

AIRFRYER

TWO BASKETS - 9L

Model : 530
110/220V-2460W

b[•]one

INHOUD

Belangrijke veiligheidsmededelingen 04

Uw Airfryer leren kennen 05

Voor het eerst gebruiken
Wat zit erbij
Gebruik voor

Instellingen 06

Ontdooien, frituren, & bakken
Opwarmen
Standby mode
Temperatuur & kooktijd instellen
Kookzones synchroniseren

Hoe te gebruiken 07

Bereiding hoeveelheid
Kooktips

Onderhoud & opslag 08

Gids voor probleemoplossing

Garantie & voorwaarden 09

DANK U VOOR HET KIEZEN VOOR DE

BIIONE TWO BASKETS 9L AIRFRYER

PRODUCTINFORMATIE

Merksnaam : BIIONE
Model : 530
Modelnummer fabriek : AF-04

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Voltage : 110/220V
Vermogen : 2460W

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMEDEDELINGEN

ALLEEN VOOR THUISGEBRUIK

Lees de instructies voordat u de **Biione Two Baskets 9L Airfryer** voor het eerst gebruikt.

Volg altijd de veiligheidsvoorschriften bij het gebruik van elektrische apparaten, waaronder de volgende:



WAARSCHUWINGEN

- 1 Personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, evenals personen met een gebrek aan ervaring en kennis, kunnen dit apparaat alleen gebruiken op voorwaarde dat ze onder toezicht staan of duidelijke instructies hebben gekregen voor het veilig gebruiken van dit apparaat.
- 2 Houd dit product en bijbehorende snoer buiten het bereik van kinderen. **LAAT KINDEREN HET APPARAAT NIET GEBRUIKEN.** Bij gebruik in de buurt van kinderen is nauwlettend toezicht vereist.
- 3 Wanneer het product in gebruik is, mag u er niets bovenop leggen of opslaan.
- 4 Gebruik dit apparaat niet in de buurt van een warme gasbrander of elektrische brander, of op of in een oven of kookplaat.
- 5 Gebruik **NOOIT** stopcontacten onder het aanrecht.
- 6 Koppel dit apparaat **NOOIT** aan een aparte tijdschakelaar of afstandsbediening systeem.
- 7 **GEBRUIK EEN VERLENGSNOER OP EIGEN RISICO.**
- 8 Een korte stroomkabel wordt gebruikt om te voorkomen dat kinderen onder de 8 jaar het snoer vastgrijpen en verstrikt raken, evenals het risico dat personen over een grotere snoer kunnen struikelen.
- 9 Dompel het snoer, stekkers, en behuizing van het apparaat **NIET** in water of andere vloeistoffen. Kook alleen in de hoofdlades van het apparaat.
- 10 Inspecteer het apparaat en stroomkabel op regelmatige basis. **GEBRUIK HET APPARAAT NIET WANNEER HET BESCHADIGD IS GERAAKT.**
- 11 Controleer altijd of het apparaat correct is gemonteerd voordat u het gebruikt.
- 12 Bedek de luchtinlaat of luchtuitlaat niet wanneer het apparaat aan staat. Dit verhindert het kookproces en kan het apparaat beschadigen of oververhitting veroorzaken.
- 13 Veeg de lade en het apparaat schoon met een doek voordat u de lade in de hoofdeenheid plaatst.
- 14 Dit apparaat is alleen bedoeld voor thuisgebruik.
- 15 Gebruik dit apparaat alleen waar het voor bedoeld is. Gebruik niet in de buitenlucht.
- 16 Misbruik kan letsel veroorzaken.
- 17 Gebruik alleen op werkblad en glad oppervlak. Zorg ervoor dat het oppervlak vlak, schoon en droog is. **VERPLAATS DIT APPARAAT NIET WANNEER HET IN GEBRUIK IS.**
- 18 Plaats dit apparaat niet dichtbij de randen van uw werkblad.
- 19 **GEBRUIK GEEN ACCESSOIRES DIE NIET DOOR ONS WORDEN AANGEBODEN.** Plaats geen accessoires in een magnetron, oven, broodrooster, keramische kookplaat, outdoor grill, elektrische spoel of gasbrander. Accessoires die niet door ons worden aangeboden zijn niet 100% compatibel en kunnen schokken, branden of letsel veroorzaken.
- 20 Voorkom dat voedsel in de verwarmingselementen belandt. Niet overvullen tijdens het koken. Overvulling kan fysieke en materiële schade veroorzaken.
- 21 Tijdens het kookproces kunnen de lades en andere oppervlakken erg warm worden. Vermijd direct contact bij het verwijderen van de uitneembare lade.
- 22 Controleer voor gebruik altijd of de lade op de correcte manier is gesloten.
- 23 Houd genoeg ruimte open aan alle zijdes om optimale luchtcirculatie te bevorderen.
- 24 Gebruik dit apparaat alleen met de meegeleverde uitneembare lades.

WAT ZIT ERBIJ

1x Two Baskets 9L Airfryer
2x Mandje
2x Rooster
1x Handleiding

Controleer eerst of alle componenten compleet en zonder beschadigingen worden geleverd. Gebruik dit apparaat niet wanneer u beschadigde onderdelen aantreft. Neem eerst contact op met onze klantenservice.

Verwijder eventuele verpakkingen, stickers en andere middelen die tijdens de bezorging zijn aangebracht. De waarschuwingstickers kunnen wel op het apparaat blijven.

GEBRUIK VOOR

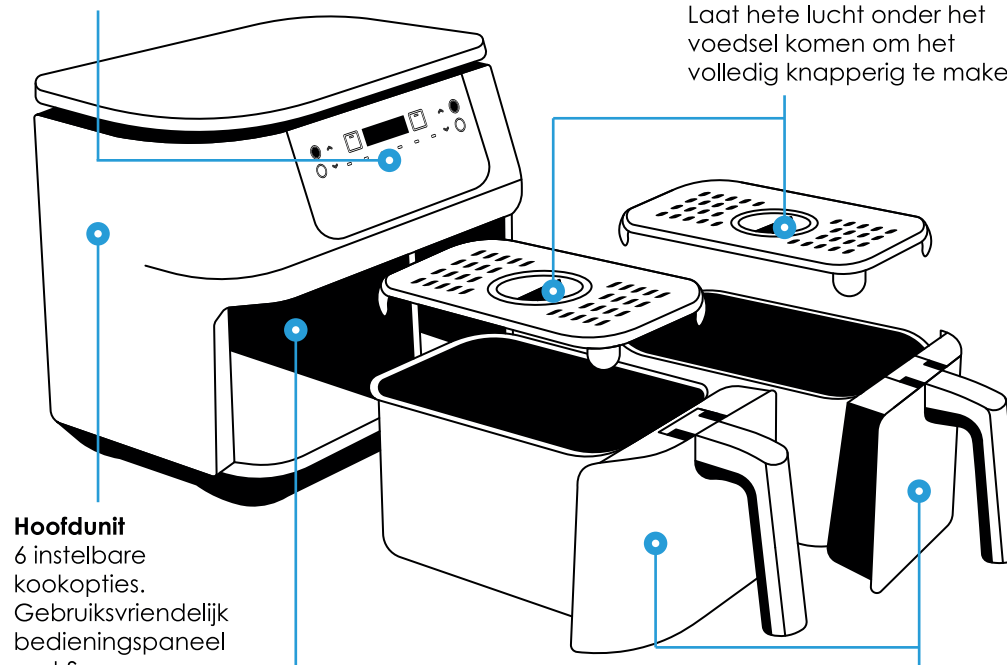
Dit apparaat is gemaakt voor het grillen, bakken, ontdooien, opwarmen en uitdrogen van voedsel.

Dit apparaat werkt alleen op hete lucht. Giet geen olie of vet in het apparaat, zoals bij traditionele frituur apparaten.

Dit apparaat is niet bedoeld voor het bereiden van vloeistoffen zoals soep, sauzen of stoofschotels.

Breed temperatuurbereik
40.5 °C - 230 °C

Nonstick crisperplaten
Laat hete lucht onder het voedsel komen om het volledig knapperig te maken.



Hoofdunit
6 instelbare kookopties.
Gebruiksvriendelijk bedieningspaneel met Sync technologie.

Onafhankelijke cycloonventilatoren & snelle verwarmers.

Laten u onafhankelijk de instellingen van elke zone regelen.

Dubbele 4.5L kookmandjes
Biedt een totale capaciteit van 9L. Perfect voor 2 verschillende soorten voedsel, of grote hoeveelheden

VOOR HET EERST GEBRUIKEN

Maak de buitenkant schoon met een vochtig doek. Was de lades en rekjes in de vaatwasser of met afwasmiddel en warm water. Plaats geen voedsel in het apparaat wanneer u het voor het eerst aanzet om te controleren of het geen rook of andere elementen uitstoot. Laat het apparaat tien minuten opwarmen, om vervolgens het eerste schoonmaakproces te herhalen.

INSTELLINGEN

ONTDOOIEN, FRITUREN, & BAKKEN

Voor het snel ontdooien van bevroren voedsel, het maken van krokant voedsel, of het bakken van kleinere etenswaren.

Temperatuur : 240°C (Bereik 240°C)

Kooktijd : 10min (Bereik: 1-30min)

Opmerking: de temperatuur kan niet worden verlaagd met deze functie. Verminder de kooktijd indien nodig. Verminder de kooktijd voornamelijk voor gebak of kleinere stukken voedsel.

OPWARMEN

Voor het opwarmen van gekookt voedsel.

Temperatuur : 170°C (Bereik: 130-210°C)

Kooktijd : 15min (Bereik: 1-60min)

De tijd - en temperatuurinstellingen moet indien nodig worden aangepast aan het type voedsel (voornamelijk gevogelte) om ervoor te zorgen dat het voedsel volledig gaar is. U kunt de instellingen aanpassen tijdens het bereidingsproces.

STAND-BY MODE

Het bedieningspaneel wordt geactiveerd wanneer u op de POWER knop drukt. Wanneer het apparaat niet in gebruik is en er gedurende 10 minuten geen knop wordt ingedrukt, schakelt het apparaat over naar stand-by modus.

TEMPERATUUR & KOOKTIJD INSTELLEN

Na het selecteren van een programma kunt u de temperatuur aanpassen door op de  en  knoppen te drukken. U kunt een ook een kooktijd instellen met de  en  knoppen. Voor een snel overzicht van de mogelijkheden kunt u de betreffende knoppen kort ingedrukt houden.

KOOKZONES SYNCHRONISEREN



Er zijn twee instellingen voor het synchroniseren van kookzones. 'MEAL' en 'DUAL'

MEAL modus — Door de sync technologie in deze airfryer is het mogelijk om verschillende gerechten tegelijk klaar te laten zijn. Selecteer MEAL en geef voor iedere kookzone afzonderlijk de tijd en temperatuur aan. De kookzone met de langste bereidingstijd zal eerst beginnen. De andere kookzone met kortere bereidingstijd zal automatisch afstemmen en beide kookzones zullen tegelijk klaar zijn.

DUAL modus — De DUAL modus zorgt dat de instellingen van beide kookzones op elkaar afgestemd worden. Je hoeft dan maar 1 kant in te stellen en DUAL te selecteren.

LET OP: De kookzones kunnen niet worden aangepast tijdens het bereidingsproces. Dit moet u van tevoren instellen.

HOE TE GEBRUIKEN

- 1 Bereid het voedsel voor om te koken.
- 2 Plaats de roosters in de lades.
- 3 Scheid het voedsel per soort en plaats ze in de lades. Als u slechts een kleine hoeveelheid voedsel van één soort bereidt, kunt u dat in één lade plaatsen. U kunt een klein bakblik gebruiken indien nodig (niet inbegrepen).
Als u het voedsel wilt uitdrogen, wordt het aangeraden om een laag op de bodem gelijkmatig uit te spreiden, en vervolgens een tweede laag op het rooster te leggen.
- 4 Schuif de lade(s) vervolgens in het apparaat.
- 5 Druk op de POWER knop om het bedieningspaneel te activeren. Om over te schakelen naar kookmodus drukt u nogmaals op de POWER knop.
- 6 Selecteer een programma en stel een tijd en temperatuur in met de  en  knoppen.
- 7 Als u slechts één lade gebruikt, kunt u door naar stap 9.
Als beide lades gevuld zijn, stelt u de temperatuur en kooktijd voor kookzone 2 in door middel van de volgende stappen:
- 8 Als u verschillende instellingen heeft geselecteerd voor beide kookzones, maar u wilt dat ze tegelijkertijd klaar zijn met koken, drukt u op de MEAL-knop. Als dit niet het geval is, kunt u deze stap overslaan.
- 9 Gebruik de START/PAUSE knop om te beginnen met het bereidingsproces. Wanneer u de MEAL functie heeft geactiveerd, start de zone met de langste kooktijd als eerst met koken. De tweede zone begint automatisch met koken wanneer u een piep hoort, en er "hold" op het scherm verschijnt.
Nadat beide kookzones zijn geactiveerd, wordt de resterende tijd op het scherm aangegeven. Zodra het bereidingsproces voldaan is, hoort u een piep, terwijl "End" op het scherm verschijnt.
- 10 Trek de lade(s) naar buiten en plaats ze op een hittebestendig oppervlak.
- 11 Schakel het apparaat uit door op de POWER knop te drukken. Trek vervolgens de stekker uit het stopcontact.
- 12 Verwijder het voedsel uit de lade(s).
- 13 Laat de lade en rek afkoelen voordat u ze schoonmaakt.

BEREIDING HOEVEELHEID

Als richtlijn toont deze tabel een overzicht voor verschillende voedingsmiddelen.

Voedsel	Specifieke hoeveelheid per portie
Friet	125 g
Aardappelpartjes	150-200 g
Groenten	200 g / 1 handvol
Vis	250 g of 6 stuks
Loempia's	160 g of 6 stuks
Nuggets	120 g of 6 stuks
Kippendijen	370 g / 12 stuks
Kippenvleugels	480 g of 6 stuks

KOOKTIPS

De airfryer heeft geen olie of slechts een kleine hoeveelheid nodig (2 tot 3 theelepels).

Licht voedsel kan soms worden rondgeblazen in de airfryer. U kunt dit vermijden door tandenstokers in het voedsel te prikken.

Temperatuur en kooktijden moeten worden aangepast aan de grootte en kwantiteit van het voedsel.

Over het algemeen zijn de kooktijden van airfryers een stuk korter dan traditionele ovens. Start met een korte kooktijd, en verleng het indien nodig.

Meng het voedsel om de paar minuten met een tang om ervoor te zorgen dat het voedsel gelijkmatig wordt gegaard.

Controleer om de paar minuten of uw voedsel al gaar is. Als dit het geval is kunt u het apparaat gewoon uitschakelen, ook als de geselecteerde instellingen nog niet voldaan zijn.

ONDERHOUD & OPSLAG

ONDERHOUD & OPSLAG

HOUD REKENING MET:

Gebruik geen chemische, scherpe of schurende middelen en objecten bij het reinigen van dit apparaat. Dit kan schade aan het oppervlak veroorzaken.

Maak de lades en roosters schoon met de vaatwasser of wasmiddel met warm water. Voor een extra lange levensduur wordt het aangeraden om met de hand te reinigen. Als u hardnekkige vuiltjes tegenkomt, kunt u de lades en rekjes een tijdje laten weken in warm water met wasmiddel.

De rest van het apparaat kan worden gereinigd met een schoon en vochtig doekje indien nodig. Alleen de lades en roosters kunnen worden gereinigd met een vaatwasser. De rest van het apparaat kan niet worden ondergedompeld of worden gewassen met de vaatwasser.

Laat alle delen compleet drogen. Berg het apparaat op in een schone en droge ruimte. Houd dit apparaat uit de buurt van kinderen en (huis)dieren, ook wanneer u het niet gebruikt.

GIDS VOOR PROBLEEMOPLOSSING

APPARAAT WERKT NIET

De stekker zit niet volledig in het stopcontact. Steek de stekker goed in het stopcontact. Als dit niet het geval is, kan het zijn dat het stopcontact niet goed werkt. Probeer een ander stopcontact uit.

VOEDSEL IS NIET GELIJKMATIG GEGAARD

Verminder de hoeveelheid voedsel in de lade. U kunt voedsel alleen gelijkmatig garen wanneer de lade voor 1/3 gevuld is.

VOEDSEL IS OP ELKAAR GESTAPELD

Verspreid het eten gelijkmatig en meng het om de paar minuten.

FRIETJES GEMAAKT VAN AARDAPPELEN ZIJN NIET KNAPPERIG

De aardappelen bevatten te veel water. Snijd de aardappelen in smallere stukken, dep ze droog met een theedoek, besprenkel met olie, en verdeel ze gelijkmatig over het rooster.

ONAANGENAME GEURTJES/ROOK UIT APPARAAT

Het apparaat is vuil. Volg de instructies op de "Onderhoud & Opslag" pagina wanneer u dit apparaat voor het eerst gebruikt. Wanneer een apparaat voor het eerst wordt gebruikt, kan het voorkomen dat er geurtjes van af komen. Deze geurtjes zullen na meerdere keren gebruik moeten verdwijnen.

VOEDSEL NIET VOLLEDIG GEKOOKT

Zorg ervoor dat de lade volledig in het apparaat is geplaatst. Zorg er tevens voor dat het voedsel gelijkmatig onderin de lade ligt zonder overlappingsen. Schud de lade om het voedsel door elkaar te gooien en voor een gelijkmatige knapperigheid te zorgen. De temperatuur en timing kunnen op elk moment tijdens het bereidingsproces worden gewijzigd met behulp van de TEMP en TIME knoppen.

VOEDSEL VERBRAND

Controleer regelmatig of het voedsel de gewenste gaarheid heeft bereikt. Zodra u dit heeft bereikt, kunt u het voedsel uit de lade verwijderen om overkoken te voorkomen.

GARANTIE & VOORWAARDEN

EEN (1) JAAR BEPERKTE GARANTIE

Wij bieden een fabrieksgarantie aan van EEN JAAR. Deze garantie is alleen van toepassing als het product nieuw en ongebruikt is gekocht. Deze garantie van 1 jaar is beschikbaar in alle EU-landen. Let op, alle veiligheidsinstructies op pagina 4 dingen opgevolgd te worden. Indien het product niet volgens de voorschriften gebruikt wordt kan dit niet alleen voor fysieke schade zorgen, maar ook zorgen dat je garantie komt te vervallen.

DEKKING VAN GARANTIE

Reparatie of vervanging van uw product, inclusief alle onderdelen en arbeid in geval van een defect in ontwerp, materiaal en vakmanschap.

BEPERKINGEN VAN AANSPRAKELIJKHEID

- Misbruik, nalatigheid, roekeloze bediening of behandeling van de keukenapparatuur die niet in overeenstemming is met de Biione-handleiding die met uw apparaat is geleverd, evenals normale slijtage.
- Gebruik van het keukenapparaat voor andere doeleinden dan het huishouden.
- Gebruik van items die niet volgens de instructies zijn gemonteerd of geïnstalleerd.
- Gebruik van accessoires en onderdelen die niet door Biione worden aangeboden.
- Onjuiste installatie (behalve indien geïnstalleerd door Biione).
- Reparaties of wijzigingen uitgevoerd door partijen niet geassocieerd met Biione.

REPARATIES NA VERVAL VAN GARANTIE

Wij besteden veel aandacht aan het testen van producten en het kiezen van de juiste fabrikant. Ons doel is om kwalitatieve producten op de markt te brengen die lang meegaan. Mocht er buiten de garantieperiode toch een probleem voordoen met uw product, neem dan contact met ons op via; www.biione.com.

Vermogen (W) : 2460W
Voltage (V) : 110/220V
Garantie : 1 Jaar
Capaciteit : >6L, 4.5L+4.5L
Temperatuur Bereik : 80-200°C
Certificatie : CE, ROHS, GS, CB, ETL

Adres Biione B.V.

Smeekweg 19
1251 VH Laren
Netherlands

www.biione.com



Brand Name : BIIONE
Model Number : 530
Model Number factory : AF-04

PRODUCTGEGEVENS



Gevarensymbolen: Deze symbolen wijzen op mogelijke gevaren. Lees de bijbehorende veiligheidsvoorschriften aandachtig en volg ze op.



Aanvullende Informatie



Lees de gebruiksaanwijzing voor gebruik.



Let op: hete oppervlakken!



Geschikt voor gebruik met voedsel.



Wisselstroom.

SIGNAALWOORDEN

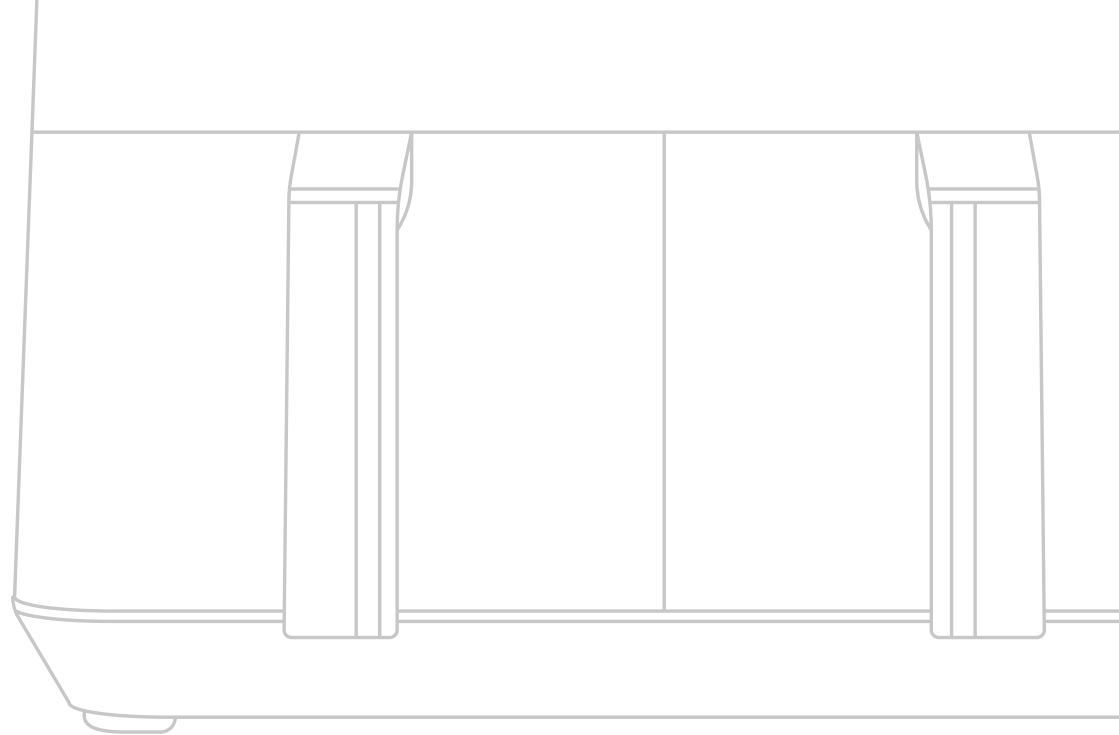
Signaalwoorden duiden op gevaren als de bijbehorende aanwijzingen niet worden opgevolgd.

WARNING — Hoog risico, resulteert in ernstig letsel of de dood.

DANGER — Gemiddeld risico, kan leiden tot ernstige verwondingen of de dood.

CAUTION — Laag risico, kan leiden tot licht letsel.

NOTICE — Kan leiden tot materiële schade.



THANK YOU FOR PURCHASING THE

BIIONE TWO BASKETS 9L AIRFRYER

PRODUCTINFORMATIE

Merksnaam : BIIONE

Model : 530

Modelnummer fabriek : AF-04

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage : 110/220V

Power : 2460W

CONTENTS

Important safety notices	12
Getting to know your Airfryer	13
Before initial use What's included Intended use	
Functions	14
Defrosting, frying, & baking Reheating Standby mode Adjusting temperature & cooking time Synch cooking zones	
How to use	15
Preparation quantity Cooking tips	
Cleaning & storage	16
Troubleshooting guide	
Warranty and limitations	17

IMPORTANT SAFETY NOTICES

HOUSEHOLD USE ONLY

Read all instructions before using your **Biione Two Baskets 9L Airfryer**

Always follow the safety notices when using electrical appliances, including the following:



WARNINGS

- 1 Persons with limited physical, sensory, or mental capacities, as well as a lack of experience and knowledge, can use this device provided they have been given supervision or education on how to operate the appliance safely and understand the dangers associated.
- 2 Keep the item and its cable out of children's reach. **DO NOT ALLOW CHILDREN TO USE THE APPLIANCE.** When used around children, close monitoring is required.
- 3 When the product is in use, **DO NOT** put or store anything on top of it.
- 4 **DO NOT** use the appliance on or near a hot gas or electric burner, or on or in a heated oven or cooktop.
- 5 **NEVER** utilize electrical outlets under the counter.
- 6 **NEVER** link this device to a separate timer switch or remote-control system.
- 7 **USE AN EXTENSION CORD AT YOUR OWN RISK.**
- 8 A short power cable is used to lessen the chance of children under the age of eight grasping the cord and being entangled, as well as the risk of individuals tripping over a larger cord.
- 9 **DO NOT** submerge the cable, plugs, or main unit housing in water or other liquid to avoid electrical shock. Only cook in the drawers supplied.
- 10 Inspect the appliance and power cable on a regular basis. **DO NOT USE THE APPLIANCE IF IT IS DAMAGED.**
- 11 **ALWAYS** check that the appliance is correctly assembled before using it.
- 12 While the device is running, **DO NOT COVER** the air intake vent or the air outlet. This will inhibit even cooking and may damage or overheat the appliance.
- 13 Before inserting the detachable drawer into the main unit, wipe the drawer and unit clean and dry with a gentle cloth.
- 14 This device is intended for household use only.
- 15 **DO NOT USE THIS APPLIANCE FOR ANY OTHER PURPOSE THAN WHAT IT WAS DESIGNED FOR. DO NOT USE IN THE OUTDOORS.**
- 16 Misuse may result in harm.
- 17 Only for use on a worktop. Ascertain that the surface is level, clean, and dry. When the appliance is in use, **DO NOT MOVE IT.**
- 18 **DO NOT** position the appliance near the edge of a countertop while using.
- 19 **DO NOT** use accessory attachments not recommended or sold by us. Do not place accessories in a microwave, toaster oven, convection oven, or conventional oven or on a ceramic cooktop, electric coil, gas burner range, or outdoor grill. The use of accessory attachments not supplied or recommended by us may cause fire, electric shock, or injuries.
- 20 Prevent food from coming into contact with heating components. When cooking, **DO NOT OVERFILL.** Overfilling might result in bodily harm or property damage.
- 21 During the cooking process, the drawer and crisper plate get quite hot. When removing the drawer or plate from the appliance, avoid making physical contact.
- 22 Before operating, **ALWAYS** check that the drawer is properly closed.
- 23 Allow enough room above and on all sides for air circulation when using this appliance.
- 24 **DO NOT** use the appliance without the detachable drawers.

WHAT'S INCLUDED

- 1x Two Baskets 9L Airfryer
- 2x Baskets
- 2x Inner Rack
- 1x Multilingual Instruction Manual

Check to see that the item's components are complete and that no parts are broken. If any damage is discovered please do not use the item and notify our customer service department instead.

Remove any films, stickers, or travel protection that may have been applied to the device. Never take off the rating label or any warning symbols.

INTENDED USE

This appliance is designed for grilling, baking, defrosting, warming up, and dehydrating food.

This appliance functions only on hot air. Do not pour oil or grease into the appliance, as you would with a traditional airfryer.

This appliance should not be used to prepare liquid meals such as soups, sauces, or stews.

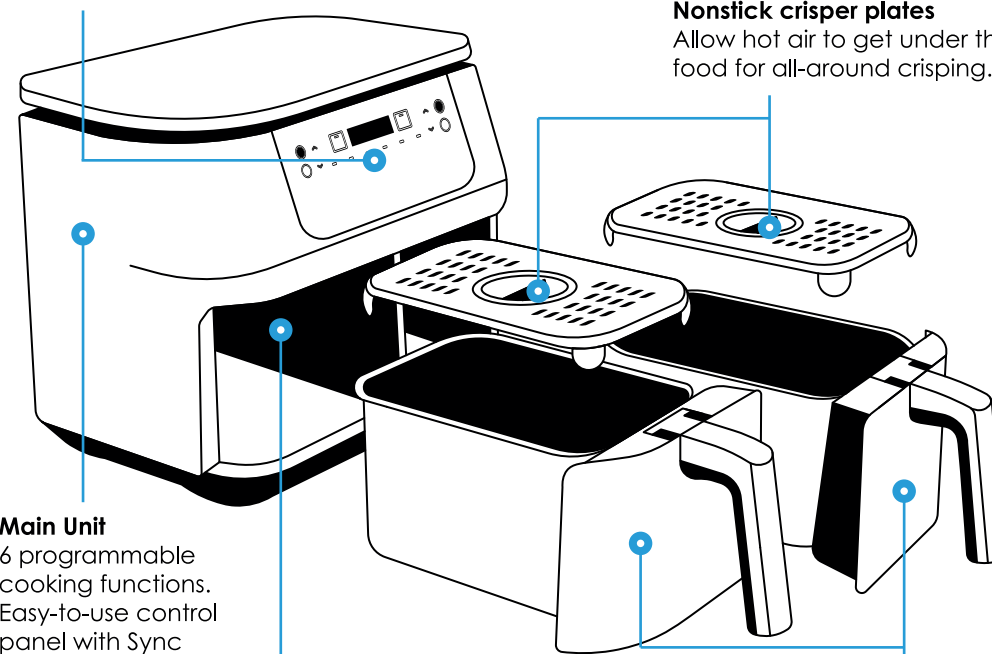
Wide temperature range
40.5 °C - 230 °C

Nonstick crisper plates
Allow hot air to get under the food for all-around crisping.

Main Unit
6 programmable cooking functions. Easy-to-use control panel with Sync technology.

Independent cyclonic fans & rapid heaters
Let you independently control each zone's settings.

Dual 4.5L cooking baskets
Provides 9L total capacity. Perfect for 2 different types of food or large batches.



BEFORE INITIAL USE

Clean the exterior of the device with a damp cloth. Wash the drawers and racks in the dishwasher or with detergent and warm water. When using for the first time, turn the appliance on without any food as it may produce smoke or smells due to coating residues. To do this, follow the instructions in the "Set-Up and Connection" and "Use chapters". Let the device heat up on the maximum temperature for about 10 minutes without any food inside. After letting the appliance heat up for about 10 minutes, repeat the cleaning process.

FUNCTIONS

DEFROSTING, FRYING, & BAKING

For quickly defrosting frozen foods, making foods particularly crispy, or baking smaller food items.

Temperature : 240°C (Range 240°C)

Cooking time : 10min (Range: 1-30min)

Note: The temperature cannot be reduced with this function. If necessary, reduce the cooking time instead. Reduce the cooking time, particularly for pastries or small pieces of food.

REHEATING

For reheating cooked food

Temperature : 170°C (Range: 130-210°C)





Cooking time : 15min (Range: 1-60min)

The time and temperature settings should be adjusted as needed to ensure that the food (particularly poultry) is fully cooked. You can also adjust the settings during the cooking process.

STAND-BY MODE

The control panel will be activated when the POWER button is pressed. When not in use and no button is pressed for 10 minutes, the appliance will switch to stand-by mode.

ADJUSTING TEMPERATURE AND TIME

After selecting a program, you can adjust the temperature by clicking the  and . You can also adjust the cooking time using the  and  buttons. If you want to have a quick view of the options, press and hold the respective button

SYNCH COOKING ZONES



There are two settings for synchronizing cooking zones. "MEAL" and "DUAL".

MEAL mode — The sync technology in this airfryer makes it possible to prepare different dishes at the same time. Select MEAL and indicate the time and temperature for each cooking zone separately. The cooking zone with the longest cooking time will start first. The other cooking zone, with shorter cooking time, will sync automatically and be ready at the same time.

DUAL mode — The DUAL mode ensures that the settings of both cooking zones are matched. You only need to set up one side and select DUAL to duplicate the settings.

CAUTION: The cooking zones cannot be adjusted during the cooking process. You must set this in advance.

HOW TO USE

- 1 Prepare the food for cooking.
- 2 Insert the racks into the drawers.
- 3 Place the food into the drawers, separated by type. If you are only cooking a small amount of food and only one type, you can use just one drawer. You can use a small baking tin if necessary. (Not included with the appliance).
If the food is going to be dehydrated, we recommend spreading one layer evenly on the bottom first and then placing a second layer on the rack.
- 4 Insert the drawer(s) into the chamber(s).
- 5 Press the POWER button to activate the control panel.
To switch to cooking mode, press the power button again.
- 6 Select a program and adjust the temperature and cooking time using the  and  buttons.
- 7 If only one drawer is being used, skip to step 9.
If both drawers have been filled, set the temperature and cooking time for cooking zone 2 in one of the following ways:
- 8 If different settings have been selected for both cooking zones but you want them to finish cooking at the same time, press the MEAL button. Otherwise, skip this step.
- 9 Use the START/PAUSE button to start the cooking process.
If the MEAL function is activated, the cooking zone with the longer cooking time will start first. Only "hold" will appear on the display until you hear a beep, indicating that the second cooking zone has been activated.
When both cooking zones are activated, you will see the remaining time on the display. Once the cooking time is over, you will hear a beep and "End" will appear on the display.
- 10 Pull out the drawer(s) and place them down on a heat-resistant surface.
- 11 Switch off the device by pressing the POWER button, then pull the plug out of the plug socket.
- 12 Remove the food from the drawer(s).
- 13 Let the drawer and the rack cool down before cleaning them

PREPARATION QUANTITY

As a guide, the following table shows you an overview for various foods.

Food	Specified quantity per portion
Chips	125 g
Potato Wedges	150-200 g
Vegetables	200 g / 1 handful
Fish	250 g of 6 pcs
Mini Spring Rolls	160 g of 6 pcs
Nuggets	120 g of 6 pcs
Chicken Thighs	370 g / 12 pcs
Chicken Wings	480 g of 6 pcs

COOKING TIPS

No oil or only a small amount (2 to 3 teaspoons) is needed for cooking foods in the airfryer.

Sometimes, light foods can be blown around in the airfryer. To fix this, you may use toothpicks to keep them in place.

The cooking time and temperature will depend on the size and quantity of the food.

In general, the cooking time for an airfryer is shorter than a traditional oven. Starting with a shorter cooking time and increasing it gradually is recommended.

Mix the food around every few minutes with tongs to make sure that the foods cook evenly.

Check the food every few minutes to see if it is already cooked. If it is cooked, you can switch off the appliance even if the selected function is not yet finished.

CLEANING, STORAGE, TROUBLESHOOTING

CLEANING AND STORAGE

PLEASE NOTE!

When cleaning the appliance, do not use any sharp or abrasive cleaning chemicals or cleaning pads. These may cause surface damage.

Clean the drawer racks in the dishwasher or with detergent and warm water. To preserve the components' quality for as long as possible, they should preferably be cleaned by hand. If the dirt is very stubborn, soak it in warm water with detergent first.

If required, use a clean, moist cloth to wipe off the device's exterior as well as the chambers and heating components. Do not use a dishwasher or submerge in water to clean!

Allow all sections to dry entirely or totally dry off. When not in use, keep the device in a clean, dry place that is out of reach of children and animals.

TROUBLESHOOTING GUIDE

DEVICE NOT WORKING

The main plug might not be inserted into the socket properly. Insert the plug socket properly. If it still doesn't fix the problem, try another plug socket as it might be defective.

FOOD HAS NOT BEEN COOKED EVENLY

Reduce the amount of food in the drawer. You can only cook food evenly if the food in the drawer is no more than 1/3 full.

FOOD ARE PILED ON TOP OF ONE ANOTHER

Spread the food evenly and mix it around every few minutes.

CHIPS MADE FROM POTATOES AREN'T CRISPY

The potatoes contain too much water. Cut the potatoes into narrower pieces, dab them dry with a kitchen towel, drizzle with oil, and spread evenly on the rack.

UNPLEASANT SMELL/SMOKE WHILE USING THE APPLIANCE

The appliance is dirty. Before initial use, follow the instructions on the "Cleaning and Storage" page. A smell often arises when new appliances are used for the first time. The smell should disappear after several uses.

FOOD NOT FULLY COOKED

During cooking, make sure the drawer is fully inserted. Make sure the foods are arranged evenly at the bottom of the drawer with no overlaps. Shake the drawer to toss the ingredients and ensure equal crispiness. The temperature of cooking and the timing may be changed at any moment while cooking. Simply use the TEMP arrows to navigate. To change the time or temperature, use the TIME arrows.

FOOD IS BURNT

Check progress during cooking and remove food when the desired level of brownness has been attained. Remove the food as soon as the cooking time is up to prevent overcooking.

WARRANTY AND LIMITATIONS OF LIABILITY

ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

We offer a manufacturer's warranty of ONE YEAR. This warranty only applies if the product was purchased new and unused. This 1 year warranty is available in all EU countries. Please mind that all safety instructions on page 12 need to be followed. Misuse of the product can not only cause harm, but also make you lose your warranty rights.

COVERAGE OF WARRANTY

Repair or replacement of your Product, including all parts and labour in case of any defect in design, materials, and workmanship.

LIMITATIONS OF LIABILITY

- Misuse, negligence, reckless operation, or handling of the kitchen appliance that is not in compliance with the Biione Instruction Manual included with your appliance. Normal wear and tear.
- Use of the kitchen appliance for functions other than for the household.
- Use of items that have not been assembled or installed according to the instructions.
- Use of non-Biione Genuine components and accessories.
- Incorrect installation (except when installed by Biione).
- Repairs or alterations performed by parties other than Biione or its agents.

REPAIRS AFTER WARRANTY LAPSE

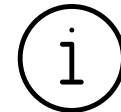
We pay great attention to product testing and choosing the right manufacturer. Our goal is to provide high quality products that last for years. Please contact us at; www.biione.com if any problems occur with your product outside the warranty period.

Power (W) : 2460W
Voltage (V) : 110/220V
Warranty: 1 Year
Capacity : >6L, 4.5L+4.5L
Temperature Range : 80-200°C
Certificate : CE, ROHS, GS, CB, ETL

PRODUCT DETAILS



Danger symbols: These symbols indicate possible dangers. Read the associated safety notices carefully and follow them.



Supplementary Information



Read the operating instructions before use!



Caution: hot surfaces!



Suitable for use with food.



Alternating current.

SIGNAL WORDS

Signal words indicate hazards if the associated notices are not followed.

WARNING — Medium risk, may result in serious injury or death.

DANGER — High risk, results in serious injury or death.

CAUTION — Low risk, may result in minor or moderate injury.

NOTICE — May result in a risk of damage to the material.

Address Biione B.V.

Smeekweg 19
1251 VH Laren
Netherlands

www.biione.com



Brand Name : BIIONE
Model Number : 530
Model Number factory : AF-04

We declare that Airfryer, model number 530 complies with:
Hierbij verklaren wij dat de Airfryer, modelnummer 530 voldoet aan:

2014/35/EU (Low Voltage Directive), 2014/30/EU (Electromagnetic Compatibility Directive)
and the 2011/65/EU (RoHS – Restriction of Hazardous Substances in EEE)

2014/35/EU (Laagspanningsrichtlijn), 2014/30/EU (Elektromagnetische Compatibiliteit Richtlijn)
en de 2011/65/EU (RoHS – Beperking van bepaalde gevaarlijke stoffen in EEA)

Biione B.V., Smeekweg 19, 1251 VH Laren, The Netherlands
Biione B.V., Smeekweg 19, 1251 VH Laren, Nederland