



# Double Stack Digital Airfryer

By Home Vibes



EN - User Manual - Digital Airfryer  
NL - Handleiding - Digitale Airfryer  
Model : HV2001

## Index

EN - User Manual	3
NL - Handleiding	13

## Table of Content

### 1. Foreword

### 2. Product Information

- 2.1 Product specifications
- 2.2 Content of packaging
- 2.3 Product overview
- 2.4 Service and warranty

### 3. Safety Instructions

- 3.1 Safety precautions
- 3.2 Use related
- 3.3 Maintenance related

### 4. Instructions for use

- 4.1 Before use
- 4.2 Tips
- 4.3 Set up and connection
- 4.4 Functions
- 4.5 Programmes
- 4.6 Use

### 5. Troubleshooting

### 6. Maintenance and Cleaning

### 7. Recycling & Disposal

## 1. Foreword

We appreciate you selecting this Home Vibes item! Please adhere to the guidelines in this manual to ensure safe, effective and proper use of this item. Ensure you've completely reviewed and comprehended the instructions in this manual prior to operating this item.

The manufacturer is exempt from responsibility for any harm or damage resulting from using the item outside its designated purpose. Any alteration to the item may compromise your safety and void the warranty.

An airfryer is a cooking device that blows hot air around your food, working like a small hot-air oven. It's not made for warming up liquids such as water or oil. You can use your airfryer to cook foods like: french fries, vegetables, meat and snacks. Cooking with an airfryer is often faster than using traditional baking or frying methods.

## 2. Product Information

### 2.1 Product specifications

Product size	26x46.5x42.1cm
Weight	8.1KG
Power	2460W
Voltage	220-240V~
Frequency	50-60Hz
Max. noise level	<65db
Capacity	Max 11L (2x 5.5L Drawers)
Supplier Model No.	A11C-G2A-W-GS
Temperature range	60-200°C
Cooking time	1-60 Minutes

### 2.2 Content of packaging

Upon delivery of your package, verify that the delivered items match the packaging list on the backside of the packaging. Alert your supplier about any items not included. If the product shows signs of damage, submit a report right away with the shipping company and inform your supplier immediately, providing a thorough description of any damage. Retain the damaged components and original packaging to support your complaint.

This packaging contains:

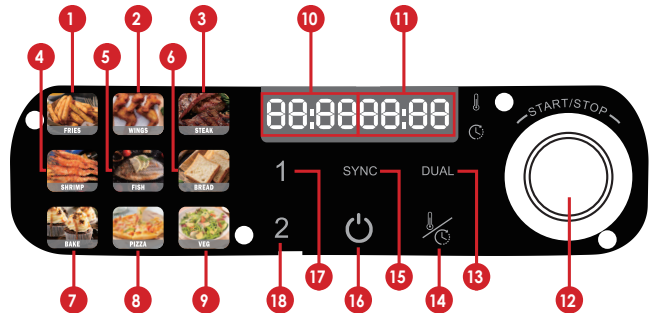
- 1x Digital airfryer
- 1x Manual
- 2x RVS racks
- 2x Frying bases

**2.2 Product overview**

1. Basket 1
2. Basket 1 Handle
3. Basket 2
4. Basket 2 Handle
5. Digital Touch Control Panel
6. Air Outlet
7. Air Inlet
8. Non-slip Feet
9. 2x Frying bases
10. 2x RVS racks



1. Fries Preset
2. Wings Preset
3. Steak Preset
4. Shrimp Preset
5. Fish Preset
6. Bread Preset
7. Bake Preset
8. Pizza Preset
9. Veg Preset
10. Basket 1 LED Display
11. Basket 2 LED Display
12. Control Dial (START/STOP Button)
13. Dual Cook Function Button
14. Time/Temperature Button
15. Sync Finish Function Button
16. Power / Standby Button
17. Basket 1 Selection Button
18. Basket 2 Selection Button



## 2.5 Service and warranty

We offer a 24-month guarantee for this item. Buyers must present purchase evidence when making warranty claims. Manufacturing faults must be communicated to us within 24 months of the purchase date. Please be aware that the guarantee excludes: harm resulting from incorrect usage or repairs; components subject to normal deterioration; issues known to the buyer at purchase time; problems caused by the buyer's actions; harm inflicted by external parties.

For assistance or details about your item, please reach out to our support team at [management@home-vibes.nl](mailto:management@home-vibes.nl)

# 3. Safety Instructions

Prior to using this product, thoroughly review the handbook and safety guidelines. The manufacturer bears no liability for non-compliance with safety instructions regarding product operation and maintenance or for property damage or personal harm.

## 3.1 Safety Precautions



**WARNING: Note all safety notices, instructions, illustrations and technical data provided with this device.** Failure to follow the safety notices and instructions may result in electric shock, fire and / or injuries.

- This device may be used by children aged 8 and over and by people with reduced physical, sensory or mental abilities or a lack of experience and/or knowledge if they are supervised or have received instruction on how to use the device safely and have understood the dangers resulting from failure to comply with the relevant safety precautions.
- Children must not play with the device.
- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children, unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- Children younger than 8 years of age and animals must be kept away from the device and the connecting cable.
- The device and accessories will become very hot during use. Do not come into contact with heated parts while or after using the device! Only ever touch the handles and control panel while the device is in operation or immediately after it has been switched off. Wait until the device has cooled down fully before it is transported, cleaned or stored away. Use oven gloves when handling the hot accessories.
- Never immerse the device and the connecting cable in water or other liquids and ensure that they cannot fall into water or become wet. There is a danger of electric shock!
- Do not pour any liquids (e.g. oil or water) directly into the device or the drawers or place a liquid-filled vessel into the device. It works exclusively with hot air.
- Keep the packaging material away from children and animals. There is a danger of suffocation.
- Hot steam can escape from the device during operation and when the drawers are pulled out. You should therefore keep your head and hands out of the danger zone. There is a danger of scalding from heat, hot steam or condensation.

## 3.2 Use related

- The device must always be disconnected from the mains power when it is left unattended and before transporting or cleaning the device.

- The device is not designed to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- Do not operate the device in the vicinity of combustible substances. Do not place any combustible materials (e.g. cardboard, paper, plastic) on or in the device.
- Do not cover the device during operation and keep the ventilation openings clear in order to prevent it from catching fire.
- In the event of a fire: Do not extinguish with water! Smother the flames with a fireproof blanket or a suitable fire extinguisher.
- Make sure that the steam which emerges does not come into direct contact with electrical devices and equipment containing electrical components
- If a fault occurs during operation, pull out the mains plug. Otherwise always switch off the device first before the mains plug is pulled out.
- Use only original accessories from the manufacturer in order to guarantee that there is no interference that may prevent the device from working and to avoid possible damage.
- Do not use metal kitchen utensils or other sharp-edged objects to turn and remove the food. They could damage the coating of the drawers and racks.

### 3.3 Maintenance related

- Do not make any modifications to the device. Also do not replace the connecting cable yourself. If the device, the connecting cable or the accessories of the device are damaged, they must be repaired or replaced by the manufacturer, customer service department or a specialist workshop in order to avoid any hazards.
- Use and store the device only in closed rooms.
- Do not use and store the device in rooms with high humidity.
- If the device falls into water while it is connected to the mains power, pull the mains plug out of the plug socket immediately. Only after this should you retrieve the device from the water. Never attempt to pull it out of the water while it is connected to the mains power! Before using it again, have it checked by the manufacturer, customer service department or an authorised distributor in order to avoid possible hazards.
- Never touch the device and the connecting cable with wet hands when the device is connected to the mains power.
- Make sure that the steam which emerges does not come into direct contact with electrical devices and equipment containing electrical components.
- If a fault occurs during operation, pull out the mains plug. Otherwise always switch off the device first before the mains plug is pulled out.
- Use only original accessories from the manufacturer in order to guarantee that there is no interference that may prevent the device from working and to avoid possible damage.
- Do not use metal kitchen utensils or other sharp-edged objects to turn and remove the food. They could damage the coating of the drawers and racks.
- Make sure that the connecting cable is always kept out of the reach of young children and animals. There is a danger of strangulation.
- Disconnect the device from the mains power before a thunderstorm or when there is a power cut.
- Always pull the mains plug and never the mains cable when disconnecting the device from the mains power.
- Do not pull or carry the device by the connecting cable.
- Protect the device from other heat sources, naked flames, persistent moisture, direct sunlight or impacts.
- Keep the device in a dry place at temperatures of between 0 and 40°C.
- Never place objects on the device or the connecting cable.

## 4. Instruction for use

### 4.1 Before use

- Wipe down the outside of the device with a clean, damp cloth. Clean the drawers and racks with detergent and warm water or in the dishwasher.
- The device should be used for the first time without any food in it as it may produce some smoke or odours due to coating residues. Allow the device to heat up on the highest temperature setting for approx. 10 minutes without any food in it .
- Then clean it again.

### 4.2 Tips

- Generally no oil or only a small amount of oil (2 to 3 teaspoons) is required for preparing food.
- Very light pieces of food could be swirled around by the circulating air. If necessary, we recommend sticking them together with toothpicks or a similar object.
- The cooking time is dependent on the size and quantity of the food and on the temperature. However, in general the cooking time is shorter than in a conventional oven. Start with a shorter cooking time and gradually increase it if required.
- Mix the food around from time to time or turn it with plastic or wooden tongs to obtain an even cooking result.
- Check the condition of the food in between times and, if it is cooked, switch off the device, even if the programme has not yet finished.

### 4.3 Set up and connection

- Check the device and the connecting cable for damage each time before putting it into operation. Use the device only if it is undamaged and in working order.
- Never place the device on a soft surface. The ventilation openings on the bottom of the device must not be covered.
- Ensure there is sufficient clear space on all sides. Do not place the device below kitchen wall units or similar cupboards. The rising steam could cause damage to them!
- Only connect the device to a plug socket that is properly installed and matches the technical data of the device. The plug socket must also be readily accessible after connection so that the connection to the mains can quickly be isolated.
- Do not use any extension cables.
- Do not connect the device along with other consumers (with a high wattage) to a multiple socket in order to prevent overloading and a possible short circuit (fire).
- Make sure that the connecting cable does not present a trip hazard. It may not hang down from the surface on which the device is placed in order to prevent the device from being pulled down.
- Make sure that the connecting cable is not squashed, bent or laid over sharp edges and does not come into contact with hot surfaces (e.g. of the device).
- Place the device on the kitchen unit or another dry, clean, flat and heat resistant work surface. Ensure there is sufficient clear space on all sides (at least 20 cm to the sides and 50 cm above).
- Fully unwind the connecting cable and plug the mains plug into a plug socket.

#### 4.4 Functions

- The device has two cooking zones. A different programme can be selected for each cooking zone and the temperature and cooking time can be adjusted as you wish. There are 9 programmes.
- Moreover, the cooking zones can be synchronised so that either all temperature and cooking time settings are identical for both cooking zones (DUAL function), or just the end of the cooking time is synchronised (SYNC function) so that the different foods can be served at the same time. But the cooking zones can also be operated independently without synchronisation. In addition, it is possible to use just one cooking zone for smaller quantities of food.

**Adjusting the Temperature and Cooking Time:** After a programme has been chosen, the temperature and cooking time can be adjusted using the knob. You should press the time/temperature button to choose the time or temperature mode first. Then twist the knob to change the default setting.

**Synchronising Cooking Zones:** Two functions are used to synchronise the cooking zones:

- SYNC function: for two different foods that have different temperature and cooking time settings, but should be ready at the same time.
- DUAL function: for larger quantities of a food or for different foods with the same temperature and cooking time setting.



It is not possible to synchronise the cooking zones subsequently while the device is operating.

---

**Functioning of the auto reminder function:** This model of air fryer has "auto reminder" function. When the program runs for 1/4 of the remaining set time, the selected button 1 or 2 flash, and the display screen will display "SHA" and flash. At the same time, the device will sound twice (5 beeps each time) to alert you that you need to shake or stir the food. This is time to remove the drawer from the fryer.

Once removed, the process will enter into pause mode and the front panel will turn off. As soon as we stir the food and place the air fryer drawer back into its position and the air fryer activates automatically in order to complete the cooking process where it had left off. And in case if you don't want to stir the food, you can not pull out the drawer, the fryer will work until the completion of the cooking procedure.

**NOTE:** The following cooking programs "fish, bake, pizza, veg" do not have an automatic reminder function.

**Stand-By Mode:** When the POWER button is pressed, the control panel is activated. If the device is not operating and no button is pressed for 10 minutes, the device switches to stand-by mode.

#### 4.5 Programmes

**FRIES**

Temperature: 200°C (Range: 120 – 200°C)  
Cooking time: 20 min (Range: 1 – 60 min)

**WINGS**

Temperature: 200°C (Range: 120 – 200°C)  
Cooking time: 20min (Range: 1 – 60 min)

**STEAK**

Temperature: 200°C (Range: 120 – 200°C)  
Cooking time: 13min (Range: 1 – 60 min)

**SHRIMP**

Temperature: 180°C (Range: 120 – 200°C)  
Cooking time: 10min (Range: 1 – 60 min)

**VEG**

Temperature: 190°C (Range: 60 – 200°C)  
Cooking time: 10min (Range: 1 – 60 min)

**FISH**

Temperature: 180°C (Range: 120 – 200°C)  
Cooking time: 20min (Range: 1 – 60 min)

**BREAD**

Temperature: 180°C (Range: 120 – 200°C)  
Cooking time: 15min (Range: 1 – 60 min)

**BAKE**

Temperature: 170°C (Range: 120 – 200°C)  
Cooking time: 15min (Range: 1 – 60 min)

**PIZZA**

Temperature: 180°C (Range: 120 – 200°C)  
Cooking time: 20min (Range: 1 – 60 min)

#### 4.6 Use

In general, you can use this device to prepare all dishes that can also be prepared in a conventional fan oven.

- Do not use the device for longer than 4 hours without a break.
- Do not leave the device switched on when it is empty (apart from "burning off" prior to first use).
- Do not place food that is still wrapped in cling film or plastic bags into the device.
- Make sure that the food does not come into contact with the heating elements.
- Do not overfill the drawers so that the hot air can circulate optimally inside the cooking chamber. Fill it no more than 1/3 full.
- Make sure that foodstuffs containing oil and fats are not overheated. They could ignite.
- Always place the hot drawers down on a heat-resistant surface after use.



Preheating of the device is not necessary.

1. Prepare the food for cooking.
2. To use the circulating air, insert the racks into the drawers. The racks are placed on their silicone feet.
3. Place the food into the drawers, separated by type. If you are cooking a smaller quantity of just one type of food, just one drawer can be used. It is also possible to use a small baking tin (not supplied with the device).

4. Before using the device, make sure to insert the drawers into the chambers.
5. Press the **POWER** button to activate the control panel. Setting mode for cooking zone 1 is called up. (To switch to cooking zone 2, press the button).
6. Select a programme and if necessary adjust the temperature and cooking time by twisting the knob.
7. If only one drawer is being used, continue with step 9. If both drawers have been filled, set the temperature and cooking time for cooking zone 2 in one of the following ways: **a.** To copy the settings from cooking zone 1 for cooking zone 2, press the **DUAL** button. **b.** Otherwise use the button 2 to call up the setting mode for cooking zone 2. Then choose a programme and make adjustments if necessary.
8. If different settings have been made for both cooking zones, but the cooking times should end simultaneously, press the **SYNC** button. Otherwise skip this step.
9. Use the **START/STOP** button to start the cooking process.



If the **SYNC** function is activated, start the cooking zone with the longest cooking time first. De andere kookzone wordt pas activated, vergezeld van een beeptoon, wanneer de kooktijden voor beide kookzones even lang zijn. Tot die tijd verricht "hold" on the corresponding display.

The remaining cooking time can be read off the display. Once the cooking time has elapsed, a beep is heard and "End" is shown.

10. Pull out the drawer(s) and place down on a heat-resistant surface. Do not stand on the device!
11. Switch off the device using the **POWER** button and pull the mains plug out of the plug socket.
12. Remove the food from the drawer(s).
13. Allow the drawer and the rack to cool down. Then clean them.
14. If the cooking process is to be paused to mix around or add further ingredients, for example, simply pull out the drawer. The countdown of the cooking time (for both cooking zones if they are synchronised) is stopped. It resumes after the drawer is inserted.  
**Manually Stopping a Cooking Zone** To stop the cooking process in one cooking zone, call up the respective setting mode using the buttons 1 or 2 and then press the **START / STOP** knob. "End" appears on the corresponding display. The other cooking zone continues the cooking process.

## 5. Troubleshooting

Should the following issues arise during product use, consult the chart below to discover a resolution. If these suggestions fail to address your problems, please reach out to our support department.

<b>Problem</b>	<b>Possible cause</b>	<b>Solution</b>
The device does not work.	<p>The mains plug is not inserted in the plug socket correctly.</p> <p>The plug socket is defective.</p> <p>There is no mains voltage.</p> <p>The drawers are not inserted correctly.</p> <p>Too many devices connected to the same circuit.</p>	<p>Correct the fit of the mains plug.</p> <p>Try another plug socket.</p> <p>Check the fuse of the mains connection.</p> <p>Slide the drawer fully into the chamber.</p> <p>Reduce the number of devices in the circuit.</p>
The food has not been cooked evenly	<p>The drawer is too full.</p> <p>The items of food are piled on top of one another.</p> <p>Different foods with different cooking times or temperatures have been prepared in one drawer.</p> <p>The set cooking time was too short or the temperature too low.</p>	<p>Reduce the amount of food. Fill the drawer no more than 1/3 full.</p> <p>Spread the food and mix it around from time to time.</p> <p>Separate the different foods and spread them across both drawers. Set the correct temperature and cooking time for them. With the SYNC function they will be ready at the same time.</p> <p>Increase the cooking time or temperature.</p>

## 6. Maintenance and cleaning

- Do not use any sharp or abrasive cleaning agents or cleaning pads to clean the device. These may damage the surfaces.
- Clean the racks in the drawers with detergent and warm water or in the dishwasher. To maintain the quality of the parts for as long as possible, they should preferably be rinsed by hand. In the case of stubborn dirt, soak in warm water and detergent beforehand.
- Wipe down the outside of the device and the chambers and heating elements with a clean, damp cloth if necessary. Do not clean in the dishwasher or immerse in water!
- Allow all parts to dry completely or dry them off.
- Store the device away in a clean, dry location that is out of the reach of children and animals when not in use for a prolonged period.

## 7. Recycling and disposal

Consider our planet and help create a healthier living space! You can contact your municipal office for complete details on disposal methods for unwanted items.



When no longer usable, don't throw the product away with regular domestic trash, but deliver it to an officially designated recycling facility.



The icon depicted here featuring the crossed-out waste bin indicates that this product falls under European Regulation (EU) 2012/19/EU. This regulation stipulates that after its useful lifespan, you must not discard this product with standard domestic waste, but deliver it to an officially designated recycling facility.

## Inhoudsopgave

### 1. Voorwoord

### 2. Product informatie

- 2.1 Product specificaties
- 2.2 Verpakkingsinhoud
- 2.3 Product overzicht
- 2.4 Service en garantie

### 3. Veiligheidsinstructies

- 3.1 Veiligheidsmaatregelen
- 3.2 Gebruiks gerelateerd
- 3.3 Onderhoud gerelateerd

### 4. Instructies voor gebruik

- 4.1 Voor gebruik
- 4.2 Tips
- 4.3 Opzetten en aansluiten
- 4.4 Functies
- 4.5 Programma's
- 4.6 Gebruik

### 5. Probleemoplossing

### 6. Onderhoud en reiniging

### 7. Recyclen & weggooien

## 1. Voorwoord

Wij waarderen dat u dit Home Vibes product heeft gekozen! Volg alstublieft de richtlijnen in deze handleiding voor een veilig, effectief en juist gebruik van dit product. Zorg ervoor dat u de instructies in deze handleiding volledig heeft gelezen en begrepen voordat u dit product in gebruik neemt.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor enige schade of letsel veroorzaakt door gebruik van het product buiten het beoogde doel. Elke aanpassing aan het product kan uw veiligheid in gevaar brengen en de garantie ongeldig maken.

Een airfryer is een kooktoestel dat hete lucht rond je voedsel blaast, vergelijkbaar met een kleine heteluchtoven. Het is niet bedoeld voor het opwarmen van vloeistoffen zoals water of olie. Je kunt je airfryer gebruiken om gerechten te bereiden zoals: frietjes, groenten, vlees en snacks. Koken met een airfryer is vaak sneller dan bij traditionele bak- of frituurmethoden.

## 2. Product informatie

### 2.1 Product specificaties

Afmetingen	26x46.5x42.1cm
Gewicht	8.1KG
Vermogen	2460W
Spanning	220-240V~
Frequentie	50-60Hz
Max. geluidsniveau	<65db
Totale inhoud	Max 11L (2x 5.5L Manden)
Fabrikant Model Nr.	A11C-G2A-W-GS
Temperatuurbereik	60-200°C
Timer	1-60 Minuten

### 2.2 Verpakkingsinhoud

Bij ontvangst van uw pakket, controleer of de geleverde items overeenkomen met de paklijst op de achterkant van de verpakking. Waarschuw uw leverancier over ontbrekende items. Als het product tekenen van beschadiging vertoont, dien direct een rapport in bij het transportbedrijf en informeer uw leverancier onmiddellijk, met een uitgebreide beschrijving van de schade. Bewaar de beschadigde onderdelen en de originele verpakking om uw klacht te ondersteunen.

In de verpakking zit het volgende:

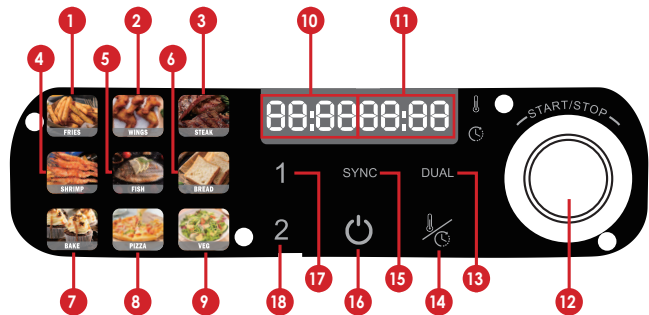
- 1x Digitale airfryer
- 1x Handleiding
- 2x RVS rekken
- 2x Grillplaten

**2.3 Product overzicht**

1. Mand 1
2. Handgreep Mand 1
3. Mand 2
4. Handgreep Mand 2
5. Digitaal Bedieningspaneel
6. Luchtuitlaat
7. Luchtinlaat
8. Antislipvoetjes
9. 2x Grillplaten
10. 2x Grillrekken



1. Frietjes Voorinstelling
2. Kipvleugels Voorinstelling
3. Biefstuk Voorinstelling
4. Garnalen Voorinstelling
5. Vis Voorinstelling
6. Brood Voorinstelling
7. Bakken Voorinstelling
8. Pizza Voorinstelling
9. Groenten Voorinstelling
10. Mand 1 LED-display
11. Mand 2 LED-display
12. Bedieningsknop (START/STOP-knop)
13. Dual Cook Functieknop
14. Tijd/Temperatuur-knop
15. Sync Finish Functieknop
16. Aan/Uit-knop/Stand-byknop
17. Mand 1 Selectieknop
18. Mand 2 Selectieknop



## 2.5 Service en garantie

Wij bieden een garantie van 12 maanden op dit product. Kopers moeten een aankoopbewijs kunnen tonen bij het indienen van garantieclaims. Fabricagefouten moeten binnen 12 maanden na de aankoopdatum aan ons worden gemeld. Houd er rekening mee dat de garantie niet geldt voor: schade door onjuist gebruik of reparaties; onderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage; defecten die bekend waren bij de koper op het moment van aankoop; problemen veroorzaakt door handelingen van de koper; schade veroorzaakt door derden.

Voor hulp of informatie over uw product kunt u contact opnemen met ons ondersteuningsteam via [management@home-vibes.nl](mailto:management@home-vibes.nl)

# 3. Veiligheidsinstructies

Voordat u dit product gebruikt, lees de handleiding en veiligheidsvoorschriften zorgvuldig door. De fabrikant is niet aansprakelijk voor het niet naleven van de veiligheidsinstructies met betrekking tot de bediening en het onderhoud van het product of voor materiële schade of persoonlijk letsel.

## 3.1 Veiligheidsmaatregelen



**WAARSCHUWING:** Neem alle veiligheidswaarschuwingen, instructies, illustraties en technische gegevens die bij dit apparaat zijn geleverd in acht. Het niet opvolgen van de veiligheidswaarschuwingen en -instructies kan leiden tot elektrische schokken, brand en/of letsel.

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vaardigheden of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren hebben begrepen die kunnen ontstaan bij het niet naleven van de relevante veiligheidsmaatregelen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Kinderen jonger dan 8 jaar en dieren moeten uit de buurt worden gehouden van het apparaat en de aansluitkabel.
- Het apparaat en accessoires worden zeer heet tijdens gebruik. Raak verhitte onderdelen niet aan tijdens of na gebruik van het apparaat! Raak alleen de handgrepen en het bedieningspaneel aan terwijl het apparaat in werking is of net is uitgeschakeld. Wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld voordat het wordt vervoerd, gereinigd of opgeborgen. Gebruik ovenwanten bij het hanteren van de hete accessoires.
- Dompel het apparaat en de aansluitkabel nooit onder in water of andere vloeistoffen en zorg ervoor dat deze niet in water kunnen vallen of nat kunnen worden. Er bestaat gevaar voor elektrische schokken!
- Giet geen vloeistoffen (bijv. olie of water) rechtstreeks in het apparaat of de lades en plaats geen met vloeistof gevulde voorwerpen in het apparaat. Het werkt uitsluitend met hete lucht.
- Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen en dieren. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- Tijdens gebruik en bij het uittrekken van de lades kan hete stoom uit het apparaat ontsnappen. Houd daarom uw hoofd en handen uit de gevarenzone. Er bestaat gevaar voor verbranding door hitte, hete stoom of condensatie.

### 3.2 Gebruiks gerelateerd

- Het apparaat moet altijd van het stroomnet worden losgekoppeld wanneer het onbeheerd wordt achtergelaten en voordat het apparaat wordt vervoerd of gereinigd.
- Het apparaat is niet ontworpen om te worden gebruikt met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van brandbare stoffen. Plaats geen brandbare materialen (bijv. karton, papier, plastic) op of in het apparaat.
- Bedek het apparaat niet tijdens gebruik en houd de ventilatieopeningen vrij om te voorkomen dat het apparaat vlam vat.
- In geval van brand: Doof de vlammen met een vuurbestendige deken of een geschikte brandblusser.
- Zorg ervoor dat de vrijkomende stoom niet in direct contact komt met elektrische apparaten en apparatuur met elektrische componenten.
- Als er tijdens gebruik een storing optreedt schakel altijd eerst het apparaat uit voordat de stekker uit het stopcontact wordt getrokken.
- Gebruik alleen originele accessoires van de fabrikant om te garanderen dat er geen interferentie is die de werking van het apparaat kan verhinderen en om mogelijke schade te voorkomen.
- Gebruik geen metalen keukengerei of andere scherpe voorwerpen om het voedsel om te draaien en te verwijderen. Deze kunnen de coating van de lades en rekken beschadigen.

### 3.3 Onderhoud gerelateerd

- Breng geen wijzigingen aan het apparaat aan. Vervang ook niet zelf de aansluitkabel. Als het apparaat, de aansluitkabel of de accessoires van het apparaat beschadigd zijn, moeten ze worden gerepareerd of vervangen door de fabrikant, om gevaren te voorkomen.
- Gebruik en bewaar het apparaat alleen in gesloten ruimtes.
- Gebruik en bewaar het apparaat niet in ruimtes met hoge luchtvochtigheid.
- Als het apparaat in water valt terwijl het is aangesloten op het stroomnet, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Pas daarna mag u het apparaat uit het water halen. Probeer nooit het apparaat uit het water te halen terwijl het is aangesloten op het stroomnet!
- Raak het apparaat en de aansluitkabel nooit aan met natte handen wanneer het apparaat op het stroomnet is aangesloten.
- Zorg ervoor dat de vrijkomende stoom niet in direct contact komt met elektrische apparaten en apparatuur met elektrische componenten.
- Als er tijdens gebruik een storing optreedt, trek dan de stekker uit het stopcontact. Schakel anders altijd eerst het apparaat uit voordat de stekker uit het stopcontact wordt getrokken.
- Gebruik alleen originele accessoires van de fabrikant om te garanderen dat er geen interferentie is die de werking van het apparaat kan verhinderen en om mogelijke schade te voorkomen.
- Gebruik geen metalen keukengerei of andere scherpe voorwerpen om het voedsel om te draaien en te verwijderen. Deze kunnen de coating van de lades en rekken beschadigen.
- Trek altijd aan de stekker en nooit aan de stroomkabel wanneer u het apparaat loskoppelt van het stroomnet.
- Trek of draag het apparaat niet aan de aansluitkabel.
- Bescherm het apparaat tegen andere warmtebronnen, open vuur, aanhoudende vochtigheid, direct zonlicht of schokken.
- Bewaar het apparaat op een droge plaats bij temperaturen tussen 0 en 40°C.
- Plaats nooit voorwerpen op het apparaat of de aansluitkabel.

## 4. Instructies voor gebruik

### 4.1 Voor gebruik

- Veeg de buitenkant van het apparaat af met een schone, vochtige doek. Reinig de lades en rekken met afwasmiddel en warm water of in de vaatwasser.
- Het apparaat moet de eerste keer zonder voedsel worden gebruikt omdat het wat rook of geuren kan produceren door coatingresten. Laat het apparaat gedurende ongeveer 10 minuten opwarmen op de hoogste temperatuurinstelling zonder voedsel erin.
- Reinig het daarna opnieuw.

### 4.2 Tips

- Over het algemeen is er geen olie of slechts een kleine hoeveelheid olie (2 tot 3 theelepels) nodig voor het bereiden van voedsel.
- Zeer lichte stukjes voedsel kunnen door de circulerende lucht worden rondgeslingerd. Indien nodig raden we aan ze met tandenstokers of een vergelijkbaar voorwerp bij elkaar te houden.
- De bereidingstijd is afhankelijk van de grootte en hoeveelheid van het voedsel en van de temperatuur. Over het algemeen is de bereidingstijd echter korter dan in een conventionele oven. Begin met een kortere bereidingstijd en verleng deze indien nodig geleidelijk.
- Meng het voedsel af en toe of draai het om met plastic of houten tangen voor een gelijkmatig bereidingsresultaat.
- Controleer tussendoor de toestand van het voedsel en schakel, als het gaar is, het apparaat uit, zelfs als het programma nog niet is afgelopen.

### 4.3 Opzetten en aansluiten

- Controleer het apparaat en de aansluitkabel op beschadigingen voordat u het in gebruik neemt. Gebruik het apparaat alleen als het onbeschadigd is en naar behoren werkt.
- Plaats het apparaat nooit op een zachte ondergrond. De ventilatieopeningen aan de onderkant van het apparaat mogen niet worden afgedekt.
- Zorg voor voldoende vrije ruimte aan alle kanten. Plaats het apparaat niet onder keukenkasten of soortgelijke kasten. De opstijgende stoom kan deze beschadigen!
- Sluit het apparaat alleen aan op een stopcontact dat correct is geïnstalleerd en overeenkomt met de technische gegevens van het apparaat. Het stopcontact moet ook na aansluiting goed bereikbaar zijn, zodat de verbinding met het stroomnet snel kan worden verbroken.
- Gebruik geen verlengsnoeren.
- Sluit het apparaat niet samen met andere verbruikers (met een hoog wattage) aan op een meervoudig stopcontact om overbelasting en een mogelijke kortsluiting (brand) te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de aansluitkabel geen struikelgevaar vormt. Hij mag niet naar beneden hangen van het oppervlak waarop het apparaat is geplaatst, om te voorkomen dat het apparaat naar beneden wordt getrokken.
- Zorg ervoor dat de aansluitkabel niet wordt geplet, gebogen of over scherpe randen wordt gelegd en niet in contact komt met hete oppervlakken (bijv. van het apparaat).
- Plaats het apparaat op het keukenmeubel of een ander droog, schoon, vlak en hittebestendig werkoppervlak. Zorg voor voldoende vrije ruimte aan alle kanten (minimaal 20 cm aan de zijkanten en 50 cm erboven).
- Wind de aansluitkabel volledig af en steek de stekker in een stopcontact.

#### 4.4 Functies

- Het apparaat heeft twee kookzones. Voor elke kookzone kan een ander programma worden geselecteerd en de temperatuur en bereidingstijd kunnen naar wens worden aangepast. Er zijn 9 programma's.
- Bovendien kunnen de kookzones worden gesynchroniseerd zodat ofwel alle temperatuur- en bereidingstijdingstellingen identiek zijn voor beide kookzones (DUAL-functie), of alleen het einde van de bereidingstijd wordt gesynchroniseerd (SYNC-functie), zodat de verschillende gerechten tegelijkertijd kunnen worden geserveerd. Maar de kookzones kunnen ook onafhankelijk en zonder synchronisatie worden gebruikt. Daarnaast is het mogelijk om slechts één kookzone te gebruiken voor kleinere hoeveelheden voedsel.

**De temperatuur en bereidingstijd aanpassen:** Nadat een programma is gekozen, kunnen de temperatuur en bereidingstijd worden aangepast met de knop. U moet eerst op de tijd/temperatuur-knop drukken om de tijd- of temperatuurmodus te kiezen. Draai vervolgens aan de knop om de standaardinstelling te wijzigen.

**Kookzones synchroniseren:** Twee functies gebruiken om de kookzones te synchroniseren:

- SYNC-functie: voor twee verschillende gerechten die verschillende temperatuur- en bereidingstijdingstellingen hebben, maar tegelijkertijd klaar moeten zijn.
- DUAL-functie: voor grotere hoeveelheden van een gerecht of voor verschillende gerechten met dezelfde temperatuur- en bereidingstijdingstelling.



Het is niet mogelijk om de kookzones achteraf te synchroniseren terwijl het apparaat in werking is.

---

**Werking van de automatische herinneringsfunctie:** Dit model airfryer heeft een "automatische herinnering" functie. Wanneer het programma 1/4 van de resterende ingestelde tijd heeft doorlopen, knippert de geselecteerde knop 1 of 2, en het display toont "SHA" en knippert. Tegelijkertijd geeft het apparaat tweemaal een geluidssignaal (5 pieptonen per keer) om u te waarschuwen dat u het voedsel moet schudden of roeren. Dit is het moment om de lade uit de fryer te halen.

Zodra de lade is verwijderd, gaat het proces in pauzmodus en schakelt het voorpaneel uit. Zodra u het voedsel heeft geroerd en de airfryer-lade weer op zijn plaats zet, activeert de airfryer automatisch om het kookproces te voltooien waar het was gestopt. En indien u het voedsel niet wilt roeren, kunt u de lade niet uittrekken, de fryer zal blijven werken tot de bereidingsprocedure is voltooid.

**LET OP:** De volgende kookprogramma's "vis, bakken, pizza, veg" hebben geen automatische herinneringsfunctie.

**Stand-by modus:** Wanneer op de POWER-knop wordt gedrukt, wordt het bedieningspaneel geactiveerd. Als het apparaat niet in werking is en er gedurende 10 minuten geen knop wordt ingedrukt, schakelt het apparaat over naar de stand-by modus.

#### 4.5 Vooringestelde programma's

##### FRIET

Temperatuur: 200 °C (bereik: 120 - 200 °C)  
Kooktijd: 20 min (bereik: 1 - 60 min)

##### VLEUGELS

Temperatuur: 200 °C (bereik: 120 - 200 °C)  
Kooktijd: 20 min (bereik: 1 - 60 min)

##### STEAK

Temperatuur: 200 °C (bereik: 120 - 200 °C)  
Kooktijd: 13 min (bereik: 1 - 60 min)

##### GARNAAL

Temperatuur: 180 °C (bereik: 120 - 200 °C)  
Kooktijd: 10 min (bereik: 1 - 60 min)

##### VEG

Temperatuur: 190 °C (bereik: 60 - 200 °C)  
Kooktijd: 10 min (bereik: 1 - 60 min)

##### VIS

Temperatuur: 180 °C (bereik: 120 - 200 °C)  
Kooktijd: 20 min (bereik: 1 - 60 min)

##### BROOD

Temperatuur: 180 °C (bereik: 120 - 200 °C)  
Kooktijd: 15 min (bereik: 1 - 60 min)

##### BAKKEN

Temperatuur: 170 °C (bereik: 120 - 200 °C)  
Kooktijd: 15 min (bereik: 1 - 60 min)

##### PIZZA

Temperatuur: 180 °C (bereik: 120 - 200 °C)  
Kooktijd: 20 min (bereik: 1 - 60 min)

#### 4.6 Gebruik

In het algemeen kunt u dit apparaat gebruiken om alle gerechten te bereiden die ook in een conventionele heteluchtoven kunnen worden bereid.

- Gebruik het apparaat niet langer dan 4 uur zonder onderbreking.
- Laat het apparaat niet ingeschakeld staan wanneer het leeg is (afgezien van het "inbranden" vóór het eerste gebruik).
- Plaats geen voedsel dat nog in plasticfolie of plastic zakken is verpakt in het apparaat.
- Zorg ervoor dat het voedsel niet in contact komt met de verwarmingselementen.
- Vul de lades niet te vol zodat de hete lucht optimaal kan circuleren in de bereidingsruimte. Vul ze niet meer dan 1/3 vol.
- Zorg ervoor dat voedingsmiddelen die olie en vetten bevatten niet oververhit raken. Ze zouden vlam kunnen vatten.
- Plaats de hete lades na gebruik altijd op een hittebestendige ondergrond.



Voorverwarmen van het apparaat is niet nodig.

1. Bereid het voedsel voor op het koken.
2. Om de circulerende lucht te gebruiken, plaats de rekken in de lades. De rekken worden op hun siliconen voetjes geplaatst.
3. Plaats het voedsel in de lades, gescheiden per soort. Als u een kleinere hoeveelheid van slechts één soort voedsel bereidt, kan er maar één lade worden gebruikt. Het is ook mogelijk om een kleine bakvorm te gebruiken (niet meegeleverd bij het apparaat).



Als u het voedsel wilt drogen, raden wij u aan om eerst één laag rechtstreeks op de bodem van de lade te leggen. Vervolgens plaatst u het rek en legt u een tweede laag op het rek

4. Voordat u het apparaat gebruikt, zorg ervoor dat u de lades in de kamers plaatst.
5. Druk op de POWER-knop om het bedieningspaneel te activeren. De instelmodus voor kookzone 1 wordt opgeroepen. (Om over te schakelen naar kookzone 2, druk op de knop).
6. Selecteer een programma en pas indien nodig de temperatuur en bereidingstijd aan door aan de knop te draaien.
7. Als slechts één lade wordt gebruikt, ga verder met stap 9. Als beide lades zijn gevuld, stel de temperatuur en bereidingstijd voor kookzone 2 in op een van de volgende manieren: a. Om de instellingen van kookzone 1 te kopiëren naar kookzone 2, druk op de DUAL-knop. b. Gebruik anders de knop 2 om de instelmodus voor kookzone 2 op te roepen. Kies vervolgens een programma en maak aanpassingen indien nodig.
8. Als verschillende instellingen zijn gemaakt voor beide kookzones, maar de bereidingstijden gelijktijdig moeten eindigen, druk op de SYNC-knop. Sla deze stap anders over.
9. Gebruik de START/STOP-knop om het kookproces te starten.



Als de SYNC-functie is geactiveerd, start dan eerst de kookzone met de langste kooktijd. De andere kookzone wordt pas geactiveerd, opgenomen van een pieptoon, wanneer de kooktijden voor beide kookzones zelfs lang zijn. Tot die tijd werd "hold" weergegeven op het bijbehorende display.

De resterende bereidingstijd kan worden afgelezen op het display. Zodra de bereidingstijd is verstreken, klinkt een pieptoon en wordt "End" weergegeven.

10. Trek de lade(s) uit en plaats deze op een hittebestendige ondergrond. Ga niet op het apparaat staan!
11. Schakel het apparaat uit met de POWER-knop en trek de stekker uit het stopcontact.
12. Verwijder het voedsel uit de lade(s).
13. Laat de lade en het rek afkoelen. Reinig ze vervolgens.
14. Als het kookproces moet worden onderbroken om bijvoorbeeld te mengen of om verdere ingrediënten toe te voegen, trek dan gewoon de lade uit. Het aftellen van de bereidingstijd (voor beide kookzones als ze gesynchroniseerd zijn) wordt gestopt. Het hervat nadat de lade is teruggeplaatst. Handmatig stoppen van een kookzone Om het kookproces in één kookzone te stoppen, roep de respectievelijke instelmodus op met de knoppen 1 of 2 en druk vervolgens op de START/STOP-knop. "End" verschijnt op het bijbehorende display. De andere kookzone gaat door met het kookproces.

## 5. Probleemoplossing

Mochten de volgende problemen zich voordoen tijdens het gebruik van het product, raadpleeg dan de tabel hieronder om een oplossing te vinden. Als deze suggesties uw problemen niet oplossen, neem dan contact op met onze klantenservice.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Solution
Het apparaat werkt niet.	<p>De stekker zit niet goed in het stopcontact.</p> <p>Het stopcontact is defect.</p> <p>Er is geen netspanning.</p> <p>De lades zitten niet goed in het stopcontact.</p> <p>Er zijn te veel apparaten op hetzelfde circuit aangesloten.</p>	<p>Controleer of de stekker goed past.</p> <p>Probeer een ander stopcontact.</p> <p>Controleer de zekering van de netaansluiting.</p> <p>Schuif de lade volledig in de kamer.</p> <p>Verminder het aantal apparaten in het circuit</p>
Het eten is niet gelijkmatig gaar	<p>De lade is te vol.</p> <p>De etenswaren liggen op elkaar.</p> <p>Er zijn verschillende gerechten met verschillende kooktijden of temperaturen in één lade bereid.</p> <p>De ingestelde kooktijd was te kort of de temperatuur was te laag.</p>	<p>Verminder de hoeveelheid voedsel. Vul de lade niet meer dan 1/3.</p> <p>Verdeel het voedsel en meng het van tijd tot tijd.</p> <p>Scheid de verschillende soorten voedsel en verdeel ze over beide lades. Stel de juiste temperatuur en kooktijd in. Met de SYNC-functie zijn ze tegelijkertijd klaar.</p> <p>Verhoog de kooktijd of temperatuur.</p>

## 6. Onderhoud en reiniging

- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen of reinigingspads om het apparaat te reinigen. Deze kunnen de oppervlakken beschadigen.
- Reinig de rekken in de lades met afwasmiddel en warm water of in de vaatwasser. Om de kwaliteit van de onderdelen zo lang mogelijk te behouden, moeten ze bij voorkeur met de hand worden afgespoeld. Bij hardnekkig vuil vooraf weken in warm water en afwasmiddel.
- Veeg de buitenkant van het apparaat en de kamers en verwarmingselementen indien nodig af met een schone, vochtige doek. Niet reinigen in de vaatwasser of onderdompelen in water!
- Laat alle onderdelen volledig drogen of droog ze af.
- Berg het apparaat op een schone, droge plaats op die buiten het bereik van kinderen en dieren is wanneer het voor langere tijd niet wordt gebruikt.

## 7. Recyclen en Weggoien

Denk aan onze planeet en help mee aan een gezondere leefomgeving! U kunt contact opnemen met uw gemeente voor volledige informatie over afvoermethoden voor ongewenste items.



Wanneer het product niet meer bruikbaar is, gooi het dan niet weg bij het gewone huishoudelijk afval, maar lever het in bij een officieel aangewezen recyclingfaciliteit.



Het hier afgebeelde pictogram met de doorgestreepte afvalbak geeft aan dat dit product valt onder de Europese Verordening (EU) 2012/19/EU. Deze verordening bepaalt dat u na de nuttige levensduur dit product niet mag weggooien bij het gewone huishoudelijke afval, maar moet inleveren bij een officieel aangewezen recyclingfaciliteit.



EN - User Manual - Digital Airfryer  
NL - Handleiding - Digitale Airfryer  
Model : HV2001



**Made in China**