

KOENIC

Get ready for compliments

Airfryer

KAF 41324 O

KAF 41324 R

EN User manual

FR Mode d'emploi

NL Gebruiksaanwijzing

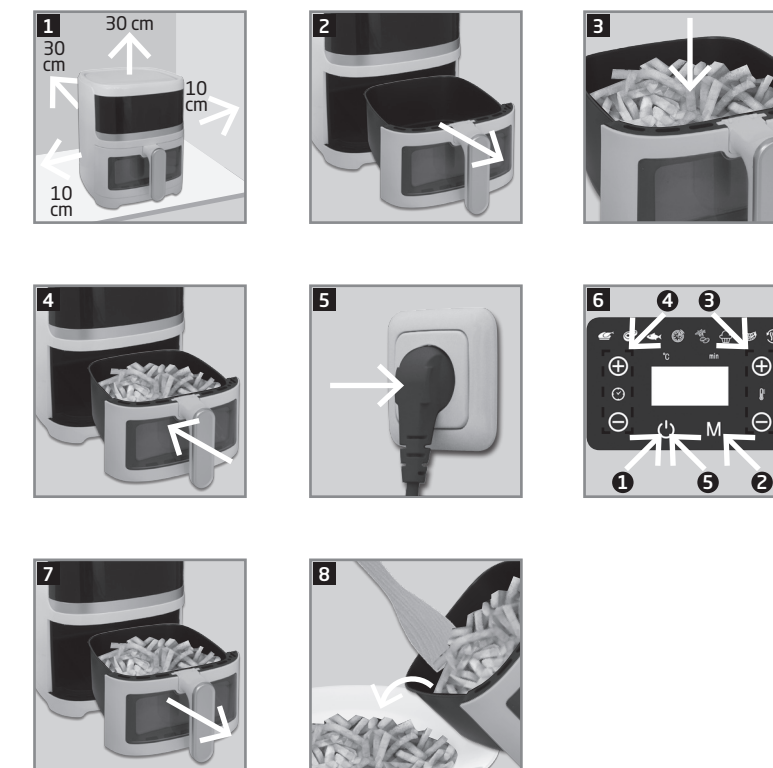
Imtron GmbH
Media-Saturn-Straße 1
85053 Ingolstadt
Germany
www.imtron.eu
www.koenic-online.com

IM_KAF 41324 O_KAF 41324 R_231219_V03



English	3 - 10	_____
Français	11 - 18	_____
Nederlands	19 - 26	_____





Safety instructions



Caution! Hot surface! Risk of burning! Do not touch the product's hot surfaces. Heat rises from the product during use.

- Do not operate the product by means of an external timer or separate remote control system.
- This product can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are being supervised or have been given instructions concerning the use of the product in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the product.
- Cleaning and user maintenance shall not be carried out by children unless they are older than 8 years and supervised.
- Keep this product and its power cord out of reach of children under the age of 8 years.
- The product is to be connected to a socket-outlet having an earthing contact.
- The supply cord should be regularly examined for signs of damage, and if the cord is damaged, the product must not be used.

English

Safety instructions

- The product is designed for the preparation of normal household quantities in the home, or in household-like, non-commercial environments. Household-like environments include staff kitchens in shops, offices, agricultural and other small businesses or for use by guests at bed-and-breakfast establishments, small hotels and similar residential facilities.
- A damaged power cord may only be replaced by the authorised service agent in order to avoid hazards.
- Clean the product and all other accessories after each use.
- Follow the instructions in the chapter **Cleaning and care**.

Safety instructions

- Read this manual thoroughly before first use. It contains important information for your safety as well as for the use and maintenance of the equipment.
- Keep this manual for future reference and pass it on with the product.
- Pay particular attention to the warnings on the product and in this manual.
- Use the product only for its intended purpose. Improper use may lead to hazards.
- In the event of improper use or wrong operation, we do not accept any liability for resulting damages.
- The use of accessories and components not expressly recommended by the manufacturer may result in injuries or damages and voids the warranty.
- Never leave the product unsupervised while it is switched on.
- Do not place any objects on top of the product.
- Never immerse electrical parts of the product in water or any other fluid during cleaning or operation. Never hold the product under running water.
- Do not under any circumstances attempt to repair the product yourself. For servicing and repairs, please consult an authorised service agent.
- The mains voltage must match the information on the rating label of the product.
- The power plug is used as the disconnect device. Please be sure that the power plug is in operable condition.
- Only unplugging from the power socket can separate the product completely from the mains.
- Avoid damages to the power cord that may be caused by kinks or contact with sharp corners.
- Keep this product including its power cord and power plug away from all heat sources such as ovens, hot plates and other heat-producing devices/objects.
- Only unplug from the power socket by the plug itself. Do not pull on the cord.
- Unplug the product ...
 - when the product is not being used,
 - in case of malfunctions,
 - before attaching / detaching accessories and
 - before cleaning the product.
- If the power cord or the casing of the product have been damaged or if the product has been dropped, the product may not be used before it has been examined by an authorised service agent.
- Use this product in dry indoor areas only and never outdoors.
- Protect this product from extreme heat and cold as well as from direct sunlight and dust.
- In order to reduce the risk of fire and electric shock, do not expose the product to fire (fireplace, grill, candles, cigarettes and so on) or water (water drops, water splashes, vases, tubs, and so on).

English

Safety instructions

- **Warning!** Do not use this product near water or heavy moisture; e.g. in a damp basement or beside a swimming pool or bathtub.
- Use this product in temperate latitudes only. Avoid tropical and especially humid climatic regions.
- Protect this product from all moisture including spray water and humidity.
- Ensure sufficient air circulation. Therefore do not place any objects onto the appliance and keep clearances to all sides as given below:
 - Sides: 10 cm
 - Back: 30 cm
 - Up: 30 cm
- The appliance shall not be build into furniture. The appliance must not be installed directly below a plate, cupboard or cabinet.
- The feet of the appliance shall not be removed.
- Place the appliance on a surface resistant to heat and splashes. Do not place the appliance on hot surfaces (e.g. cooktops) or open flames (e.g. gas stoves).
- The product may not come into contact with or be covered by highly flammable materials, such as curtains, textiles, wall cladding, etc. Please make sure that sufficient safety clearance is kept to flammable materials.
- Do not insert any objects into the product.
- This product is not suitable for commercial use. It is designed for household use only.
- Do not place the product on hotplates (gas, electric, coal stoves, etc.). Keep the product away from all open flames. Operate the product on an even, stable, clean, fireproof and dry surface.
- **Fire hazard!** Foodstuffs can burn! Do not use with foodstuffs with an excessively high fat or sugar content since this may cause fire. Never leave the product unattended.
- **Risk of burning!** Do not touch the product's hot surfaces. Touch the product only by its handle or at the display. Be especially careful when removing hot foodstuffs.
- Parts of the product become very hot. Let the product cool down well before cleaning or storing.
- Do not touch the heating element.
- Oil and grease is easily inflammable. Oil and grease must not get in contact with the heating element.
- **Important!** Check to ensure that the product is in a serviceable condition before use. The product shall not be used if it shows any signs of damage or if it's suspected to be defect.

Congratulations!

Thank you for your purchase of a **KOENIC** product. Please read this manual carefully and keep it for future reference.

Intended use

This product is suitable for preparing foods only. Any other use may result in damage to the product or injuries.

The Imtron GmbH assumes no liability for damage to the product, for property damage or for personal injury due to careless or improper usage of the product, or usage of the product, which does not meet the manufacturer's specified purpose.

Before first time use

Carefully take the product and its accessories out of the original packaging. Retain the original packaging in case you would like to store the product away or transport it at a later date. If you choose to dispose of the original packaging, then do so according to the applicable legal regulations.

Check the packaging contents for completeness and damages. Should the contents in the packaging not be complete or damaged, do not use the product. Return it to your retail outlet immediately.

After unpacking, please refer to chapter

Cleaning and care.

To remove production residue, run the product for approx. 10 minutes without foodstuffs. For doing so use the max. temperature. For setting follow chapter **Operation**. Make sure there is sufficient ventilation as a slight odor and some smoke may occur. This is harmless and will disappear shortly.

Content

1 x Hot air fryer
1 x Frying pan incl. grate
1 x Instruction manual

Technical Data

Rated voltage : 220 - 240 V~
Rated input power : 1300 W
Rated frequency : 50/60 Hz

Controls and components

- A** Hot air outlet
- B** Window
- C** Handle
- D** Frying pan
- E** Grate
- F** Control panel with indicators
- G** Mode display
- H** Time selection buttons +/-
- I** On/off button
- J** Mode selection button
- K** Temperature and time display
- L** Temperature selection buttons +/-

Installation

Fig. 1 Place the product on an even, solid and heat resistant surface. Consider the distance to the next socket outlet.

Note:

To ensure sufficient air circulation follow minimum clearances as given below:

Sides: 10 cm
Back: 30 cm
Up: 30 cm



Warning

The product must not be placed into furniture. The product must not be placed directly below a plate, cupboard or cabinet.

Note that hot air escapes from the rear hot air outlet. Make sure to keep the minimum clearances and keep heat-sensitive objects away.

English

Operation

Fig. **2** Pull the frying pan out of the appliance using the handle.

Fig. **3** Fill the food to be fried in the frying pan, but at maximum up to the upper edge.

Fig. **4** Put the frying pan back into the appliance. Make sure it is correctly inserted.

Fig. **5** Plug the mains plug into a suitable socket.

Fig. **6** Press the on/off button to turn on the device. Set the desired mode with the mode selection button. Please observe the symbols and the following deep frying table. If desired, set the temperature and time individually with the **+/-** buttons. The maximum temperature is 200°C, the maximum time is 60 min. The temperature and time or the remaining time are displayed alternately in the display. Press the on/off button again briefly to start the process. The heating element turns on and emits light in the frying pan.

The set temperature is reached after approx. 2 to 3 minutes. The heating element and therewith the light in the frying pan turns off.

Note:

The heating element and therewith the emitted light in the frying pan will turn on and off during the frying process. This is a normal occurrence and indicates that the set temperature is being kept.

The preset time expires. When the time is up, a beep sounds repeatedly and the unit turns off. To turn off the hot air fryer manually, press the on/off button.

Note:

- Before frying, mix fresh potatoes with a little cooking oil to achieve a crispy effect.
- Shake the fried food, especially fries, croquettes, etc., after 1/3 and 2/3 of the cooking time. Please note the information in the following frying table.
- To do this, pull the frying pan out of the appliance by the handle. The device switches off automatically. Place the frying pan on a level, heat-resistant surface. Shake the frying pan slightly or use a wooden spatula to turn the food over.
- Now slide the frying pan back into the appliance. The device switches itself on again automatically and continues to heat up.

Fig. **7** To remove the food to be fried, pull the frying pan out of the appliance by the handle. Place the frying pan on a flat and heat-resistant surface.

Fig. **8** Put the fried food in a suitable bowl or on a plate. If necessary, use a wooden spatula to empty the frying pan. When all parts have cooled down, clean the device as described under

Cleaning and care.

Note:

The fat that leaked from the foods during the frying process will gather below the frying grate. Therefore remove the foods from the pan with a wooden spatula or spoon in order to avoid that this fat is poured on top of the foods.

Recommended frying times

The data in the following table is supposed to serve as reference. Since foodstuffs differ in terms of origin, consistency, weight and form the actually needed temperature and frying time may vary. Make sure that all prepared foods are well done before serving.

Icons	Preset	Time	Temperature
	Poultry	25 minutes	200 °C
	Meats	25 minutes	200 °C
	Fish	15 minutes	180 °C
	Pizza	12 minutes	180 °C
	Potato products	25 minutes	200 °C
	Baked goods	10 minutes	180 °C
	Sausages	10 minutes	200 °C
	Defrost	12 minutes	70 °C

Note:

The above time is only for reference. The cooking time will vary according to the type/fat/weight of the food.

- Shake the fried food, especially French fries, croquettes, etc. after 1/3 and 2/3 of the cooking time. Please note the information in the frying table above. To do this, pull the frying pan out of the appliance by the handle. The device switches off automatically. Shake the frying pan a little or use a wooden spatula to turn the food over.
- Now slide the frying pan back into the appliance. The device then switches on again automatically and continues to heat up.

English

Tips for better results

- Always pay attention to the preparation recommendations on the packaging of the foods. Almost all foods that can be prepared in a regular oven, can also be prepared in an air fryer.
- If the air fryer is not pre-heated, add 2-3 min. to the overall frying time.
- For smaller foodstuffs a shorter frying time is usually sufficient. For bigger foodstuffs, a longer frying time is needed.
- Use primarily waxy potatoes for homemade fries. Rinse freshly cut fries with cold water to remove excess starch and dry the fries thoroughly afterwards. Then add oil and spices. The less moisture the fries contain, the crispier they will become. Oil multiplies this effect.
- Stacked / overlapping foods should be stirred / shaken multiple times to enhance an equal frying result. When properly shaken for 2-3 times, the result for e.g. fries or mini spring rolls will be the best. In addition, make sure not to overfill the frying pan.
- Make sure to remove the frying pan only for stirring / shaking of the goods and only for the least time necessary, to avoid an unnecessary loss of heat, which would impair the overall result.
- When baking fresh muffins or small cakes, keep in mind that the dough will extend. Always make sure that the dough does not touch the heating element. Risk of fire!

Cleaning and care



Caution

Always unplug the product from the power outlet and let it cool down before cleaning.

- Pull the frying grate out of the pan and wash and rinse off both. For heavy encrustations soak the baked residues with water. Re-assemble all parts in reverse order.

Note:

Alternative the frying pan and grate can also be cleaned in the dishwasher.

- When cleaning, never use solvents or abrasive materials, hard brushes, metallic or sharp objects. Solvents are harmful to human health and can attack plastic parts, while abrasive cleaning mechanisms and tools may scratch the surface(s).

Troubleshooting

If there are any problems during operation, please refer to the following table. If the problems cannot be solved as indicated under **Solution**, please contact your sales agent.

Problem	Possible causes	Solution
Product does not work	• Interrupted power supply • Frying pan not inserted correctly	• Check the power supply • Make sure that the frying pan is properly inserted
Product does not heat	• Thermostat is not set • Timer is not set • Frying pan not put in correctly	• Adjust the thermostat • Set a time with Timer • Put in the frying pan correctly
Burned smell / smoke	• Fat or food residues are stuck to the heating element	• Always make sure that the heating element is clean and that no fat or foodstuffs get in contact with it

Consignes de sécurité



Attention ! Surface chaude ! Risque de brûlure !

Ne touchez pas les surfaces chaudes du produit. La chaleur s'élève du produit lors de l'utilisation.

- N'utilisez pas le produit avec un minuteur externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Ce produit peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou inexpérimentées et sans connaissances, s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation en toute sécurité du produit et s'ils comprennent les risques qui en découlent.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien courant ne doivent pas être réalisés par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et surveillés.
- Conservez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ce produit est prévu pour être connecté à une prise électrique munie d'un circuit de mise à la terre.
- Le cordon d'alimentation doit être régulièrement examiné à la recherche de dommage éventuel. Si c'est le cas, ne pas utiliser l'appareil.

Consignes de sécurité

- Ce produit est conçu pour la préparation de quantités adaptées à un domicile, ou à un environnement similaire, non commercial. Les environnements similaires au domicile peuvent être la cuisine du personnel d'un magasin, un bureau, de petites entreprises agricoles et autres, une chambre d'hôte, un petit hôtel ou des logements résidentiels de même importance.
- Un cordon d'alimentation détérioré ne peut être remplacé que par un service après-vente agréé afin de ne pas s'exposer à d'éventuels risques.
- Nettoyez l'appareil et tous les autres accessoires après chaque utilisation.
- Suivez les instructions de la section **Nettoyage et entretien**.

- Veuillez lire attentivement cette notice avant d'utiliser votre appareil. Y figurent des informations importantes pour votre sécurité ainsi que pour l'utilisation et l'entretien de l'équipement.
- Veuillez conserver cette notice pour pouvoir vous y référer ultérieurement et la transmettre éventuellement avec l'appareil.
- Prêtez une attention particulière aux avertissements figurant sur l'appareil et dans cette notice.
- N'utilisez l'appareil que pour l'usage auquel il est destiné. Une utilisation non conforme peut entraîner des risques.
- En cas d'usage non conforme ou d'erreur de manipulation, nous déclinons toute responsabilité pour les dommages en résultant.
- L'utilisation d'accessoires ou de pièces non expressément recommandés par le fabricant peut occasionner des blessures ou des dommages et invalider la garantie.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est sous tension.
- Ne posez pas d'objets lourds sur l'appareil.
- N'immergez jamais les pièces électriques de l'appareil dans l'eau au cours du nettoyage ou de l'utilisation. Ne passez jamais l'appareil sous l'eau courante.
- Ne tentez en aucun cas de réparer l'appareil par vos propres moyens. Pour toute intervention ou réparation, adressez-vous à un service après-vente agréé.
- La tension du secteur doit correspondre à celle indiquée sur la plaque signalétique.
- La fiche électrique sert de sectionneur. Assurez-vous qu'elle est facilement accessible.
- Seul le débranchement de la fiche électrique au niveau de la prise de courant peut interrompre l'alimentation de l'appareil par le secteur.
- Évitez de détériorer le cordon d'alimentation en le pliant ou par contact avec des angles vifs.
- Veuillez tenir l'appareil, y compris son cordon d'alimentation et sa fiche électrique, à l'écart de toute source de chaleur, telle qu'un poêle, une plaque chauffante ou tout autre appareil/équipement générant de la chaleur.
- Pour débrancher l'appareil de la prise de courant, tirez sur la fiche électrique et non pas sur le cordon.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, en cas de dysfonctionnement, avant de monter ou de démonter les accessoires et avant chaque nettoyage.
- Si le cordon d'alimentation ou la carcasse de l'appareil sont abîmés, ou si l'appareil est tombé, celui-ci ne doit pas être utilisé avant de l'avoir fait examiner par un service après-vente agréé.
- Utilisez cet appareil dans un lieu en intérieur non humide et jamais à l'extérieur.
- Protégez cet appareil de la chaleur ou du froid extrême ainsi que de la lumière directe du soleil et de la poussière.
- Afin de réduire les risques d'incendie et d'électrocution, n'exposez pas le produit au feu (foyer, grill, bougies, cigarettes, etc.) ou à l'eau (flaques d'eau, éclaboussures, vases, baignoires, bassins, etc.).

Consignes de sécurité

- **Avertissement !** N'utilisez pas cet appareil à proximité de l'eau ou dans un endroit fortement humide, par exemple dans un sous-sol humide ou à proximité d'une piscine ou d'une baignoire.
- Utilisez ce produit uniquement sous les latitudes tempérées. Évitez les régions tropicales, tout particulièrement les régions humides.
- Protégez ce produit de toutes les sources d'humidité, y compris des pulvérisation d'eau et d'humidité.
- Assurez-vous que la circulation d'air est suffisante. Par conséquent, ne posez pas d'objet sur l'appareil et laissez un espace avec les murs comme indiqué ci-dessous :
 - Côtés : 10 cm
 - Arrière : 30 cm
 - Haut : 30 cm
- L'appareil ne doit pas être encastré dans un meuble. L'appareil ne doit pas être installé directement sous une plaque, un placard ou une armoire.
- Les pieds de l'appareil ne doivent pas être démontés.
- Placez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur et aux éclaboussures. Ne placez pas l'appareil sur une surface chaude (par ex. des plaques de cuisson) ou une flamme nue (par ex. une gazinière).
- Le produit ne doit pas entrer en contact ou être recouvert par des matières inflammables, comme des rideaux, des tissus, murs, etc. Veuillez vous assurer qu'une distance de sécurité suffisante est préservée par rapport aux matériaux inflammables.
- N'insérez pas d'objets dans le produit.
- Ce produit n'est pas adapté à une utilisation commerciale. Il est conçu uniquement pour une utilisation domestique.
- Ne placez pas le produit sur des plaques chauffantes (réchaud à gaz, électrique, charbon, etc.)
- **Risque d'incendie !** Les aliments peuvent prendre feu ! Ne pas utiliser avec des denrées alimentaires avec une teneur en graisses ou sucres excessive pouvant provoquer un incendie. Ne laissez jamais ce produit sans surveillance.
- **Risque de brûlures !** Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Touchez le produit uniquement par la poignée ou sur son écran. Soyez particulièrement prudent lorsque vous retirez la nourriture chaude.
- Les plaques du grill et les autres parties du produit deviennent très chaudes. Laissez refroidir le produit avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Ne touchez pas l'élément chauffant.
- L'huile et la graisse s'enflamment facilement. L'huile et la graisse ne doivent pas goutter sur les éléments chauffants.
- **Important !** Vérifiez que le produit est en parfait état de marche avant de l'utiliser. Le produit ne doit pas être utilisé s'il présente des signes d'endommagement ou s'il est suspecté d'être défectueux.

Félicitations!!

Merci d'avoir acheté un produit **KOENIC**.
Veuillez lire soigneusement ce manuel et le
conserver pour une consultation future.

Usage prévu

Ce produit convient uniquement à la
préparation des aliments. Toute autre
utilisation peut provoquer l'endommagement
de l'appareil ou des blessures.
Imtron GmbH n'assume aucune responsabilité
quant à des dommages au produit, à des
dommages matériels ou à des blessures
corporelles dus à une négligence ou un usage
inapproprié du produit, ou à un usage du produit
non indiqué par le fabricant.

Avant de l'utiliser pour la Première fois

Retirez soigneusement le produit et les
accessoires de leur emballage d'origine. Il est
conseillé de conserver l'emballage d'origine
pour le rangement. Si vous souhaitez disposer
de l'emballage d'origine, veuillez respecter les
recommandations légales en vigueur. Si vous
avez des questions concernant le rebut approprié,
contactez le service de déchetterie local.
Vérifiez que le contenu est complet et qu'il
n'est pas endommagé. Si le contenu livré
est incomplet ou endommagé, contactez
immédiatement votre revendeur.

Après avoir déballé, veuillez consulter la section

Nettoyage et entretien.

Pour éliminer les résidus de fabrication,
faites fonctionner le produit pendant environ
10 minutes sans aucun aliment. Veuillez
consulter la section **Utilisation**. Assurez-vous
qu'il y a une ventilation suffisante dans la
mesure où le produit peut émettre une légère
odeur ainsi que de la fumée. Cela est sans
danger et disparaîtra rapidement.

Contenu du produit

1 x Friteuse à air chaud
1 x Cuve à friture avec grille
1 x Mode d'emploi

Données techniques

Tension nominale : 220 - 240 V~
Puissance nominale : 1300 W
Fréquence nominale : 50/60 Hz

Contrôle et composants

- A** Bouche de sortie d'air chaud
- B** Fenêtre
- C** Poignée
- D** Cuve à friture
- E** Grille
- F** Panneau de contrôle avec indicateurs
- G** Affichage de mode
- H** Boutons de sélection de durée +/-
- I** Bouton Marche/Arrêt
- J** Bouton de sélection de mode
- K** Affichage de température et de l'heure
- L** Boutons de sélection de température +/-

Installation

Fig. **1** Posez l'appareil sur une surface plane,
solide et résistante à la chaleur. Prenez
en compte la distance avec la prise
secteur la plus proche.

Afin d'assurer une circulation d'air suffisante,
observez les espaces minimum indiqués ci-
dessous : Côtés : 10 cm
Arrière : 30 cm
Haut : 30 cm



Avertissement

L'appareil ne doit pas être placé sur un meuble.
L'appareil ne doit pas être installé directement
sous une plaque, un placard ou une armoire.
Gardez à l'esprit que de l'air chaud est expulsé de
la bouche de sortie d'air chaud située sur l'arrière.
Veuillez à respecter l'espace libre minimum requis
sur le pourtour de l'appareil et de ne pas laisser
d'objets sensibles à la chaleur à proximité.

Français

Utilisation

- Fig. **2** Retirez la cuve à friture de l'appareil en la tenant par la poignée.
- Fig. **3** Mettez les aliments dans la cuve à friture, en veillant à ne pas dépasser la bordure haute.
- Fig. **4** Remettez la cuve à friture dans l'appareil. Vérifiez qu'il est correctement inséré.
- Fig. **5** Branchez la prise dans une prise murale adaptée.
- Fig. **6** Appuyez une fois sur le bouton marche/arrêt pour allumer l'appareil. Sélectionnez le mode désiré avec le bouton de sélection de mode. Observez les symboles, et consultez le tableau suivant. Si désiré, réglez la température et la minuterie individuellement avec les boutons **+/-**. La température maximale est de 200°C, la durée maximale est de 60 min. La température et le temps restant sont affichés alternativement sur l'écran.
- Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt de nouveau pour commencer la cuisson. L'élément chauffant s'allume et émet de la lumière sur la cuve à friture. La température désirée est atteinte en approximativement 2 à 3 minutes. L'élément chauffant s'éteint et la lumière sur la cuve à friture s'éteint.

Remarque :

L'élément chauffant s'allume et émet de la lumière sur la cuve à friture de nouveau. La lumière s'allume et s'éteint cycliquement pendant le processus de friture. Ceci est normal et indique que la température prédéfinie est maintenue.

La durée prédéfinie est écoulée. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'unité émet un bip répété, puis s'éteint automatiquement. Pour éteindre la friteuse à air chaud manuellement, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt.

Remarque :

- Avant la friture, mélangez les pommes de terre non cuites avec une petite quantité d'huile de cuisson pour obtenir un effet croustillant.
- Secouez les aliments frits, spécialement les frites, les croquettes, etc. à 1/3 et 2/3 du temps de cuisson. Veuillez noter les informations dans le tableau de friture suivant.
- Pour faire cela, retirez la cuve à friture de l'appareil en la tenant par la poignée. L'appareil s'éteint automatiquement. Placez la cuve à friture sur une surface plane et résistante à la chaleur. Agitez la cuve à friture légèrement, ou utilisez une spatule de bois pour retourner les aliments.
- Remettez la cuve à friture dans l'appareil. L'appareil s'allume alors de nouveau automatiquement et continue à chauffer.

- Fig. **7** Pour retirer les aliments frits, retirez le panier à friture de l'appareil en la tenant par la poignée. Placez la cuve à friture sur une surface plane et résistante à la chaleur.
- Fig. **8** Versez les aliments frits dans un saladier ou une assiette adaptée. Si nécessaire, aidez-vous d'une spatule de bois pour vider la cuve à friture. Lorsque tous les composants ont refroidi, nettoyez l'appareil comme décrit sous **Nettoyage et entretien**.

Remarque :

La graisse qui s'écoule pendant la friture est collectée en-dessous de la grille à friture. Versez les aliments frits dans un saladier ou une assiette adaptée. Si nécessaire, aidez-vous d'une spatule de bois pour vider la cuve à friture. Lorsque tous les composants ont refroidi, nettoyez l'appareil comme décrit sous.

Durées de cuisson recommandées

Les données indiquées dans le tableau suivant font office de référence seulement. En effet, les aliments sont différents selon leur origine, leur consistance, leur poids et leur forme, et le temps de cuisson ainsi que la température varient d'autant. Assurez-vous que tous les aliments sont correctement cuits avant de les servir.

Icônes	Préréglage	Temps	Température
	Volaille	25 minutes	200 °C
	Viandes	25 minutes	200 °C
	Poisson	15 minutes	180 °C
	Pizza	12 minutes	180 °C
	Produits à base de pomme de terre	25 minutes	200 °C
	Aliments cuits au four	10 minutes	180 °C
	Saucisses	10 minutes	200 °C
	Décongélation	12 minutes	70 °C

Remarque :

Les durées de cuisson données ci-dessous font office de référence seulement. La durée de cuisson varie selon le type/la conteneur en graisses/le poids des aliments.

- Agitez les aliments frits, spécialement les frites, les croquettes, etc. à 1/3 et 2/3 du temps de cuisson. Veuillez noter les informations dans le tableau de friture suivant. Pour faire cela, retirez la cuve à friture de l'appareil en la tenant par la poignée. L'appareil s'éteint automatiquement. Agitez la cuve à friture légèrement, ou utilisez une spatule de bois pour retourner les aliments.
- Remettez la cuve à friture dans l'appareil. L'appareil s'allume alors de nouveau automatiquement et continue à chauffer.

Français

Conseils pour une cuisson plus délicieuse

- Lisez toujours les conseils de préparation accompagnant les aliments. Presque tous les aliments pouvant être cuits dans un four classique peuvent également être préparés dans la friteuse à air chaud.
- Si la friteuse à air chaud n'est pas préchauffée, ajoutez 2 à 3 minutes au temps de cuisson.
- Un temps de cuisson plus court est généralement suffisant pour les plus petits aliments. Un temps de cuisson plus long est généralement suffisant pour les plus gros aliments.
- Utilisez de préférence des pommes de terre à chair ferme pour faire des frites maison. Rincez les frites fraîchement coupées dans l'eau froide pour retirer l'excès d'amidon et séchez ensuite les frites avec soin. Ajoutez ensuite l'huile et les épices. Plus les frites sont sèches, plus croustillantes elles seront. L'huile prononce cet effet.
- Les aliments empilés/qui se chevauchent doivent être mélangés/agités plusieurs fois pour améliorer le résultat de cuisson. Les frites ou les petits rouleaux de printemps par exemple seront encore meilleurs si vous les secouez deux à trois fois. De plus, assurez-vous de ne pas surcharger la cuve à friture.
- Assurez-vous de sortir la cuve à friture seulement pour secouer / mélanger les aliments, et aussi peu que possible, pour éviter la perte indésirable de chaleur qui pourrait affecter le résultat de la cuisson.
- Lorsque vous cuisez des muffins frais ou de petits gâteaux, souvenez-vous que ces derniers gonfleront. Assurez-vous toujours que la pâte ne puisse pas toucher les éléments chauffants. Risque d'incendie !

Nettoyage et entretien



Attention

Débranchez toujours l'appareil de la prise secteur et laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

- Retirez la grille à friture de la cuve puis lavez et rincez les deux. Pour retirer les résidus d'aliments incrustés récalcitrants, faites-les tremper dans un bain d'eau. Remontez l'appareil en suivant l'ordre inverse.

Remarque :

Vous pouvez également laver la cuve à friture et la grille à friture dans le lave-vaisselle.

- Lors du nettoyage, ne jamais utiliser de solvants ou des matériaux abrasifs, des brosses dures, des objets métalliques ou pointus. Les solvants sont dangereux pour la santé humaine et peuvent ronger les éléments en plastique, alors que des mécanismes et des outils de nettoyage agressifs peuvent rayer les surfaces.

Dépannage

En cas de problèmes pendant le fonctionnement, veuillez consulter le tableau suivant. Si les problèmes rencontrés ne peuvent être résolus comme indiqué dans la section **Solution**, veuillez contacter votre revendeur.

Problème	Causes possibles	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	• Alimentation interrompue • La cuve à friture n'est pas correctement insérée	• Vérifiez la source d'alimentation • Vérifiez que la cuve à friture est bien insérée
L'appareil ne chauffe pas	• Le thermostat n'est pas réglé • La minuterie n'est pas réglée • Le panier à friture n'est pas bien inséré	• Réglez le thermostat • Réglez une durée de cuisson avec la minuterie • Insérez le panier à friture correctement
Odeur de brûlé / fumée	• De la graisse ou des résidus sont collés aux éléments chauffants	• Assurez-vous toujours que les éléments chauffants restent propres, et que la graisse ou les aliments n'entrent pas en contact avec ces derniers.

Veiligheidsinstructies



Let op! Warm oppervlak! Risico op brandwonden! Raak de warme oppervlakken van het apparaat niet aan. Er komt warmte af van het apparaat tijdens de werking.

- Gebruik het product niet op een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Dit product kan worden gebruikt door kinderen in de leeftijd vanaf 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als zij onder toezicht staan of worden geïnstrueerd over het veilige gebruik van het product en de betrokken gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het product spelen.
- Het reinigen en onderhoud door de gebruiker mag niet door kinderen worden verricht, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en begeleid worden.
- Houd het product en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Het product moet worden aangesloten op een stopcontact met randaarde.
- Het netsnoer moet regelmatig worden gecontroleerd op tekenen van beschadiging en als het snoer beschadigd is, mag het product niet worden gebruikt.

Veiligheidsinstructies

- Het product is ontworpen voor de bereiding van normale hoeveelheden thuis of in huishoudelijke niet-commerciële omgevingen zoals personeelskeukens in winkels, kantoren, boeren- en kleine bedrijven of door gasten bij een bed&brakfast, kleine hotels en soortgelijke verblijfsomgevingen.
- Een beschadigde stroomkabel dient uitsluitend te worden vervangen door bevoegde onderhoudsinstanties om gevaar te voorkomen.
- Reinig het product en andere onderdelen na elk gebruik.
- Volg de aanwijzingen in het hoofdstuk **Reiniging en Onderhoud**.

Veiligheidsinstructies

- Lees deze handleiding voor het gebruik aandachtig door. De handleiding omvat belangrijke informatie m.b.t. uw veiligheid en het gebruik en serviceonderhoud van het apparaat.
- Bewaar deze voorschriften voor toekomstige referentie en geef ze samen met het product door.
- Neem met name de waarschuwingen die zich op het apparaat en in deze handleiding bevinden in acht.
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor de beoogde doeleinden. Oneigenlijk gebruik kan leiden tot gevaar.
- In het geval van oneigenlijk of verkeerd gebruik, stellen wij ons op geen enkele wijze aansprakelijk voor eventueel hieruit voortvloeiende schade.
- Het gebruik van accessoires en onderdelen die niet uitdrukkelijk zijn aangeraden door de fabrikant, kan leiden tot letsel of schade en leidt tot de nietigheid van de garantie.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht als het is ingeschakeld.
- Plaats geen zware voorwerpen op de bovenkant van het apparaat.
- Dompel de elektrische onderdelen van het apparaat nooit onder water tijdens het reinigen of de bediening. Houd het apparaat nooit onder stromend water.
- Probeer onder geen enkele omstandigheden het apparaat zelf te repareren. Wij verzoeken u voor serviceonderhoud en reparaties een bevoegde onderhoudsinstantie te raadplegen.
- De netspanning dient overeen te komen met de informatie die staat vermeld op het kenplaatje van het apparaat.
- De stroomkabel wordt gebruikt als uitschakelapparaat. Zorg ervoor dat de stroomkabel gemakkelijk te bedienen is.
- Het apparaat kan uitsluitend geheel van het voedingsnet worden gescheiden door de stekker uit het stopcontact te trekken.
- Vermijd schade aan de stroomkabel door knikken of contact met scherpe hoeken.
- Houd dit apparaat, met inbegrip van de stroomkabel en de stekker, uit de buurt van alle hittebronnen, zoals bijvoorbeeld ovens, kookplaten en andere hitteproducerende apparaten/voorwerpen.
- Verwijder de stroomkabel uit het stopcontact door aan de stekker te trekken. Niet aan het snoer trekken.
- Koppel het apparaat los van het voedingsnet als het apparaat niet in gebruik is of als er sprake is van storingen en alvorens accessoires te verbinden of te verwijderen en voor elke reinigingshandeling.
- Als de stroomkabel of de behuizing van het apparaat is beschadigd of als het apparaat is gevallen, dient het apparaat niet meer te worden gebruikt, totdat het apparaat is onderzocht door een bevoegde onderhoudsinstantie.
- Gebruik dit apparaat uitsluitend op droge plaatsen en binnen, niet geschikt voor gebruik buiten.
- Bescherm dit apparaat tegen extreme hitte en kou, direct zonlicht en stof.

Nederlands

Veiligheidsinstructies

- Om het risico van brand en elektrische schokken te verkleinen, stel het product niet bloot aan vuur (open haard, grill, kaarsen, sigaretten enzovoort) of water (waterdruppels, waterspatten, vazen, kuipen, vijvers en enzovoort).
- **Waarschuwing!** Gebruik dit apparaat niet in de buurt van water of onder zeer vochtige omstandigheden; bijv. in een vochtige kelder of naast een zwembad of badkuip.
- Gebruik dit apparaat uitsluitend bij gematigde temperaturen. Voorkom tropische en met name vochtige klimaten.
- Bescherm het apparaten tegen vocht, inclusief opspetterend water en vochtigheid.
- Zorg voor voldoende luchtcirculatie. Plaats daarom geen voorwerpen op het toestel en houd de vrije ruimte tot de muren aan zoals hieronder aangegeven:
 - Zijkanten: 10 cm
 - Achterkant: 30 cm
 - Bovenkant: 30 cm
- Het toestel mag niet in meubilair worden ingebouwd. Het toestel mag niet direct onder een plaat, een kast of een behuizing worden geïnstalleerd.
- De pootjes van het toestel mogen niet worden verwijderd.
- Plaats het apparaat op een hitte- en spatbestendig oppervlak. Plaats het toestel niet op een heet oppervlak (bijvoorbeeld kookplaten) of open vlammen (bijvoorbeeld gasovens).
- Het apparaat dient niet in aanraking te komen of bedekt te worden met zeer licht ontvlambare materialen, zoals gordijnen, stoffen, muren, enz. Wees er zeker van dat er voldoende afstand is tussen het apparaat en ontvlambare materialen.
- Voer geen voorwerpen in het apparaat in.
- Dit product is niet geschikt voor commercieel gebruik. Het is alleen ontworpen voor huishoudelijk gebruik.
- Plaats het apparaat niet op kookplaten (gas, elektrisch, kolenkacheltjes, enz.).
- **Brandgevaar!** Levensmiddelen kunnen verbranden! Niet te gebruiken bij voedingsmiddelen met een uitzonderlijk hoog vet- of suikergehalte, omdat dit brand kan veroorzaken. Laat het product nooit onbeheerd achter.
- **Risico op verbranding!** Raak de hete oppervlakken van het product niet aan. Raak het product alleen aan via de hendel of op het display. Wees vooral voorzichtig bij het uitnemen van warme levensmiddelen.
- Delen van het apparaat worden erg warm. Laat het apparaat goed afkoelen alvorens het te reinigen of op te bergen.
- Raak het verwarmingselement niet aan.
- Olie en vet zijn gemakkelijk ontvlambaar. Olie en vet mogen niet op de hete verwarmingselementen druppelen.
- **Belangrijk!** Controleer voor gebruik of het product in een bruikbare staat verkeert. Het product mag niet worden gebruikt als het tekenen van schade vertoont of als het vermoeden bestaat dat het defect is.

Gefeliciteerd!!

Bedankt voor uw aankoop van een **KOENIC** product. Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig en bewaar het voor toekomstig gebruik.

Beoogd gebruik

Met dit product kan alleen voedsel worden bereid. Elk ander gebruik kan tot schade aan het product of tot letsel leiden.

Imtron GmbH aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade aan het product, schade aan eigendommen of lichamelijk letsel als gevolg van onzorgvuldig of oneigenlijk gebruik van het product, of gebruik van het product die niet voldoet aan het doel opgegeven door de fabrikant.

Voor het eerste gebruik

Verwijder het apparaat en de accessoires voorzichtig uit de verpakking. Het is aangeraden om de originele verpakking te bewaren voor opslag. Als u de originele verpakking wenst weg te gooien, dient u dit in overeenkomst met de wettelijke bepalingen te doen. Voor vragen over de correcte wijze van afvalverwerking, kunt u contact opnemen met uw lokale afvalverwerkingscentrum.

Controleer de inhoud van de verpakking op compleetheid en schade. Indien de inhoud incompleet of beschadigd is, dient u direct contact op te nemen met uw lokale verkooppunt.

Raadpleeg het hoofdstuk **Reiniging en zorg** nadat u de verpakking heeft verwijderd.

Om productieresten te verwijderen, dient het apparaat ca. 10 minuten lang in werking te worden gesteld zonder etenswaren. Raadpleeg het hoofdstuk **Gebruik** nadat u de verpakking heeft verwijderd. Zorg ervoor dat er voldoende wordt geventileerd, daar er een onaangename geur en rook kan worden afgegeven. Dit is niet schadelijk en verdwijnt op den duur.

Inhoud

1 x Airfryer
1 x Mandje incl. rooster
1 x Gebruiksaanwijzing

Bedieningselementen

Toegekende spanning : 220 - 240 V~
Toegekend ingangsvermogen : 1300 W
Toegekende frequentie : 50/60 Hz

Besturingselement en onderdelen

- A** Uitlaat hete lucht
- B** Venster
- C** Handgreep
- D** Mandje
- E** Rooster
- F** Bedieningspaneel met indicatoren
- G** Modus display
- H** Tijdsknoppen +/-
- I** Aan / Uit knop
- J** Modus selectie knop
- K** Temperatuur- en tijdsweergave
- L** Temperatuursknoppen +/-

Installatie

Fig. 1 Plaats het product op een vlakke, stevige en hittebestendige ondergrond. Denk aan de afstand tot het dichtstbijzijnde stopcontact.

Om voor voldoende luchtcirculatie te zorgen, houd de minimale vrije afstanden aan zoals hieronder aangegeven: Zijkanten: 10 cm
Achterkant: 30 cm
Bovenkant: 30 cm



Mandje

Het product mag niet in meubilair worden geplaatst.

Het product mag niet direct onder een plank, in een kast of een behuizing worden geplaatst. Houd er rekening mee dat hete lucht ontsnapt uit de achterste hete lucht uitlaat. Zorg ervoor dat u de minimumafstanden aanhoudt en houd warmtegevoelige voorwerpen uit de buurt.

Nederlands

Bediening

- Fig. **2** Trek het mandje aan het handvat uit het apparaat.
- Fig. **3** Leg de te bakken etenswaren in het mandje tot maximaal de bovenrand.
- Fig. **4** Steek het mandje terug in het apparaat. Zorg dat het goed op z'n plaats zit.
- Fig. **5** Steek de stekker in een geschikt stopcontact.
- Fig. **6** Druk op de AAN/UIT knop om het apparaat in te schakelen. Selecteer de gewenste modus met behulp van de modusselektieknoop. Bestudeer a.u.b. de volgende baktabel. Stel, indien gewenst, de temperatuur en de tijd afzonderlijk in met de +/- knoppen. De maximum temperatuur is 200°C. De maximum tijd is 60 min. De temperatuur en de tijd, of resterende tijd, worden afwisselend weergegeven op het display.
- Druk nogmaals kort op de aan / uit knop om het proces te starten. Het hitte-element gaat aan en straalt een licht uit in het mandje.
- De ingestelde temperatuur wordt na ca. 2 tot 3 minuten bereikt. Het hitte-element gaat uit en zal geen licht meer uitstralen in het mandje.

Let op:

Het verwarmingselement en het uitgestraalde licht gaan tijdens het frituren afwisselend aan en uit. Dit is normaal en geeft aan dat de ingestelde temperatuur behouden wordt.

De ingestelde tijd verloopt. Wanneer de tijd om is, klinkt herhaaldelijk een pieptoon en schakelt het apparaat zichzelf uit. Druk op de aan/uit knop om de airfryer handmatig uit te schakelen.

Let op:

- Alvorens te frituren, meng verse aardappelen met een beetje olijfolie voor een knapperig resultaat.
- Schud gefrituurd voedsel, vooral friet, kroketten, etc., na 1/3 en 2/3 van de bereidingstijd. Lees de informatie in de volgende baktabel "Aanbevolen baktijden".
- Om dit te doen, trek het mandje aan het handvat uit het apparaat. Het apparaat schakelt automatisch uit. Plaats het mandje op een vlakke en hittebestendige ondergrond. Schud het mandje een beetje of gebruik een houten spatel om de etenswaren om te keren.
- Schuif nu het mandje terug in het apparaat. Het apparaat wordt opnieuw automatisch ingeschakeld en warmt verder op.

Fig. **7** Trek het mandje uit het apparaat via het handvat om de gebakken etenswaren eruit te halen. Plaats het mandje op een vlakke, hittebestendige ondergrond.

Fig. **8** Plaats het gebakken voedsel in een geschikte kom of op een bord. Gebruik indien nodig een houten spatel om de mandje leeg te maken.

Maak het apparaat schoon zoals beschreven in **Reiniging en onderhoud**.

Let op:

Het vet dat tijdens het frituurproces uit het voedsel lekt, zal zich onder het frituurrooster verzamelen. Verwijder daarom de etenswaren uit de pan met behulp van een houten spatel of lepel om te voorkomen dat dit vet op de etenswaren terecht komt.

Aanbevolen baktijden

De gegevens in de volgende tabel dienen als referentie. Aangezien voedingsmiddelen verschillen in oorsprong, samenstelling, gewicht en vorm kan de werkelijk benodigde temperatuur en baktijd variëren. Zorg ervoor dat alle bereide gerechten goed gaar zijn voordat ze worden opgediend.

Pictogrammen	Preset (Voorkeuze)	Tijd	Temperatuur
	Gevogelte	25 minuten	200 °C
	Vlees	25 minuten	200 °C
	Vis	15 minuten	180 °C
	Pizza	12 minuten	180 °C
	Aardappelproducten	25 minuten	200 °C
	Gebakken waren	10 minuten	180 °C
	Worsten	10 minuten	200 °C
	Ontdooien	12 minuten	70 °C

Let op:

Bovenstaande tijden zijn slechts ter referentie. De bereidingstijden zullen variëren afhankelijk van het soort / vet / gewicht van het voedsel.

- Schud gebakken voedsel, vooral friet, kroketten, etc., na 1/3 en 2/3 van de bereidingstijd. Lees de informatie in de bovenstaande baktabel. Trek de mandje aan het handvat uit het apparaat om dit te doen. Het apparaat schakelt automatisch uit. Schud het mandje een beetje of gebruik een houten spatel om de etenswaren om te keren.
- Schuif nu het mandje terug in het apparaat. Het apparaat wordt dan opnieuw automatisch ingeschakeld en warmt verder op.

Nederlands

Tips voor betere resultaten

- Let altijd op de bereidingsaanbevelingen op de verpakking van het voedsel. Bijna al het voedsel dat in een gewone oven bereid kan worden, kan ook in een airfryer bereid worden.
- Als de airfryer niet is voorverwarmd, voeg dan 2-3 minuten toe aan de totale baktijd.
- Voor kleinere voedingsmiddelen is een kortere baktijd meestal voldoende. Voor grotere voedingsmiddelen is langere baktijd vereist.
- Gebruik voornamelijk vastkokende aardappelen voor huisgemaakte friet. Spoel vers gesneden frites af met koud water om overtollig zetmeel te verwijderen en droog de frites daarna grondig. Voeg vervolgens olie en kruiden toe. Hoe minder vocht de frieten bevatten, des te knapperiger ze worden. Olie vergroot dit effect.
- Gestapeld / overlappend voedsel moet meerdere keren worden geroerd / geschud om een gelijkmatig bakresultaat te bereiken. Wanneer het 2-3 keer goed geschud is, is het resultaat van b.v. frietjes of mini loempia's het beste. Zorg er bovendien voor dat u het mandje niet te vol doet.
- Zorg ervoor dat u het mandje alleen verwijdert voor het roeren / schudden van het voedsel en dan ook zo kort mogelijk, om onnodig warmteverlies te voorkomen, wat het algehele resultaat nadelig zou beïnvloeden.
- Houd er bij het bakken van verse muffins of kleine cakes rekening mee dat het deeg uitzet. Zorg er altijd voor dat het deeg het verwarmingselement niet raakt. Brandgevaar!

Reiniging en zorg



Voorzichtig

Haal de stekker van het apparaat altijd uit het stopcontact en laat het afkoelen voor u het schoonmaakt.

- Trek het bakrooster uit de pan en was en spoel deze beide af. Voor dikke korsten weekt u de aangebakken resten met water. Monteer alle onderdelen weer in omgekeerde volgorde.

Let op:

Het mandje en het rooster kunnen ook in de vaatwasser worden gereinigd.

- Gebruik tijdens het reinigen nooit oplosmiddelen, schurende materialen, harde borstels, metalen voorwerpen of scherpe voorwerpen. Oplosmiddelen zijn schadelijk voor de gezondheid en kunnen de kunststof onderdelen van het apparaat aantasten, terwijl schurende reinigingsmiddelen krassen kunnen veroorzaken op het oppervlak/de oppervlaktes.

Problemen oplossen

Als zich problemen voordoen tijdens het gebruik, raadpleeg de volgende tabel. Als problemen niet kunnen worden opgelost zoals vermeld onder **Oplossing**, neem dan contact op met uw verkoper.

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Het apparaat werkt niet	• Onderbroken stroomvoeding • Mandje niet op de juiste manier geplaatst	• Controleer de stroomvoorziening • Zorg dat het mandje op de juiste manier geplaatst is
Apparaat warmt niet op	• Thermostaat is niet ingesteld • Timer is niet ingesteld • Het mandje is niet op de juiste manier geplaatst	• Stel de thermostaat in • Stel een tijd in met de timer • Plaats het mandje erop de juiste manier in
Verbrande geur / Rook	• Vet of voedselresten zitten vast aan het verwarmingselement	• Zorg er altijd voor dat het verwarmingselement schoon is en dat er geen vet of voedingsmiddelen mee in contact komen