvez régler le temps dans une plage comprise entre 1 à 24 heures.

- Tous les programmes (à l'exception du programme « Gâteau » et « Fruits secs ») contiennent un rappel pour secouer les aliments aux 2/3 du temps. Vous entendrez un signal (bip) et le message « trn » s'affichera à l'écran. Pour secouer les aliments, retirez le panier de l'appareil à l'aide de la poignée et secouez-le. Replacez ensuite le panier dans l'airfryer.
 - Lorsque vous entendez l'alarme sonore et que la mention « end » (fin) s'affiche à l'écran, le temps de préparation défini est écoulé. Retirez le panier de l'appareil et placez-le sur une surface résistante à la chaleur.
 - Vérifiez si les aliments sont prêts. Si les aliments ne sont pas encore prêts, il suffit de replacer le panier dans l'appareil et de prolonger la minuterie de quelques minutes.
 - Retirez le panier de l'airfryer et placez-le sur une surface résistante à la chaleur.
- REMARQUE :** Le panier et les aliments sont chauds. Selon la nature des aliments contenus dans l'airfryer, de la vapeur peut s'échapper du panier.
- Videz le panier en le retournant dans un bol ou sur une assiette. Conseil : pour retirer les aliments volumineux ou fragiles, sortez-les du panier à l'aide d'une pince.
 - Lorsqu'une fournée d'aliments est prête, l'airfryer est instantanément prêt à préparer une autre fournée.

CONSEILS

- Les aliments de petite taille nécessitent généralement un temps de préparation un peu plus court que les aliments de grande taille.

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

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
L'airfryer ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez la fiche dans une prise raccordée à la terre.
Les aliments frits avec l'airfryer ne sont pas cuits à cœur.	La quantité d'aliments dans le panier est trop importante.	Mettez de plus petites quantités d'aliments dans le panier. Les petites quantités permettent une friture plus uniforme.
	La température réglée est trop basse.	Ajustez la température.
	Le temps de préparation est trop court.	Ajustez le temps de préparation.
Les aliments sont frits de manière irrégulière dans l'airfryer.	Certains types d'aliments doivent être secoués à la moitié du temps de préparation.	Les aliments qui se superposent ou se croisent (comme les frites) doivent être secoués à peu près à la moitié du temps de préparation.
Les en-cas frits ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de l'airfryer.	Vous avez utilisé un type d'en-cas destiné à être préparé dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des en-cas au four ou badigeonnez-les légèrement d'huile pour obtenir un résultat plus croustillant.
Je ne parviens pas à glisser correctement le panier dans l'appareil.	Il y a trop d'aliments dans le panier.	Ne remplissez pas le panier au-delà de l'indication MAX.
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous préparez des aliments gras.	Lorsque vous faites frire des aliments gras dans l'airfryer, une grande quantité d'huile s'écoule dans le panier. L'huile produit de la fumée blanche et le panier peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte ni l'appareil ni le résultat final.
	Le panier contient encore des résidus de graisse de l'utilisation précédente.	La fumée blanche est due à l'échauffement de la graisse dans le panier. Veillez à nettoyer correctement le panier après chaque utilisation.
Les frites cuites sont frites de manière irrégulière dans l'airfryer.	Les frites de pommes de terre cuites ne sont pas bien rincées avant d'être frites.	Rincez correctement les frites de pommes de terre cuites pour éliminer l'amidon à l'extérieur des bâtonnets.
Les frites cuites ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de l'airfryer.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau qu'elles contiennent.	Veillez à bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter l'huile. Coupez les bâtonnets de pommes de terre plus petits pour un résultat plus croustillant. Répartissez une petite quantité d'huile directement sur les frites pour obtenir un résultat plus croustillant.

3) ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Le plateau à frire et le panier sont dotés d'un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine métalliques ou de produits de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.
- Retirez la fiche de la prise de courant et attendez que l'appareil refroidisse.
- REMARQUE :** Retirez le panier pour que l'airfryer refroidisse plus rapidement.
- Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Nettoyez le plateau à frire et le panier avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour éliminer toute saleté résiduelle.
- REMARQUE :** Le plateau à frire et le panier résistent au lave-vaisselle.
- Conseil : si des saletés sont collées au plateau à frire et au panier, remplissez le panier d'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Placez le plateau à frire dans le panier et laissez-le tremper pendant environ 10 minutes.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec un chiffon sec ou une éponge non abrasive.
- Nettoyez l'élément chauffant à l'aide d'une brosse de nettoyage afin d'éliminer tout résidu alimentaire.

4) RANGEMENT

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

5) PIÈCES DE RECHANGE

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

6) MISE AU REBUT DE L'APPAREIL

Cet appareil est marqué conformément à la Directive 2012/19/EU du Parlement européen relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Ce produit ne peut pas être traité comme un déchet ménager. Apportez-le dans un point de collecte central destiné au recyclage des appareils électroménagers et électriques. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, veuillez vous renseigner auprès de votre commune, de votre service de traitement des déchets ménagers ou du magasin où vous l'avez acheté. En éliminant correctement ce produit, vous contribuez à prévenir les conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine. En réutilisant, en recyclant et/ou en réaffectant d'anciens appareils usagés, vous contribuez de manière importante à la protection de notre environnement.

Uniquement applicable au Royaume-Uni :

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

Pour la France :



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Priviliez la réparation ou le don de votre appareil !

7) GARANTIE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Profitez de votre appareil !

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



HOLLAND | 1851

NL

EN

FR

DE



GEBRAUCHSANLEITUNG & GARANTIEBESTIMMUNGEN

XXL AIRFRYER | 7,6L

INHALT

1)	WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	16
2)	GERÄTEÜBERSICHT	16
	VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH	17
	VORBEREITUNG	17
	GEBRAUCH	17
3)	PFLEGE UND REINIGUNG	18
4)	LAGERUNG	19
5)	ERSATZTEILE	19
6)	ENTSORGUNG DES GERÄTS	19
7)	GARANTIEBESTIMMUNGEN	19

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

1) WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

WARNUNG

1. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren, Personen mit körperlichen, sensorischen oder kognitiven Beeinträchtigungen und Personen ohne die erforderlichen Kenntnisse nur dann benutzt werden, wenn sie unter Aufsicht stehen und Anweisungen zur sicheren Benutzung des Geräts erhalten und wissen, welche Gefahren von dem Gerät ausgehen können.
2. Dieses Gerät ist kein Spielzeug für Kinder.
3. Die Reinigung und Pflege des Geräts darf nicht durch Kinder erfolgen, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt.
4. Da sich im Gerät elektrische Bauteile und Heizelemente befinden, dürfen Sie es auf keinen Fall in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser abspülen.
5. Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Geräteinnere gelangen - Stromschlaggefahr!
6. Legen Sie die zu garenden Lebensmittel immer in den Garkorb und vermeiden Sie direkten Kontakt mit den Heizelementen.
7. Decken Sie die Lufteinlass-/Luftauslassöffnungen nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.
8. Füllen Sie kein Öl in den Garkorb - Brandgefahr!
9. Vermeiden Sie es, das Innere des Geräts zu berühren, wenn das Gerät in Betrieb ist.
10. Zugängliche Flächen am Gerät können im Gerätebetrieb heiß werden.

ACHTUNG

1. Achten Sie darauf, dass die auf dem Gerät angegebene Betriebsspannung mit der Spannung des örtlichen Stromnetzes übereinstimmt, bevor Sie das Gerät anschließen.
2. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst beschädigt ist.
3. Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
4. Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
5. Stecken Sie das Gerät nicht ein und benutzen Sie nicht das Bedienfeld, wenn Sie nasse Hände haben.
6. Schließen Sie das Gerät ausschließlich an eine geerdete Steckdose an und achten Sie immer darauf, dass der Stecker ordnungsgemäß in die Wandsteckdose eingesteckt ist.
7. Schließen Sie dieses Gerät auf keinen Fall an eine externe Zeitschaltuhr an, um jegliche Risiken zu vermeiden.
8. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien (wie z. B. eine Tischdecke oder Vorhänge) auf.

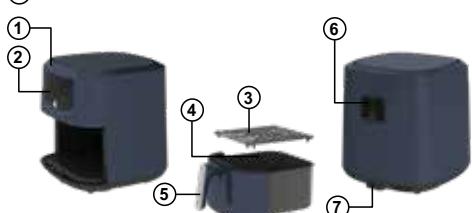
9. Stellen Sie das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe zu einer Wand oder einem anderen Gerät auf. Halten Sie an der Rückseite, an den Seiten und oberhalb des Geräts immer einen Abstand von mindestens 10 cm ein. Legen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab.
10. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für die in dieser Anleitung beschriebenen Zwecke.
11. Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht, wenn es in Betrieb ist.
12. Beim Garen mit heißer Luft tritt heißer Dampf durch die Luftauslassöffnungen aus. Halten Sie Hände und Gesicht vom Dampf und von den Luftauslassöffnungen fern. Achten Sie auch, wenn Sie den Garkorb aus dem Gerät nehmen, darauf, sich nicht mit heißem Dampf oder heißer Luft zu verbrühen.
13.  Zugängliche Flächen am Gerät können im Gerätebetrieb heiß werden.
14. Sollte dunkler Rauch aus dem Gerät austreten, ziehen Sie sofort den Netzstecker. Warten Sie, bis kein Rauch mehr austritt, bevor Sie den Garkorb aus dem Gerät nehmen.
15. Da der Garkorb im Gerätebetrieb heiß wird, sollten Sie immer Ofenhandschuhe tragen, wenn sie den Garkorb anfassen.

VORSICHT

1. Stellen Sie das Gerät immer auf eine waagerechte, ebene und stabile Fläche.
2. Dieses Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Es ist nicht für den Einsatz in den folgenden Bereichen oder Situationen vorgesehen: in Personalküchen von Geschäften, Büros, landwirtschaftlichen oder anderen Betrieben und durch Kunden in Hotels, Motels, Pensionen oder anderen Wohnunterkünften.
3. Wird das Gerät unsachgemäß, für gewerbliche/ halbgewerbliche Zwecke oder nicht entsprechend dieser Gebrauchsanleitung verwendet, erlischt die Garantie, und jegliche Haftung für entstandene Schäden ist ausgeschlossen.
4. Geben Sie das Gerät zur Kontrolle oder Reparatur immer an einen autorisierten Kundendienst. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren, da sonst die Garantie erlischt.
5. Ziehen Sie nach Gebrauch des Geräts immer den Netzstecker.
6. Lassen Sie das Gerät etwa 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es anfassen oder reinigen.
7. Achten Sie darauf, dass die in diesem Gerät zubereiteten Lebensmittel eine goldgelbe Farbe haben und nicht dunkel oder braun werden. Entfernen Sie evtl. verbrannte Lebensmittelrückstände aus dem Garkorb. Frittieren Sie frische Kartoffeln nicht bei Temperaturen von über 200 (um die Bildung von Acrylamid zu vermeiden).

2) GERÄTEÜBERSICHT

- | | |
|---------------------------------------|--------------------------------|
| ① Airfryer (mit herausgezogenem Korb) | ⑤ Korbgriff |
| ② Bedienfeld | ⑥ Luftauslassöffnungen |
| ③ Siebboden | ⑦ Netzkabel (nicht abgebildet) |
| ④ Garkorb | |



Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und alle Aufkleber/Etiketten vom Gerät.
- Reinigen Sie den Siebboden und den Garkorb sorgfältig mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Trocknen Sie den Siebboden und den Garkorb vor dem Gebrauch gründlich ab.

- HINWEIS:** Der Garkorb und der Siebboden können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem angefeuchteten Tuch ab und trocknen Sie mit einem trockenen Tuch nach. Verwenden Sie ein trockenes Tuch, um das Innere des Geräts zu reinigen.
- Der Airfryer gart mit Heißluft. Geben Sie kein Öl oder Frittiergefäß in den Garkorb.

Vorbereitung

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte und ebene Fläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine hitzeempfindliche Fläche.
- Legen Sie den Siebboden ordnungsgemäß in den Garkorb ein.
- Geben Sie kein Öl oder andere Flüssigkeiten in den Korb.
- Legen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab. Hierdurch werden der Luftstrom und in der Folge das Frittiergebnis beeinträchtigt.

Gebrauch

- Stecken Sie den Stecker in eine geerdete Netzsteckdose.
- Ziehen Sie den Garkorb vorsichtig aus dem Gerät.
- Legen Sie die zu garenden Lebensmittel in den Korb.
- HINWEIS:** Füllen Sie den Garkorb nicht über die MAX.-Markierung hinaus, da ansonsten die Qualität der zubereiteten Speisen beeinträchtigt werden könnte.
- Schieben Sie den Garkorb wieder in das Gerät.
- Verwenden Sie den Garkorb nie ohne eingelegten Siebboden.
- VORSICHT:** Fassen Sie den Garkorb während oder direkt nach dem Gebrauch nicht an, da dieser während des Garvorgangs sehr heiß wird. Fassen Sie den Garkorb nur am Griff an.

BEDIENFELD

SCHALTFLÄCHEN	
	Preset menu (Garprogramme)
	Temperature up (Temperatur erhöhen)
	Temperature down (Temperatur senken)
	Time up (Gardauer erhöhen)
	Time down (Gardauer senken)
	Pause Power on/off (Pause Ein/Aus)

KONTROLLEUCHTEN	
	8 Garprogramme: fries (Pommes frites), bacon (Bacon), chicken (Huhn), shrimp (Garnelen), meat (Fleisch), cake (Kuchen), fish (Fisch) und dehydrate (Dören)
	Fan (Gebläse)
	Heating (Heizen)

	Temperature (Temperatur)
	Temperature & time display (Anzeige für Gartemperatur & Gardauer)
	Time (Gardauer)

5. So benutzen Sie das Bedienfeld (siehe Abbildung oben):

- Sobald der Netzstecker eingesteckt ist, leuchtet die Schaltfläche **Pause | Power on/off**.

Schaltfläche Pause | Power on/off

- Legen Sie zunächst den Siebboden in den Garkorb und schieben Sie dann den Garkorb in das Gerät ein: Die Schaltfläche **Pause | Power on/off** geht allmählich an und dann allmählich wieder aus.
- Drücken Sie zum Einschalten des Airfryers die Schaltfläche **Pause | Power on/off**. Daraufhin werden auf der Anzeige für Gartemperatur & Gardauer die Standardwerte für die Gartemperatur (200 °C) und die Gardauer (15 Minuten) im Wechsel angezeigt.
- Drücken Sie zum Starten des Garvorgangs die Schaltfläche **Pause | Power on/off**.
- Drücken Sie zum Unterbrechen des Garvorgangs die Schaltfläche **Pause | Power on/off**. Während der Garvorgang unterbrochen ist, blinkt die Schaltfläche **Pause | Power on/off**.
- Zum Ausschalten des Airfryers (dies ist auch während des Garvorgangs möglich) drücken Sie die Schaltfläche **Pause | Power on/off** einige Sekunden lang. Daraufhin gehen alle Kontrollleuchten und das Gebläse aus, und auf der Anzeige für Gartemperatur & Gardauer wird das Wort **end** angezeigt.

Schaltfläche Preset menu

Über die Schaltfläche **Preset menu** können Sie aus 8 Garprogrammen auswählen. Drücken Sie die Schaltfläche **Preset menu** so lange, bis das Piktogramm für das gewünschte Garprogramm blinkt. Wenn Sie das gewünschte Programm ausgewählt haben, drücken Sie die Schaltfläche **Pause | Power on/off**, um das Programm mit der voreingestellten Gardauer und Gartemperatur zu starten. **HINWEIS:** Der Airfryer muss nicht vorgeheizt werden - Sie können sofort mit dem gewählten **Garprogramm beginnen**.

Schaltflächen Temperature up / Temperature down

Drücken Sie zum Erhöhen der Temperatur die Schaltfläche **Temperature up** und zum Senken der Temperatur die Schaltfläche **Temperature down**. Wenn Sie diese Tasten gedrückt halten, wird die Temperatur in 5-Grad-Schritten erhöht oder gesenkt. Die Temperatur kann zwischen 80 °C und 200 °C eingestellt werden. Eine Ausnahme bildet das Garprogramm **dried fruit** (Trockenfrüchte), für das die einstellbare Temperaturbereich zwischen 30 °C und 80 °C liegt.

Schaltflächen Time up / Time down

Drücken Sie die Schaltflächen **Time up** bzw. **Time down**, um die Gardauer in einem Bereich von 1 bis zu 60 Minuten einzustellen. Eine Ausnahme bildet das Garprogramm **dried fruit** (Trockenfrüchte), für das die einstellbare Dauer zwischen 1 und 24 Stunden liegt.

- Alle Garprogramme (mit Ausnahme der Programme für Kuchen und für Trockenfrüchte) geben nach 2/3 der Zeit eine Erinnerung zum Schütteln/Wenden des Gartells aus. Es ertönt ein Signalton, und auf der Anzeige für Gartemperatur & Gardauer wird die Meldung **trn** ausgegeben. Ziehen Sie den Garkorb am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie ihn. Schieben Sie den Korb anschließend wieder in den Airfryer.
- Wenn Sie den Signalton hören und auf der Anzeige für Gartemperatur & Gardauer die Meldung **end** ausgegeben wird, ist die eingestellte Gardauer abgelaufen. Nehmen Sie den Garkorb aus dem Gerät und stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige Fläche.
- Kontrollieren Sie, ob die Lebensmittel fertiggegart sind. Ist dies nicht der Fall, schieben Sie den Garkorb einfach zurück in das Gerät und stellen Sie über die Schaltfläche **Time up** noch ein paar Minuten zusätzlich ein.

- Nehmen Sie den Garkorb aus dem Airfryer und stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige Fläche.
- HINWEIS:** Der Garkorb und die Lebensmittel darin sind heiß! Je nach Art der Lebensmittel kann auch Dampf aus dem Garkorb aufsteigen.
- Leeren Sie den Garkorb aus, indem Sie ihn umgedreht in einen Schüssel oder auf einen Teller stellen. Tipp: Große oder empfindliche Lebensmittel heben Sie am besten mit einer Zange aus dem Garkorb.
- Wenn eine Portion der Lebensmittel fertig ist, kann der Airfryer sofort mit der Zubereitung einer weiteren Portion beginnen.

TIPPS

- Kleinformatige Lebensmittel haben in der Regel eine etwas kürzere Gardauer als großformatige Lebensmittel.
- Bei größeren Mengen an Lebensmitteln ist die Gardauer nur geringfügig länger, bei kleineren Mengen nur geringfügig kürzer.

STÖRUNGSBESEITIGUNG

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

3) PFLEGE UND REINIGUNG

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Der Siebboden und der Garkorb haben eine Antihhaftbeschichtung. Verwenden Sie zur Reinigung keine Küchenhelfer aus Metall oder Scheuermittel, da hierdurch die Antihhaftbeschichtung beschädigt werden kann.
- Ziehen Sie zunächst den Netzstecker und lassen Sie das Gerät ganz abkühlen.
- HINWEIS:** Nehmen Sie den Garkorb heraus, damit der Airfryer schneller abköhlt.

- Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem angefeuchteten Tuch ab.
- Reinigen Sie den Siebboden und den Garkorb mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Eventuell verbleibende Schmutzreste können mit einem geeigneten Fettlöser entfernt werden.
- HINWEIS:** Der Siebboden und der Garkorb sind spülmaschinengeeignet.
- Tipp: Bei hartnäckig anhaftenden Lebensmittelrückständen am Siebboden oder dem Garkorb können Sie heißes Wasser und etwas Spülmittel in den Korb geben. Legen Sie

- dann den Siebboden in den Garkorb ein und lassen Sie die Spülmittellauge etwa 10 Minuten lang einwirken.
- Reinigen Sie das Geräteinnere mit einem trockenen Tuch oder einem nicht scheuernden Schwamm.
 - Benutzen Sie eine Reinigungsborste, um das Heizelement von eventuell noch anhaftenden Lebensmittelresten zu befreien.

4) LAGERUNG

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

5) ERSATZTEILE

Für dieses Gerät sind keine Ersatzteile erhältlich.

6) ENTSORGUNG DES GERÄTS

 Dieses Gerät ist nach der europäischen WEEE-Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte gekennzeichnet. Das Produkt darf nicht als Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss zur sachgemäßen Entsorgung zu einer zentralen Sammelstelle, die elektrische und elektronische Haushaltsgeräte annimmt, gebracht werden. Nähere Auskünfte zur Behandlung, zur Verwertung und zum Recycling dieses Produkts erteilt die zuständige Stadtverwaltung, das örtliche Entsorgungsunternehmen für Haushaltsabfall oder der Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Eine sachgemäße Entsorgung trägt dazu bei, schädliche Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden. Durch die Wiederverwendung, das Recycling und/oder eine anderweitige Nutzung von Altgeräten wird ein wichtiger Beitrag zum Umweltschutz geleistet.

Nur für das Vereinigte Königreich gilt:

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

7) GARANTIEBESTIMMUNGEN

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

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

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

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

Bei einem Konformitätsmangel wird je nach Sachlage entweder

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

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

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

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

Der Kundenservice wird Sie über die weiteren Schritte informieren.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit dem Gerät!

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

