

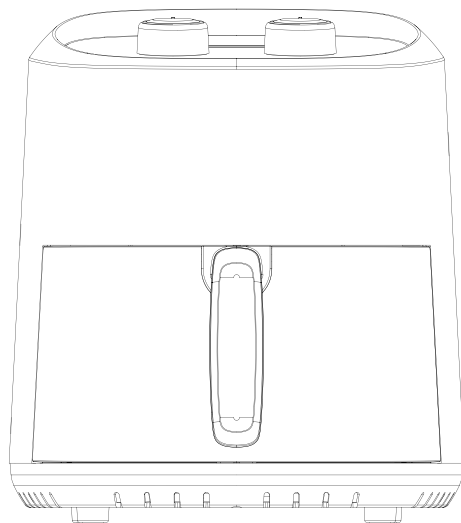
FR

koolcook

FRITEUSE A AIR CHAUD

AFR32L

MANUEL D'UTILISATION



Veuillez lire ce manuel attentivement avant l'utilisation et conservez-le pour toute référence future.



Attention, surface chaude.

Ne placez pas l'appareil sur une surface non résistante à la chaleur.

Ne touchez pas le panier pendant et après utilisation, car il devient très chaud. Tenez-le uniquement par la poignée.

Lorsque l'appareil est en marche et pendant un certain temps après son utilisation, la température de sa surface extérieure et de sa sortie d'air peut être très élevée. Veuillez ne pas le toucher ni le déplacer afin d'éviter tout danger.



N'utilisez pas de récipients en plastique, en papier ou autres contenant non résistants à la chaleur pour contenir les aliments dans la friteuse.

N'utilisez pas d'assiettes ni de couvercles en verre ou en céramique.

Pour une cuisson optimale, il est recommandé de préchauffer l'appareil 5 à 10 minutes avant utilisation.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

ATTENTION : POUR ÉVITER D'ENDOMMAGER VOTRE PLAN DE TRAVAIL ET LES PROJEC-TIONS, NE POSEZ PAS LA FRITEUSE À AIR DIRECTEMENT SUR LE PLAN DE TRAVAIL

Utiliser la friteuse à air sur un matériau résistant à la chaleur, sur une surface sèche, plane et stable. Laisser une distance minimale de 20 cm par rapport aux murs et aux autres matériaux sensibles à la chaleur. Ne pas placer l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. De l'air très chaud est expulsé par l'évent arrière de l'appareil. Laisser au moins 20 cm d'espace libre autour de l'ensemble de l'appareil, y compris directement au-dessus. Une attention particulière doit être portée lors du placement de l'appareil sur des plans de travail ou près de surfaces en matériaux (acryliques, bois, pierre, etc.) qui n'ont pas de propriétés de résistance élevée à la chaleur.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES - VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CE MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE

Lors de l'utilisation de l'appareil, des précautions de sécurité de base doivent être respectées, notamment :

- Retirer et éliminer en toute sécurité tout matériau d'emballage et étiquettes avant d'utiliser ce produit pour la première fois. S'assurer que les enfants et les bébés ne jouent pas avec les sacs en plastique ou tout matériau d'emballage.
- Avant utilisation, vérifier que la tension locale correspond aux spécifications indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil située sous celui-ci.
- Toujours faire fonctionner l'appareil sur une surface horizontale, plane, stable et non combustible. Ne pas faire fonctionner l'appareil sur ou à proximité de matériaux combustibles tels que des nappes ou des rideaux.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Ne jamais connecter cet appareil à une minuterie externe ou à un système de télécom-mande séparé.
- Ne jamais utiliser cet appareil avec une rallonge ou une multiprise. S'assurer qu'il est branché sur une prise dédiée de min 10A sans aucun autre appareil sur le même circuit.
- Ne pas allumer l'appareil tant que tous les éléments ne sont pas en place.
- Pour se protéger contre les chocs électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Ne pas exposer l'appareil à des éclaboussures et s'assurer qu'aucun objet rempli de liquide (comme des vases) n'est placé sur l'appareil. Ne pas introduire d'eau ou autre liquide dans le boîtier principal de l'appareil par les événements. Ne pas le rincer sous le robinet.
- Ne pas toucher l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche avec les mains mouillées.
- Débrancher de la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laisser l'appareil refroidir avant de monter ou retirer les pièces, et avant le nettoyage.
- L'appareil ne contient aucune pièce réparable à l'intérieur. Ne pas tenter d'ouvrir et de réparer l'appareil soi-même. Tous les composants doivent être révisés uniquement par un technicien qualifié.
- Ne pas utiliser l'appareil si la fiche, le câble d'alimentation ou l'appareil lui-même sont endommagés. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé dans un centre de service par des personnes qualifiées afin d'éviter tout danger.
- Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que l'usage prévu. Il est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne doit pas être utilisé en extérieur ni à des fins commerciales.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'enfants. Garder l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants lorsqu'il est en fonctionnement ou pendant le refroidissement.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :

- les cuisines du personnel dans les boutiques, bureaux et autres environnements de travail ;
 - les fermes ;
 - par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
 - les environnements de type chambre d'hôtes.
-
- Une extrême prudence doit être exercée lors du déplacement d'une friteuse à air contenant des aliments chauds.
 - Laisser suffisamment d'espace libre autour d'autres objets lors de l'utilisation. Ne pas obstruer les entrées ou sorties d'air.
 - Ne pas placer l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laisser au moins 20 centimètres d'espace libre à l'arrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil. Ne rien poser sur le dessus de l'appareil.
 - Lorsque l'appareil est en fonctionnement, de l'air chaud est libéré par l'évent de sortie d'air. Garder les mains et le visage à distance sécurisée de l'évent de sortie d'air.
 - Ne pas toucher les surfaces chaudes. Les surfaces extérieures de l'appareil peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Le panier rotatif et la fourchette rotisserie seront chauds. Porter des gants de four ou utiliser l'outil de retrait de la rotisserie pour les enlever. Porter des gants de four lors de la manipulation des plateaux croustillants et du plateau récupérateur.
 - Ne pas couvrir l'appareil pendant son utilisation.
 - Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir.
 - Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon.
 - Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
 - Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
 - L'appareil peut émettre une légère fumée lors de sa première utilisation. Ce n'est pas un défaut, et la fumée se dissipera en quelques minutes.
 - Si l'appareil émet de la fumée noire, le débrancher immédiatement. Attendre que la fumée s'arrête avant de retirer le contenu à l'intérieur.
 - Pour éviter que les aliments ne touchent la paroi supérieure intérieure et l'élément chauffant, ne pas trop remplir la fourchette rotisserie ou les plateaux croustillants.
 - En ce qui concerne les détails sur la façon de nettoyer les surfaces qui sont au contact des denrées alimentaires, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.

PARAMÈTRES TECHNIQUES

Tension : 220-240 V~50/60 Hz

Consommation électrique : 1200 W

Plage de température de fonctionnement : 80-200 °C

Capacité : 3,2 litres

Minuterie : 0-60 min

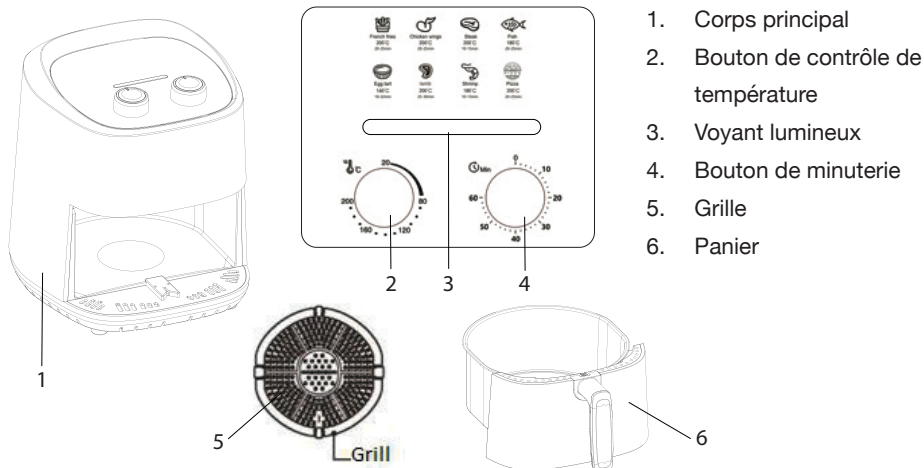
Poids : 3 kg

Dimensions : 240 × 260 × 310 mm

Consommation en mode veille : 0,2 W

Délai avant l'arrêt automatique : 0 minute

DESCRIPTION DU PRODUIT



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirer tous les emballages et matériaux promotionnels.
2. Nettoyer soigneusement le panier et la grille avec de l'eau chaude savonneuse.
3. Essuyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux humide.
4. Préchauffez le four pendant 5 minutes à vide pour éliminer les résidus éventuels.

Il s'agit d'une friteuse sans huile fonctionnant à l'air chaud. Ne pas remplir le panier d'huile ou de graisse de friture. Remarque : lors de la première chauffe, l'appareil peut émettre une légère fumée ou odeur. C'est normal avec de nombreux appareils neufs. Cela n'affecte pas la sécurité de votre appareil.

PRÉPARATION POUR L'UTILISATION

1. Placer l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane. Ne pas le poser sur une surface non résistante à la chaleur.
2. Placer la grille dans le panier. Ne pas remplir le panier d'huile ou de tout autre liquide. Pour obtenir des frites croustillantes, vous pouvez toutefois ajouter une petite quantité d'huile sur les frites. Une cuillère à soupe (environ 15ml) suffit pour 400g de frites.
3. Ne rien poser sur le dessus de l'appareil et laisser un espace suffisant derrière l'appareil, pour permettre une ventilation et un flux d'air suffisants.

UTILISER L'APPAREIL

1. Brancher la fiche sur une prise murale avec mise à la terre.
2. Tirer soigneusement le panier hors de la friteuse à air.
3. Placer les ingrédients dans le panier.
4. Remettre le panier en place dans la friteuse à air.

Ne jamais utiliser le panier sans la grille à l'intérieur !

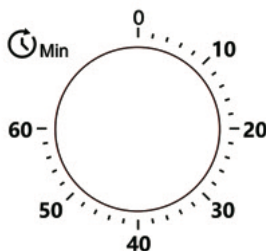
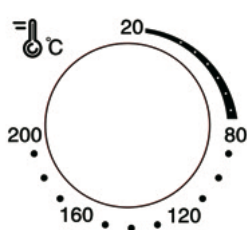
UTILISER L'APPAREIL



Attention : Ne pas toucher le panier pendant et après l'utilisation, il devient très chaud. Tenir le panier uniquement par la poignée !

5. Déterminer le temps de préparation requis pour l'ingrédient (voir section « Réglages » dans ce manuel).
6. Certains ingrédients nécessitent d'être secoués à mi-parcours du temps de préparation (voir section « Réglages » dans ce manuel). Pour secouer les ingrédients, retirer le panier de l'appareil par la poignée et le secouer. Puis le remettre en place dans la friteuse à air.
7. Lorsque vous entendez le buzzer de la minuterie, le temps de préparation défini est écoulé. Retirer le panier de l'appareil.
8. Vérifier si les aliments sont prêts. Si ce n'est pas encore le cas, remettre simplement le panier dans l'appareil et régler la minuterie sur quelques minutes supplémentaires.
9. Pour retirer les ingrédients (ex. frites), sortir le panier de la friteuse à air et le poser sur un dessous-de-plat. Ne pas retourner le panier, car l'excès d'huile accumulé au fond pourrait couler sur les aliments.
10. Vider le panier dans un bol ou sur une assiette.
11. Lorsqu'un lot d'ingrédients est prêt, la friteuse à air est immédiatement prête à cuire d'autres ingrédients.

INSTRUCTIONS DU PANNEAU DE COMMANDE



Placer les ingrédients à cuire dans la friteuse à air.

1. **Température** : Sélectionner la température souhaitée avec le bouton de réglage, la plage de fonctionnement en température est de 160°-200°.
2. **Minuterie** : Se référer au guide des temps de cuisson des ingrédients, tourner le bouton de minuterie de 0 à 60 min, et le voyant d'alimentation devient rouge.

Voyant lumineux vert : Lorsque l'appareil est mis sous tension et que les aliments sont placés dans le panier, tourner le bouton de minuterie pour régler le temps de cuisson, le voyant vert s'allume et le produit commence à fonctionner. Lorsque la minuterie revient automatiquement à la position 0, le produit cesse de fonctionner et le voyant vert s'éteint.

Voyant lumineux rouge : Lorsque l'appareil est mis sous tension et que les aliments sont placés dans le panier, tourner le bouton de température pour sélectionner la température de cuisson souhaitée. Le voyant rouge s'allume pendant la chauffe et s'éteint quand la température souhaitée est atteinte.

RÉGLAGES

A savoir:

Ces réglages ne sont qu'indicatifs. Les ingrédients différant par leur origine, leur taille, leur forme et leur marque, nous ne pouvons garantir le meilleur réglage pour vos ingrédients. Ne pas retirer le panier pour secouer ou vérifier les aliments pendant une période prolongée. Essayer d'être aussi bref que possible pour ne pas perturber le processus de cuisson.

Conseils:

- Les ingrédients plus petits nécessitent généralement un temps de cuisson légèrement plus court que les ingrédients plus grands.
- Une plus grande quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de cuisson légèrement plus long, et une plus petite quantité ne nécessite qu'un temps légèrement plus court.
- Secouer les petits ingrédients à mi-cuisson optimise le résultat et peut aider à éviter une friture inégale.
- Ajouter un peu d'huile sur des pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faire frire les ingrédients dans la friteuse à air dans les quelques minutes suivant l'ajout de l'huile.
- Les snacks pouvant être préparés au four peuvent également être préparés dans la friteuse à air.
- Utiliser de la pâte prête à l'emploi pour préparer des snacks fourrés rapidement et facilement. La pâte prête à l'emploi nécessite également un temps de cuisson plus court que la pâte faite maison.
- Placer un moule à gâteau ou un plat allant au four dans le panier de la friteuse à air si vous souhaitez faire un gâteau ou une quiche, ou si vous souhaitez faire frire des ingrédients fragiles ou fourrés.

Guide des temps de cuisson

Ingrédient	Temps (Min)	Température
Frites surgelées	23	200°C
Ailes de poulet	23	200°C
Poisson	18	180°C
Crevettes	14	180°C
Steak	15	180°C
Pizza	17	200°C
Saucisses grillées	23	200°C
Morceaux de poulet	25	180-200°C
Légumes	10-12	180°C
Cake	15	160°C

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de le manipuler, de le nettoyer ou de le ranger. Lavez tous les accessoires à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.

Remarque : le panier et la grille passent au lave-vaisselle.

L'intérieur de la friteuse à air peut être nettoyé avec de l'eau chaude, un détergent doux et une éponge non abrasive. Essayez le boîtier extérieur avec un chiffon doux et humide. N'utilisez pas de détergents ni de produits nettoyants sur l'extérieur de l'appareil.

Conseil : si des aliments collent à la grille ou au fond du panier, remplissez ce dernier d'eau chaude et ajoutez un peu de liquide vaisselle. Placez la grille dans le panier et laissez tremper pendant environ 10 minutes.

RANGEMENT

Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le ranger. Rangez-le en position verticale dans un endroit sec. Ne placez aucun objet lourd dessus pendant le rangement, car cela pourrait l'endommager.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse à air ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Brancher la fiche sur une prise murale avec mise à la terre.
La friteuse à air ne fonctionne pas.	La minuterie n'a pas été réglée.	Régler la minuterie sur le temps de préparation requis pour mettre l'appareil en marche.
Les ingrédients frits dans la friteuse à air ne sont pas cuits.	La quantité d'ingrédients dans le panier est trop importante.	Mettre de plus petites quantités d'ingrédients dans le panier. Les petites quantités sont frites plus uniformément.
Les ingrédients frits dans la friteuse à air ne sont pas cuits.	La température réglée est trop basse.	Régler la température sur le niveau requis (voir section « Réglages » dans le chapitre « Utilisation de l'appareil »).
Les ingrédients frits dans la friteuse à air ne sont pas cuits.	Le temps de préparation est trop court.	Régler la minuterie sur le temps de préparation requis (voir section « Réglages » dans le chapitre « Utilisation de l'appareil »).
Les ingrédients sont frits de manière inégale dans la friteuse à air.	Certains types d'ingrédients doivent être secoués à mi-cuisson.	Les ingrédients qui se chevauchent (ex. frites) doivent être secoués à mi-cuisson. Voir section « Réglages » dans le chapitre « Utilisation de l'appareil ».

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
Les snacks frits ne sont pas croustillants à la sortie de la friteuse à air.	Vous avez utilisé des snacks destinés à être préparés dans une friteuse traditionnelle.	Utiliser des snacks pour four ou badigeonner légèrement d'huile les snacks pour un résultat plus croustillant.
Je ne peux pas faire glisser le bac correctement dans l'appareil.	Il y a trop d'ingrédients dans le panier.	Ne pas remplir le panier au-delà du repère MAX.
Je ne peux pas faire glisser le bac correctement dans l'appareil.	Le panier n'est pas correctement placé dans le pot.	Pousser le panier dans le pot jusqu'à entendre un clic.
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Vous faites cuire des ingrédients gras.	Lors de la friture d'ingrédients gras, une grande quantité d'huile s'écoule dans le pot. L'huile produit de la fumée blanche et le pot peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte pas l'appareil ni le résultat final.
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Le pot contient encore des résidus de graisse d'une utilisation précédente.	La fumée blanche est causée par la graisse qui chauffe dans le pot. Veiller à bien nettoyer le pot après chaque utilisation.
Les frites fraîches sont frites de manière inégale dans la friteuse à air.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre.	Utiliser des pommes de terre fraîches et s'assurer qu'elles restent fermes pendant la friture.
Les frites fraîches sont frites de manière inégale dans la friteuse à air.	Vous n'avez pas rincé les bâtonnets de pommes de terre correctement avant de les faire frire.	Rincer correctement les bâtonnets de pommes de terre pour éliminer l'amidon de leur surface.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes à la sortie de la friteuse à air.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les frites.	S'assurer de bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter l'huile. Couper les bâtonnets plus petits pour un résultat plus croustillant. Ajouter un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

À PROPOS DE CE MANUEL

Nous nous efforçons de garantir l'exactitude des informations contenues dans ce manuel. Des modifications peuvent être apportées au manuel ou au produit sans préavis. Les dernières mises à jour seront disponibles sur notre site web www.koolcook.fr. Notre société ne pourra en aucun cas être tenue responsable des blessures ou dommages causés par des erreurs ou omissions dans ce manuel.

À PROPOS DE CE MANUEL

© A6 Europe 2026. Tous droits réservés. Toutes les marques et tous les logos mentionnés dans ce manuel appartiennent à leurs propriétaires respectifs.

Pour toute question, veuillez remplir le formulaire de contact sur www.koolcook.fr.

MISE AU REBUT



Ce produit ne peut pas être jeté avec les déchets ménagers, il doit être retourné à un point de collecte afin d'être recyclé. Pour les éléments d'emballage et la ou les notice(s), veuillez-vous référer aux consignes de tri sur l'emballage principal et aux consignes disponibles sur le site internet : www.consignesdetri.fr Pour le produit, veuillez-vous référer aux consignes sur le site internet : www.quefairedemesdechets.fr Veuillez vérifier auprès de vos autorités locales si vous ne disposez pas de connexion internet.

DÉCLARATION EU DE CONFORMITÉ

Nous, A6 Europe s.a., établie au 127-129 rue Colonel Bourg, 1140 Bruxelles, Belgique, déclarons sous notre propre responsabilité que l'équipement suivant :

Marque : KoolCook - Code article : KC_AFR32L

Description du produit : Friteuse à air chaud

Est conforme aux dispositions essentielles des directives CE suivantes :

Directive LVD : 2014/35/UE

Directive EMC : 2014/30/UE

Directive RoHS : 2011/65/UE, modifiée par le règlement (UE) 2015/863/UE

Règlement (CE) n° 1275/2008

Décret français n° 2007-766 du 10 mai 2007

Règlement (CE) n° 1935/2004

Directive DGCCRF MCDA n° 4 (V02-01/01/2019)

Règlement (UE) n° 10/2011 de la Commission et ses modifications

Décret français n° 2012-1442 du 24 décembre 2012

et respecte les exigences essentielles des normes européennes harmonisées :

EMC : EN CEI 55014-1:2021

EN CEI 55014-2:2021

EN 61000-3-3:2013+A1+A2

EN CEI 61000-3-2:2019+A1

Sécurité: EN 60335-1:2012+A11+A13+A14+A1+A2+A15+A16

EN 60335-2-9:2003+A1+A2+A12+A13

EMF : EN 62233 : 2008

Efficacité énergétique : EN 50564:2011

Date : avril 2026

David Peroo, Chef de produit

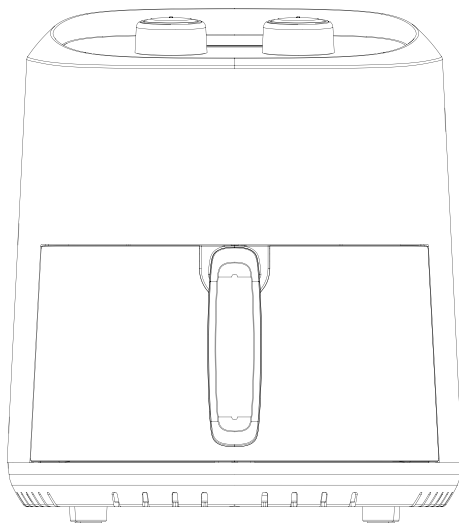
EN

koolcook

AIR FRYER

AFR32L

INSTRUCTION MANUAL



Please read the instruction manual carefully before using the product and keep it properly for future reference.



Caution, hot surface.

Do not place the appliance on a non-heat-resistant surface.

Do not touch the basket during and after use, as it gets very hot. Only hold the basket by the handle.

When the air fryer is in working condition and within a period of time after use, the temperature of the outer surface and air outlet may be very high. Please do not touch or move it to avoid danger.



Do not use plastic or paper and other not heat resistant containers to carry food into the air fryer.

Do not use glass or ceramic plates or covers.

For better baking effect , it is recommended to preheat 5-10 minutes before use.

SAFETY PRECAUTIONS

CAUTION: TO AVOID DAMAGE TO YOUR BENCHTOP AND SPLASH BACK, DO NOT PLACE THE AIR FRYER DIRECTLY ON BENCHTOP

Please use air fryer on heat-proof material and on a dry, level and even surface. Leave a minimum distance of 20cm from walls and other heat-sensitive materials. Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Very hot air expels through the rear vent of the appliance. Leave at least 20cm clearance around the entire appliance, including directly above it. Additional care should be taken when placing appliances on benchtop surfaces or near splash backs where such materials (acrylics, timber, stone etc.) do not have high heat-resistant properties.

IMPORTANT SAFEGUARDS

PLEASE READ AND SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

When using the appliance, basic safety precautions should be followed, including:

- Remove and safely discard any packaging material and labels before using this product for the first time. Ensure children and babies do not play with plastic bags or any packaging materials.
- Before use, check that your local voltage corresponds with the specifications shown on the appliance nameplate located under the appliance.
- Always operate the appliance on a horizontal surface that is level, stable and non-combustible. Do not operate the appliance on or near combustible materials such as tablecloths or curtains.
- Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- The device is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Never use this appliance with an extension cord or power board. Ensure it is plugged into a dedicated power point of min 10A and without any other appliances on the same outlet.
- Do not turn on the power until the appliance and parts are in place as required.
- To protect against electric shock, do not immerse the cord, plug, or appliance in water or any other liquid. Do not expose the appliance to dripping or splashing and ensure that no objects filled with liquids such as vases are placed on the appliance. Do not put any water or other liquid into the main housing of the appliance through the vents. Do not rinse it under the tap.
- Do not touch the appliance, power cord or power plug with wet hands.
- Unplug from the outlet when not in use and before cleaning. Allow the appliance to cool down before putting on or taking off the parts, and before cleaning.
- The appliance does not contain any serviceable parts inside. Do not attempt to open and repair the appliance yourself. All components should only be serviced by a qualified technician.
- Do not use the appliance if the plug, power cable or unit itself are damaged. If the power cord is damaged, you must have it replaced at a service center by qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not use the appliance for anything other than the intended use. It is for household use only. It is not to be used outdoors or for commercial purposes.
- Close supervision is necessary when the appliance is used near children. Keep the appliance and power cord out of reach of children when it is in operation or during the cooling process.

SAFETY PRECAUTIONS

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farmhouses;
 - by clients in hotels, motels and other residential-type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- Extreme caution must be used when moving an air fryer containing hot food.
- Leave enough open space from other objects while in use. Do not block air intakes or exhausts.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 20 centimeters of free space on the back and sides and above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- When the appliance is in operation, hot air is released through the air outlet vent. Keep your hands and face at a safe distance from the air outlet vent.
- Do not touch the hot surfaces. The appliance's outer surfaces may become hot during use. The rotisserie basket and rotisserie fork set will be hot. Wear oven mitts or use the rotisserie remover tool to remove them. Wear oven mitts when handling the crisper trays and drip tray.
- Do not cover the appliance while in use.
- Do not let the cord hang over the edge of the table or counter.
- Do not unplug the appliance by pulling on the cord.
- This appliance can be used by children aged 8 years and over and by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided they have been given supervision or instruction concerning the safe use of the appliance and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are over 8 years of age and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of the reach of children under 8 years of age.
- The appliance may emit light smoke during its first use. It is not defective, and the smoke will burn off within a few minutes.
- Should the appliance emit black smoke, unplug it immediately. Wait for the smoke to stop before removing the contents inside
- To prevent the food from contacting the inner upper wall and heating element, do not overfill the rotisserie fork or crisper trays.
- Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food or oil, thanks to refer to the below paragraph "cleaning and maintenance" in manual.

TECHNICAL PARAMETERS

Voltage: 220V-240V~50/60Hz

Power consumption: 1200-1400W

Temperature working range: 80-200 °C

Capacity: 3.2 Liter

Timer: 0-60 min

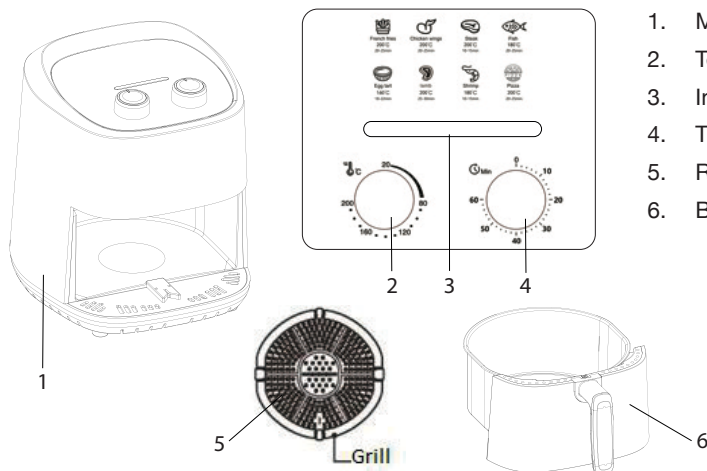
Unit weight: 3Kg

Unit size: 240 × 260 × 310 mm

Off mode consumption: 0,2 W

The period after which the equipment reaches automatically off mode: 0 minute

PARTS DESCRIPTION



1. Main body
2. Temperature control knob
3. Indicator light
4. Timer knob
5. Rig
6. Basket

BEFORE THE FIRST USE

1. Remove all packaging and promotional materials.
2. Thoroughly clean the basket and grill insert with hot soapy water.
3. Wipe the inside and outside of the appliance with a soft moist cloth.
4. Preheat the oven for 5 minutes empty to eliminate any possible residue.

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

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

PREPARING FOR USE

1. Place the appliance on a stable, horizontal, and even surface. Do not place the appliance on a non-heat-resistant surface.
2. Place the grid in the basket. Do not fill the basket with oil or any other liquid. To achieve crispy fries, however, you can add a small amount of oil to the fries. One tablespoon (approximately 15ml) is sufficient for 400g of fries.
3. Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted and affect the hot air frying result.

USING THE APPLIANCE

1. Connect the plug to an earthed wall socket.
2. Carefully pull the basket out of the air fryer.
3. Put the ingredients in the basket.
4. Slide the basket back into the air fryer.

NOTE : Never use the basket without the grill insert in it!

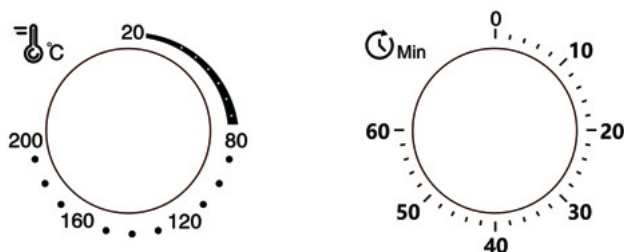
USING THE APPLIANCE



Caution: Do not touch the basket during and after use, as it gets very hot. Only hold the basket by the handle.

5. Determine the required preparation time for the ingredient (see section "Settings" in this manual).
6. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section "Settings" in this manual). To shake the ingredients, pull the basket out of the appliance by the handle and shake it. Then slide it back into the air fryer.
7. When you hear the timer buzzer, the set preparation time has elapsed. Pull the basket out of the appliance.
8. Check if the food is ready. If it isn't ready yet, simply slide the basket back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
9. To remove ingredients (e.g. fries), pull the basket out of the air fryer and place it on a trivet. Do not turn the basket upside down, as any excess oil that has collected on the bottom will leak onto the ingredients.
10. Empty the basket into a bowl or onto a plate.
11. When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready to cook another batch.

CONTROL PANEL INSTRUCTIONS



Placer les ingrédients à cuire dans la friteuse à air.

1. **Température** : Sélectionner la température souhaitée avec le bouton de réglage, la plage de fonctionnement en température est de 160°-200°.
2. **Minuterie** : Se référer au guide des temps de cuisson des ingrédients, tourner le bouton de minuterie de 0 à 60 min, et le voyant d'alimentation devient rouge.

Voyant lumineux : Lorsque l'appareil est mis sous tension et que les aliments sont placés dans le panier, tourner le bouton de minuterie pour régler le temps de cuisson, le voyant s'allume et le produit commence à fonctionner. Lorsque la minuterie revient automatiquement à la position 0, le produit cesse de fonctionner et le voyant s'éteint.

SETTINGS

Note:

Keep in mind that these settings are an indication only. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients. Do not pull out the basket to shake/check on food for an extended period of time. Try to be as brief as possible to not disturb the cooking process.

Tips:

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter cooking time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer cooking time, and a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter cooking time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you added the oil.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter cooking time than homemade dough.
- Place a baking tin or oven dish in the air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.

Cooking Time Guide

Ingredient	Time (Min)	Temperature
Frozen French fries	23	200°C
Chicken wing	23	200°C
Fish	18	180°C
Shrimp	14	180°C
Steak	15	180°C
Pizza	17	200°C
Grilled sausages	23	200°C
Chicken parts	25	180-200°C
Vegetables	10-12	180°C
Angel cake	15	160°C

CLEANING AND MAINTENANCE

Unplug the appliance and allow it to cool down completely before handling, cleaning or storing. Wash all accessories in warm soapy water after every use.

Note: the basket and the grill insert are dishwasher safe.

The inside of the air fryer can be cleaned with hot water, a mild detergent and a non-abrasive sponge. Wipe the outer housing body with a soft, damp cloth. Do not use detergents or cleaners on the outside of the appliance.

Tip: If food is stuck to the grill insert or the bottom of the basket, fill the basket with hot water and some washing-up liquid. Put the grill insert in the basket and let them soak for approximately 10 minutes.

STORING

Allow the appliance to cool down completely before storing it. Store the appliance in an upright position in a dry location. Do not place any heavy items on top of the appliance during storage as this may result in possible damage to the appliance.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Solution
The Hot-air fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
The Hot-air fryer does not work	You have not set the timer.	Set the timer key to the required preparation time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The set temperature is too low.	Set the temperature key to the required temperature setting (see section 'settings' in chapter 'Using the appliance').
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The preparation time is too short.	Set the timer to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Solution
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a type of snacks 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 pan into the appliance properly.	There are too many ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the MAX indication.
I cannot slide the pan into the appliance properly.	The basket is not placed in the pot correctly.	Push the basket down into the pot until you hear a click.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pot. The oil produces white smoke and the pot may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
White smoke comes out of the appliance.	The pot still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil. Cut the potato sticks smaller for a crispier result. Add slightly more oil for a crispier result.

ABOUT THIS MANUAL

We strive to ensure that the information contained in this manual are as accurate as possible. Changes may be made to the manual or the product without prior notice. The latest updates will be available on our website www.koolcook.fr. Our company shall under no circumstances be held liable for injury or damage caused by errors or omissions in this manual.

©A6 Europe 2026. All rights reserved. All brands and trademarks mentioned in this manual are the property of their respective owners.

For questions about this product, fill the contact form on www.koolcook.fr.

DISPOSAL OF ELECTRICAL & ELECTRONIC EQUIPMENT



This symbol on the product or on its packaging indicates that this product shall not be treated as household waste. Instead it should be taken to an applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. For more information please contact your local council or waste disposal service.



For packaging materials and the instruction leaflet(s), please refer to the sorting instructions on the main packaging and the regulations in force in your region.

EU DECLARATION OF CONFORMITY

We, A6 Europe s.a., established 127-129 rue Colonel Bourg, 1140 Brussels, Belgium, declare under our own responsibility that the following equipment :

Brand : KoolCook - Item code : KC_AFR32L

Product description : Air Fryer

Complies to the essential provisions of the following EC Directive(s):

LVD Directive: 2014/35/EU

EMC Directive: 2014/30/EU

RoHS Directive: 2011/65/EU, amendement 2015/863/EU

EC regulation 1275/2008

French Decree N° 2007-766, dated 10 May 2007

Regulation (EC) N° 1935/2004

DGCCRIF MCDA N° 4 (V02-01/01/2019)

Commission Regulation (EU) N° 10/2011 and its amendments

French Decree N° 2012-1442 dated 24 December 2012

and respects the essential requirements of harmonized European standards:

EMC:

EN IEC 55014-1:2021

EN IEC 55014-2:2021

EN 61000-3-3:2013+A1+A2

EN IEC 61000-3-2:2019+A1

Safety:

EN 603335-1:2012+A11+A13+A14+A1+A2+A15+A16

EN 60335-2-9:2003+A1+A2+A12+A13

EMF:

EN 62233: 2008

Energy Efficiency :

EN 50564 :2011

Date : April 2026

David Peroo, Product Manager