

Gebruikers- handleiding

DuoCrisp 11L
Airfryer



Voorwoord & garantie

Over deze handleiding

Deze gids is samengesteld om je te helpen het product veilig en optimaal te gebruiken. Lees de instructies aandachtig door voordat je het product in gebruik neemt of installeert; een goed begrip van deze informatie voorkomt onjuist gebruik. Bewaar dit document zorgvuldig als naslagwerk voor de toekomst.

Originele taal

De brontekst van deze handleiding is opgesteld in het Nederlands. Versies in andere talen zijn vertalingen van dit oorspronkelijke document.

Garantie & Service

Vragen of service nodig? Neem direct contact op met onze klantenservice via

klantenservice@vivid-green.com

Bij Vivid Green B.V. staan we voor onze kwaliteit. Je krijgt standaard één (1) jaar garantie op je aankoop vanaf de factuurdatum. Deze garantie geldt binnen de EU en de Europese Vrijhandelsruimte, bovenop je wettelijke rechten.

Wanneer heb je recht op garantie?

Het product is uitsluitend gebruikt volgens de richtlijnen in deze handleiding. Er is sprake van een aantoonbare fabricage- of materiaalfout. Je kunt een geldig aankoopbewijs overleggen.

Wat valt er buiten de garantie?

Schade door eigen schuld, onjuist gebruik, reparaties door derden of normale slijtage van onderdelen vallen niet onder de kosteloze service. Bij een defect heeft Vivid Green het recht om het product te onderzoeken en te besluiten over reparatie of vervanging.

Let op:

Schade door eigen schuld, onjuist gebruik, reparaties door derden of normale slijtage van onderdelen vallen niet onder de kosteloze service. Bij een defect heeft Vivid Green het recht om het product te onderzoeken en te besluiten over reparatie of vervanging.

Inhoudsopgave

1	Voorwoord	
	1.1 Voorwoord & garantie	1
	Productinformatie	
2	2.1 Beoogd gebruik	3
	2.2 Productspecificaties	4
	2.3 Eisen aan gebruikslocatie	5
	Veiligheid	
	3.1 Algemeen	6
	3.2 Elektrische veiligheid	7
3	3.3 Gebruik & Bediening	8
	3.4 Personenveiligheid	9
	Onderhoud & Reiniging,	
	3.5 Opslag, schade en defecten	10
	Food contact materials	
	Milieu en installatie	
	Einde levensduur	
	Gebruiksaanwijzingen	
	4.1 Productoverzicht	11
	4.2 Inhoud verpakking	12
	4.3 Eerste Gebruik	13
4	4.4 Basisbediening	14
	4.5 Programma's en modi	15
	4.6 Display en instellingen	16
	Display Legenda	17
	4.7 Secundaire functies: Dual, Sync, Shake	18
	4.8 Specifieke gebruikssituaties	20
	Probleemoplossing	21
	Onderhoud en Reiniging	22
	Opslag	23
	Algemene Bereidingsrichtlijnen	24
	Weggoien & Recyclen	25

2 Productinformatie

2.1 Beoogd gebruik

Gefeliciteerd met je nieuwe **DuoCrisp 11L Airfryer**. Deze dubbele airfryer is ontworpen voor het bereiden van voedsel met hete lucht, zonder of met minimale toevoeging van olie. Je gebruikt het apparaat voor bakken, braden, opwarmen en het bereiden van diverse ingrediënten via instelbare tijd- en temperatuurinstellingen of vooraf ingestelde programma's. Dankzij de twee afzonderlijke bakken kun je gelijktijdig verschillende bereidingen uitvoeren binnen één apparaat.

Om een veilig en optimaal resultaat te garanderen, gelden de volgende gebruiksregels:

- Alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Alleen bedoeld voor het bereiden van voedsel met hete lucht zoals beschreven in deze handleiding.
- Alleen geschikt voor gebruik binnenshuis in een droge omgeving.
- Niet bedoeld voor commercieel of professioneel gebruik.

2 Productinformatie

2.2 Productspecificaties

Kenmerk	Waarde
Model	DuoCrisp 11L Airfryer
Afmetingen	42,5 × 38,5 × 30,3 cm
Gewicht	8 kg
Netspanning	220–240V ~
Frequentie	50–60 Hz
Vermogen	2950
Binnenafmeting mand	247 × 173 × 117 mm
Snoerlengte	0.8 m
Inhoud	11L
Aantal programma's	8
Programma's	Friet, Steak, Vis, Groenten, Bacon, Cake, Garnalen, Kip
Timerfunctie	1–60 minuten
Automatische uitschakeling	Ja
Oververhittings-beveiliging	Ja



2 Productinformatie

2.3 Eisen aan gebruikslocatie

Een geschikte gebruikslocatie is belangrijk voor een veilige werking en optimale luchtcirculatie van de DuoCrisp airfryer. Omdat het apparaat werkt met hete lucht en warmte aan de achterzijde afvoert, moet de plaatsing voldoende ruimte en stabiliteit bieden. Een correcte opstelling voorkomt oververhitting en zorgt voor gelijkmatige bereiding.

Houd rekening met de volgende punten bij het plaatsen van het apparaat:

- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond.
- Zorg voor minimaal 20 cm vrije ruimte aan de achterzijde, zijkanten en bovenkant van het apparaat.
- Plaats het apparaat niet direct tegen muren of andere objecten die de luchtuitlaat kunnen blokkeren.
- Gebruik het apparaat uitsluitend in een droge binnenruimte bij normale kamertemperatuur.
- Rol het snoer volledig uit en zorg dat het niet in contact komt met hete oppervlakken.



3 Veiligheidsinstructies

Algemene Veiligheidsregels

- Lees deze veiligheidsinstructies zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- [Let op!] Het apparaat heeft een "HOT SURFACE/HEET OPPERVLAKE"-icoon of de tekst "HOT SURFACE" op het product. Dit geeft aan dat oppervlakken heet kunnen worden.
- Het niet naleven van de aanwijzingen voor het juiste gebruik van het apparaat kan leiden tot schade, elektrische schokken of brand.
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor huishoudelijk en soortgelijk gebruik.
- Gebruik het apparaat uitsluitend binnenshuis.
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden en opwarmen van levensmiddelen met hete lucht.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is ontworpen.
- Gebruik het apparaat niet wanneer zichtbare schade, scheuren of defecten aanwezig zijn.
- Gebruik het apparaat niet meer wanneer het is gevallen of een harde stoot heeft gehad en laat het controleren op schade.



- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele, hittebestendige en vochtbestendige ondergrond.
- Plaats het apparaat niet op of nabij een hete gasplaat, elektrische kookplaat of ander heet oppervlak.
- Plaats het apparaat niet in een verwarmde oven.
- Plaats het apparaat niet in de buurt van open vuur of andere warmtebronnen.
- Plaats het apparaat niet direct onder een stopcontact.
- Plaats het apparaat niet nabij de rand van een werkblad.
- Plaats het apparaat niet in de buurt van brandbare materialen zoals gordijnen, tafelkleed of papier.
- Gebruik het apparaat uitsluitend in een goed geventileerde ruimte.
- Gebruik het apparaat niet in een kast, nis of inbouwopstelling wanneer ventilatieopeningen (gedeeltelijk) worden afgedekt.
- Verplaats het apparaat niet tijdens gebruik.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Raak hete oppervlakken niet aan tijdens of kort na gebruik.
- Wijzig het apparaat niet en voer geen aanpassingen uit aan het apparaat.

3 Veiligheidsinstructies

Elektrische Veiligheid

- Controleer of de netspanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op 220–240 V ~ 50/60 Hz.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact.
- Gebruik geen verlengsnoer, verdeelstekker of stekkerdoos.
- Vermijd gelijktijdig gebruik van andere apparaten met hoog vermogen op dezelfde stroomgroep.
- Gebruik het apparaat niet met een externe tijdschakelaar of afstandsbediening die onbedoeld kan inschakelen.
- Gebruik het apparaat niet met een beschadigd netsnoer of een beschadigde stekker.
- Laat een beschadigd netsnoer uitsluitend vervangen door de fabrikant, servicedienst of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon.
- Vervang het netsnoer niet zelf.
- Til het apparaat niet aan het netsnoer.
- Leid het netsnoer zodanig dat niemand erover kan struikelen of eraan kan trekken.
- Leid het netsnoer zodanig dat het niet over de rand van het werkblad hangt.
- Voorkom dat het netsnoer in contact komt met hete oppervlakken of scherpe randen.
- Raak de stekker en het apparaat niet aan met natte handen.
- Dompel de hoofdunit, het netsnoer of de stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Voorkom dat water of andere vloeistoffen in het apparaat, ventilatieopeningen, elektrische aansluitpunten, apparaatinlaat, stekkerverbindingen of contactdozen terechtkomen.
- Voorkom morsen op het netsnoer, de stekker en de apparaatinlaat.
- Steek nooit voorwerpen in de luchtinlaat, luchtuitlaat of ventilatieopeningen.
- Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet wordt gebruikt, onbeheerd wordt achtergelaten of wordt gereinigd.

Gebruik en Bediening

- Houd de luchtinlaat en luchtuitlaat altijd vrij.
- Dek de luchtinlaat, luchtuitlaat en ventilatieopeningen nooit af tijdens gebruik.
- Houd minimaal 10 cm vrije ruimte rondom en boven het apparaat en volg een grotere afstand wanneer vermeld in de productspecificatie.
- Plaats geen voorwerpen op het apparaat.
- Plaats de ingrediënten altijd in de mand om contact met het verwarmingselement te voorkomen.
- Vul de mand niet boven het maximale niveau.
- Voorkom contact van levensmiddelen met het verwarmingselement.
- Voeg nooit frituurolie, vet of andere vloeistoffen toe aan de mand of binnenpan.
- Verhit geen geheel afgesloten verpakkingen, potten of containers in het apparaat.
- Gebruik geen met folie volledig afgesloten pakketjes die de luchtstroom blokkeren of druk kunnen opbouwen.
- Gebruik uitsluitend hittebestendige accessoires die geschikt zijn voor gebruik in een airfryer of oven en die de luchtstroom niet blokkeren.
- Gebruik bakpapier uitsluitend wanneer dit door voedsel volledig is verzwaard.
- Gebruik geen bakpapier in een lege mand.
- Gebruik geen lichte ingrediënten die in het verwarmingselement kunnen komen.
- Schud of keer ingrediënten halverwege wanneer dit volgens recept nodig is.
- Open de mand voorzichtig en houd handen en gezicht uit de uitstroomrichting van hete stoom en hete lucht.
- Raak de binnenzijde en het verwarmingselement niet aan tijdens of direct na gebruik.
- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat accessoires worden geplaatst of verwijderd.
- Laat het apparaat niet leeg draaien.
- Houd rekening met een korte nalooptijd van de ventilator na afloop en trek daarna de stekker uit het stopcontact.
- Stop het gebruik onmiddellijk bij rookontwikkeling, vonken, abnormale geluiden of brandlucht en trek de stekker uit het stopcontact.

3 Veiligheidsinstructies

Personenveiligheid

- Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Laat kinderen jonger dan 8 jaar het apparaat niet gebruiken.
- Laat kinderen vanaf 8 jaar het apparaat uitsluitend gebruiken onder toezicht en wanneer de gevaren worden begrepen.
- Laat kinderen geen reiniging of gebruikersonderhoud uitvoeren zonder toezicht.
- Laat kinderen niet met het apparaat, accessoires of verpakkingsmateriaal spelen.
- Houd verpakkingsmateriaal buiten bereik van kinderen om verstikkingsgevaar te voorkomen.
- Laat personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring het apparaat uitsluitend gebruiken onder toezicht of na instructie en wanneer de gevaren worden begrepen.
- Let op: oppervlakken worden heet tijdens gebruik.

Onderhoud en reiniging

- Trek de stekker uit het stopcontact vóór reiniging, onderhoud, verplaatsing of opslag.
- Laat het apparaat volledig afkoelen vóór reiniging, verplaatsing of opslag.
- Verwijder vóór eerste gebruik al het verpakkingsmateriaal en eventuele stickers uit de binnenpan/mand.
- Reinig onderdelen die met voedsel in contact komen vóór het eerste gebruik.
- Reinig alle onderdelen die met voedsel in contact komen na elk gebruik.
- Reinig de hoofdunit uitsluitend met een licht vochtige doek.
- Houd ventilatieopeningen vrij van stof, vet en etensresten.
- Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen, schuurmiddelen, metalen schuursponsjes of scherpe voorwerpen.
- Reinig de mand, binnenpan en accessoires met warm water, mild afwasmiddel en een zachte spons.

3 Veiligheidsinstructies

Onderhoud en reiniging

- Verwijder vastzittende voedselresten bij het verwarmingselement uitsluitend wanneer het apparaat volledig is afgekoeld.
- Laat reparaties en intern onderhoud uitsluitend uitvoeren door gekwalificeerd servicepersoneel.

Food Contact Materials

- Gebruik de mand en accessoires niet wanneer de coating is beschadigd, loslaat of vervormd is.
- Gebruik geen metalen of scherpe voorwerpen die de coating van voedselcontactonderdelen kunnen beschadigen.

Opslag, schade en defecten

- Berg het apparaat uitsluitend schoon, droog en volledig afgekoeld op.
- Berg het apparaat op een droge, schone en vorstvrije plaats op.
- Gebruik uitsluitend accessoires die zijn meegeleverd of door de fabrikant worden aanbevolen.
- Gebruik het apparaat niet verder bij defecten en laat het apparaat controleren door een gekwalificeerd reparateur.

Milieu en installatie

- Plaats het apparaat niet op of onder kookplaten.
- Leid het netsnoer zodanig dat het geen contact maakt met hete oppervlakken.

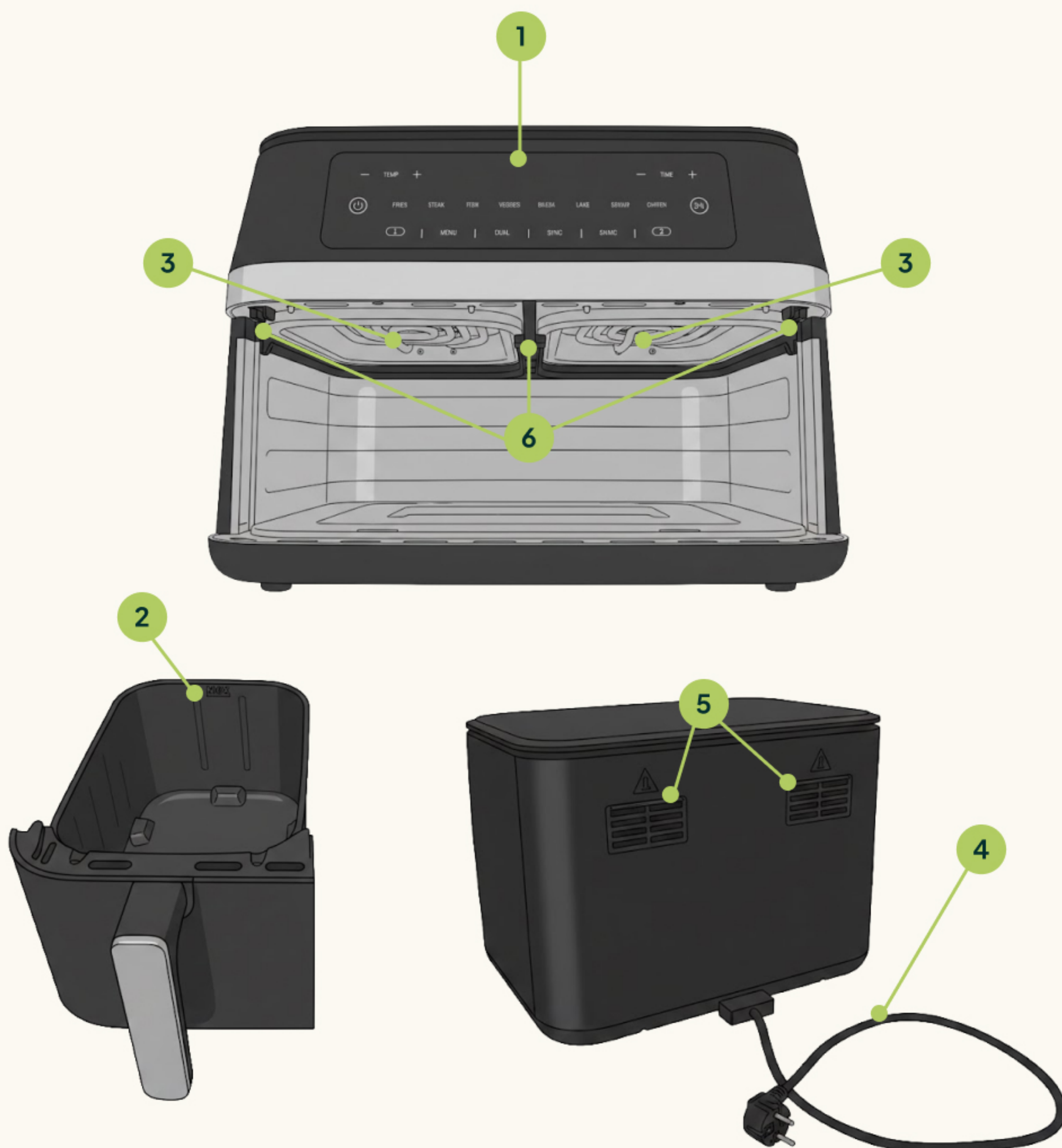
Einde levensduur

- Gooi het apparaat niet weg bij het huishoudelijk afval.
- Lever het apparaat in bij een erkend inzamelpunt voor elektrische en elektronische apparatuur.

4 Gebruiksaanwijzingen

4.1 Productoverzicht

- | | |
|------------------------------|-----------------|
| 1. Digitaal bedieningspaneel | 4. Netsnoer |
| 2. Max-lijn airfrybak | 5. Luchtuitlaat |
| 3. Verwarmingselement | 6. Ladegeleider |



4 Gebruiksaanwijzingen

4.2 Inhoud verpakking

1 DuoCrisp Airfryer



2 2x Frituurrooster



3 Airfryerbakken



Let op:

Controleer of de inhoud van het pakket overeenkomt met de pakbon wanneer je de verzending ontvangt.

Licht je leverancier in als er onderdelen ontbreken. Lijkt het product beschadigd, dien dan onmiddellijk een klacht in bij de vervoerder en geef de leverancier een gedetailleerde beschrijving van de schade.

Bewaar de beschadigde onderdelen en verpakking om je klacht te onderbouwen.

4 Gebruiksaanwijzingen

4.3 Eerste gebruik

Voordat je de DuoCrisp airfryer voor de eerste keer gebruikt, moet je het apparaat correct uitpakken, controleren en reinigen. Deze stappen voer je éénmalig uit. Dit voorkomt productieresten, beschermmaterialen of geuren tijdens het eerste gebruik.

1. Haal het apparaat uit de verpakking.
2. Verwijder alle verpakkingsmaterialen, beschermfolie, stickers en karton uit en rondom de bakken.
3. Controleer het apparaat en de onderdelen op zichtbare beschadigingen. Gebruik het apparaat niet bij schade.
4. Trek beide bakken uit het apparaat.
5. Verwijder de frituurroosters uit de bakken.
6. Reinig de bakken en frituurroosters met warm water, mild afwasmiddel en een niet-schurende spons.
7. Droog alle onderdelen volledig af.
8. Veeg de binnen- en buitenzijde van het apparaat af met een licht vochtige doek. Dompel het apparaat nooit onder in water.
9. Plaats de frituurroosters terug in de bakken.
10. Plaats het apparaat op een stabiele, hittebestendige ondergrond met minimaal 20 cm vrije ruimte rondom.
11. Rol het netsnoer volledig uit en steek de stekker in een geaard stopcontact.
12. Zet het apparaat aan via de aan/uit knop.
13. Druk op de Dual-knop zodat beide bakken actief zijn.
14. Stel de temperatuur in op 200°C.
15. Stel de timer in op 10 minuten.
16. Druk op Start en laat het apparaat leeg draaien met beide bakken.
17. Ventileer de ruimte indien nodig.

[LET OP: Tijdens het eerste gebruik kan een lichte geur vrijkomen. Dit is normaal en verdwijnt na enkele minuten.]

4 Gebruiksaanwijzingen

4.4 Basisbediening

In dit hoofdstuk lees je hoe je de DuoCrisp gebruikt voor een standaardbereiding. Je selecteert eerst een bak, stelt daarna tijd en temperatuur in en start het programma. De bediening werkt altijd volgens deze vaste volgorde.

1. Plaats het apparaat stabiel en steek de stekker in een geaard stopcontact.
2. Druk op de Power-knop om het apparaat in te schakelen. Het display licht op en je hoort een pieptoon.
3. Trek de gewenste bak uit het apparaat.
4. Plaats het voedsel in de bak en overschrijd de max-lijn niet.
5. Schuif de bak volledig terug in het apparaat tot deze correct vastzit (zie afbeelding – positie van de bak).
6. Selecteer de gewenste bak met de linker- of rechterbakknop. De geselecteerde bak knippert op het display.
7. Stel de gewenste temperatuur in.
8. Stel de gewenste tijd in.
9. Druk op Start om het programma te beginnen.
10. Wacht tot het programma is voltooid. Tijdens de bereiding blijft de actieve bak zichtbaar op het display.
11. Trek de bak na afloop voorzichtig uit het apparaat en haal het voedsel eruit.
12. Druk op Power om het apparaat handmatig uit te schakelen of wacht tot het automatisch uitschakelt.

[LET OP: De bak en de binnenzijde van het apparaat worden heet tijdens gebruik. Raak alleen de handgreep aan.]

4 Gebruiksaanwijzingen

4.5 Programma's & Modi

De DuoCrisp beschikt over acht vooraf ingestelde programma's. Deze programma's zijn combinaties van een standaardtemperatuur en standaardtijd. Je kunt deze waarden altijd handmatig aanpassen. De ingestelde tijd en temperatuur zijn uiteindelijk bepalend voor de bereiding.

Programma	Temperatuur	Tijd	Functie
Friet	200°C	22 min	Ja
Steak	200°C	10 min	Ja
Vis	200°C	20 min	Ja
Groenten	180°C	10 min	Ja
Bacon	180°C	10 min	Ja
Cake	160°C	20 min	Nee
Garnalen	180°C	15 min	Ja
Kip	200°C	35 min	Ja

Gebruik van een programma

De programma's zijn snelkeuzes met vooraf ingestelde standaardwaarden. Ze dienen als uitgangspunt. De DuoCrisp werkt echter altijd op basis van de ingestelde tijd en temperatuur. Je kunt deze waarden dus vrij aanpassen, ongeacht welke preset actief is.

1. Selecteer de gewenste bak.
2. Druk op de Menu-knop om door de programma's te bladeren.
3. Stop bij het gewenste programma.
4. Controleer de weergegeven temperatuur en tijd.
5. Pas indien nodig de temperatuur en/of tijd handmatig aan.
6. Druk op Start om de bereiding te beginnen.

De laatst ingestelde waarden zijn bepalend voor de bereiding, niet de naam van het programma.

4 Gebruiksaanwijzingen

4.6 Display & Instellingen

De DuoCrisp is voorzien van een digitaal touch bedieningspaneel. Via het display stel je tijd en temperatuur in, selecteer je een bak en activeer je functies zoals Dual, Sync en Shake. Hieronder lees je wat de belangrijkste indicatoren en instellingen betekenen. Op de volgende pagina vindt je het display en bijbehorende legenda.

Linker bak-indicator

Geeft aan dat de linker bak actief is. De indicator knippert wanneer deze bak geselecteerd is en kan worden ingesteld.

Rechter bak-indicator

Geeft aan dat de rechter bak actief is. De indicator knippert wanneer deze bak geselecteerd is.

Dual-indicator

Toont dat beide bakken tegelijk actief zijn. Beide bakindicatoren knipperen wanneer Dual is ingeschakeld.

Sync-indicator

Geeft aan dat de synchronisatiefunctie actief is. De bereidingen in beide bakken eindigen gelijktijdig.

Shake-indicator

Wordt weergegeven onder tijd en temperatuur wanneer de shake-herinnering actief is. Halverwege de bereiding klinkt een signaal.

Temperatuurweergave (°C)

Toont de ingestelde bereidingstemperatuur.

Tijdweergave (min)

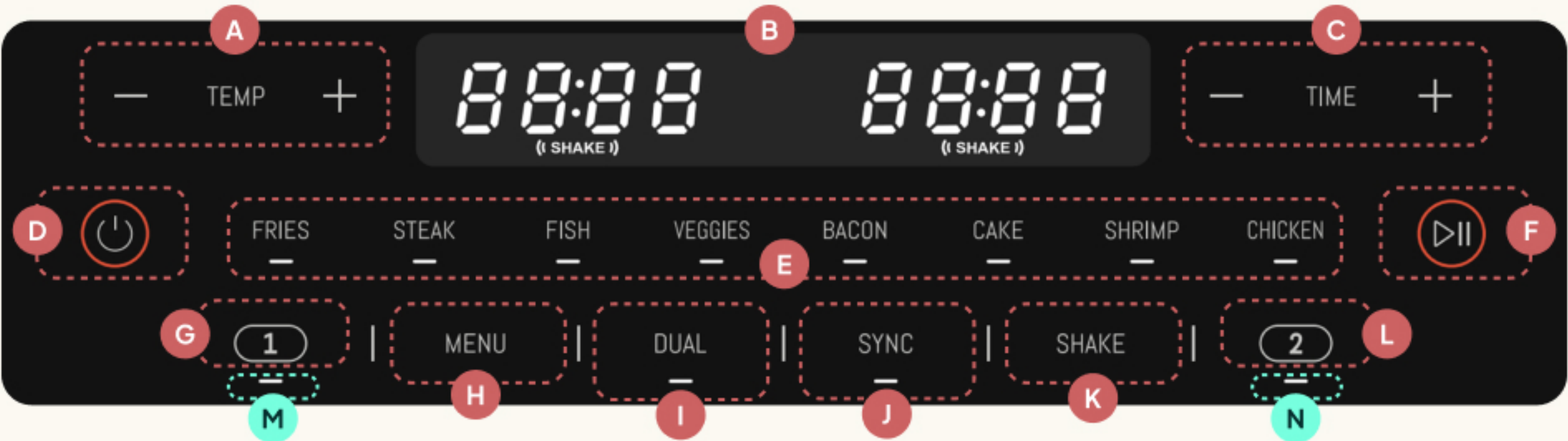
Toont de ingestelde bereidingstijd of de resterende tijd tijdens gebruik.

“End”-melding

Verschijnt wanneer een programma is voltooid.



4.6 Display & Instellingen



Letter	Functie	Letter	Functie
A	Temperatuurinstelling	H	Menu-knop (preset selectie)
B	Display	I	Dual-knop + LED indicator
C	Tijdinstelling (– / +)	J	Sync-knop + LED indicator
D	Aan/uit-knop (Power)	K	Shake-knop
E	Programma's	L	Bak 2 / Rechter bak selectietoets
F	Start/Pauze-knop	M	actieve bak - linker indicator
G	Bak 1 / Linker bak selectietoets	N	actieve bak- rechter indicator

4 Gebruiksaanwijzingen

4.7 Secundaire functies: Dual, Sync, Shake

Naast de standaardbereiding beschikt de DuoCrisp over aanvullende functies die het gebruik flexibeler maken. Deze functies beïnvloeden de werking van één of beide bakken, maar veranderen niets aan het basisprincipe: tijd en temperatuur blijven leidend.

Dual-modus

Met Dual stel je beide bakken gelijktijdig in met identieke tijd en temperatuur. Dit is geschikt wanneer je dezelfde bereiding in beide bakken wilt uitvoeren.

1. Druk op de Dual-knop.
2. Controleer of beide bakindicatoren knipperen.
3. Stel de gewenste temperatuur en tijd in.
4. Druk op Start.

****Alle ingestelde waarden worden identiek toegepast op beide bakken.**

- Beide bakken krijgen exact dezelfde instellingen.
- Individuele aanpassingen per bak zijn niet mogelijk zolang Dual actief is.
- Druk opnieuw op Dual om terug te keren naar afzonderlijke bediening.

Shake-herinnering

De shake-functie geeft een herinnering halverwege de bereidingstijd. Dit is bedoeld om voedsel om te schudden voor een gelijkmatig resultaat.

1. Selecteer de gewenste bak (of activeer Dual).
2. Stel tijd en temperatuur in of kies een preset.
3. Activeer indien nodig de shake-functie.
4. Druk op Start.

Halverwege de bereiding klinkt een piepsignaal. Het programma pauzeert zodat je de bak kunt uitschudden.

4 Gebruiksaanwijzingen

Sync-modus

Met Sync zorg je ervoor dat twee verschillende bereidingen gelijktijdig klaar zijn. Dit is bedoeld voor situaties waarin de baktijden verschillen.

1. Stel bak 1 in met de gewenste tijd en temperatuur.
 2. Stel bak 2 in met de gewenste tijd en temperatuur.
 3. Druk op de Sync-knop.
 4. Druk op Start.
 5. De bak met de langere bereiding start eerst. De tweede bak start automatisch later, zodat beide tegelijk eindigen.
- Sync werkt alleen wanneer beide bakken actief zijn.
 - Tijdens synchronisatie kan één bak tijdelijk pauzeren tot de tijden gelijk lopen.
 - De laatst ingestelde tijden blijven bepalend.

Automatische uitschakeling en koelfase

Na afloop van een programma verschijnt "End" op het display. Het apparaat schakelt daarna automatisch uit.

- Ongeveer 30 seconden na voltooiing schakelt het apparaat volledig uit.
- De ventilator kan nog kort nadraaien om warmte af te voeren.
- Bij handmatige uitschakeling hoor je meerdere pieptonen.

4 Gebruiksaanwijzingen

4.8 Specifieke gebruikssituaties

In dit hoofdstuk lees je hoe je de DuoCrisp gebruikt in situaties waarbij twee bereidingen tegelijk worden uitgevoerd. De basisstappen uit hoofdstuk 4.4 blijven van toepassing. Hieronder worden alleen de afwijkende handelingen toegelicht.

Gebruikssituatie 1 – (Sync + Shake)

Je wilt bijvoorbeeld steak bereiden (10 minuten op 200°C) en tegelijk groenten (15 minuten op 180°C). De bereidingstijden en temperaturen verschillen, maar je wilt dat beide tegelijk klaar zijn.

1. Plaats het vlees in bak 1 en de groenten in bak 2.
2. Selecteer bak 1.
3. Stel 200°C en 10 minuten in.
4. Selecteer bak 2.
5. Stel 180°C en 15 minuten in.
6. Activeer indien gewenst de shake-functie per bak.
7. Druk op Sync.
8. Druk op Start.

De bak met 15 minuten start eerst. De tweede bak start automatisch later zodat beide tegelijk eindigen.

Gebruikssituatie 2 – (Dual)

Je wilt in beide bakken dezelfde friet bereiden met identieke instellingen.

1. Plaats in beide bakken dezelfde hoeveelheid friet.
2. Druk op Dual.
3. Stel 200°C en 22 minuten in (of kies de preset Friet).
4. Activeer indien gewenst Shake.
5. Druk op Start.

Beide bakken werken met exact dezelfde instellingen.

5 Probleemoplossing

Het kan voorkomen dat je product niet naar behoren werkt. Vaak kun je dit zelf eenvoudig oplossen. Blijft het probleem bestaan? Neem dan contact op met de klantenservice via de gegevens achterin deze handleiding.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
[E1 / E2] Foutmelding op het display	Interne storing	Schakel het apparaat uit en neem contact op met de leverancier
Het apparaat werkt niet	De stekker zit niet in het stopcontact	Steek de stekker in een geaard stopcontact
De ingrediënten zijn niet gaar	De hoeveelheid in de bak is te groot	Verdeel het voedsel in kleinere porties
De ingrediënten zijn ongelijk gaar	Het voedsel is niet halverwege geschud	Gebruik de shake-functie of schud handmatig halverwege
De bereiding is niet knapperig	Het product is bedoeld voor frituur in olie	Gebruik oven- of airfryer geschikte producten of voeg een kleine hoeveelheid olie toe
Er komt witte rook uit het apparaat	Er worden vetrijke ingrediënten bereid	Dit is normaal bij vetrijke producten; reinig de bak na gebruik
Er komt witte rook uit het apparaat	Er zitten vetresten in de bak	Reinig de bak en het rooster grondig
De bak schuift niet goed in het apparaat	De bak is te vol	Vul de bak niet boven de max-lijn
De bak schuift niet goed in het apparaat	De bak is niet correct geplaatst	Duw de bak volledig in het apparaat tot deze vastklikt

6.1 Schoonmaakinstructies

Regelmatig onderhoud van de DuoCrisp zorgt voor een veilige werking en een langere levensduur. Reinig het apparaat na elk gebruik om vetophoping en geurvorming te voorkomen. Laat het apparaat altijd volledig afkoelen voordat je begint met reinigen.

Vorbereiding

Voordat je begint met reinigen:

- Schakel het apparaat uit.
- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat minimaal 30 minuten afkoelen.

Bakken

- Reinig met warm water, mild afwasmiddel en een niet-schurende spons.
- **Niet vaatwasserbestendig.**
- Gebruik geen metalen keukengerei of schuurspons.

Frituurroosters (trivets)

- Reinig met warm water en mild afwasmiddel.
- Verwijder aangekoekte resten door de onderdelen 10 minuten te laten weken in warm sopwater.
- Niet reinigen met schurende middelen.

Binnenzijde van het apparaat

- Reinig met warm water en een zachte spons.
- Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen.
- Reinig het verwarmingselement voorzichtig met een zachte borstel om voedselresten te verwijderen.

Behuizing

- Reinig de buitenkant met een licht vochtige doek.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen.
- Dompel het apparaat nooit onder in water.



7 Opslag

Correcte opslag van de DuoCrisp voorkomt beschadiging en verlengt de levensduur van het apparaat. Berg het apparaat pas op wanneer het volledig is afgekoeld en gereinigd.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat je het opbergt.
- Reinig de bakken en roosters vóór opslag.
- Bewaar het apparaat op een droge plaats, beschermd tegen vocht en direct zonlicht.
- Rol het netsnoer losjes op zonder scherpe knikken.
- Plaats het apparaat stabiel en buiten bereik van kinderen of huisdieren.

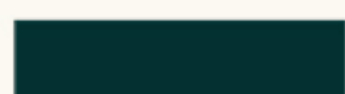
Algemene bereidingsrichtlijnen

Hieronder vind je richtlijnen voor veelvoorkomende ingrediënten in de DuoCrisp. Gebruik deze waarden als uitgangspunt en pas ze aan op basis van hoeveelheid, dikte en persoonlijke voorkeur.

Aardappelen & Friet	Min-Max (gram)	Tijd (min)	Temperatuur (°C)	Shake	Extra info
Dunne diepvriesfriet	300-700	9-16	200	Shake	-
Dikke diepvriesfriet	300-700	11-20	200	Shake	-
Zelfgemaakte friet (8x8mm)	300-800	16-20	200	Shake	Voeg toe een halve theelepel olie
Zelfgemaakte aardappelpartjes	300-800	Min-Max (gram)	Min-Max (gram)	Min-Max (gram)	Voeg toe een halve theelepel olie
Zelfgemaakte aardappelblokjes	300-750	Min-Max (gram)	Min-Max (gram)	Min-Max (gram)	Voeg toe een halve theelepel olie
Rösti	200	Min-Max (gram)	Min-Max (gram)	Min-Max (gram)	-
Aardappelgratin	500	Min-Max (gram)	Min-Max (gram)	Min-Max (gram)	-
Vlees & Gevogelte	Min-Max (gram)	Tijd (min)	Temperatuur (°C)	Shake	Extra info
Steak	100-500	8-12	180	-	-
Varkentskotelet	100-500	10-14	180	-	-
Hamburger	100-500	7-14	180	-	-
Saucijzenbroodje	100-500	13-15	180	-	-
Kippenbouten	100-500	18-22	180	-	-
Kipfilet	100-500	10-15	180	-	-
Snacks	Min-Max (gram)	Tijd (min)	Temperatuur (°C)	Shake	Extra info
Loempia's	100-400	8-10	200	Shake	Gebruik Airfryer/oven variant
Diepvries Kipnuggets	100-500	6-10	200	Shake	Gebruik Airfryer/oven variant
Diepvries Vissticks	100-400	6-10	200	-	Gebruik Airfryer/oven variant
Diepvries Kaassnacks	100-400	8-10	180	-	Gebruik Airfryer/oven variant
Gevulde groenten	100-400	10	160	-	-
Bakken	Min-Max (gram)	Tijd (min)	Temperatuur (°C)	Shake	Extra info
Cake	300	20-25	160	-	Gebruik een bakvorm
Quiche	400	20-22	180	-	Gebruik een bakvorm
Muffins	300	15-18	200	-	Gebruik een bakvorm
Zoete snacks	400	20	160	-	Gebruik een bakvorm

Weggooien & Recyclen

Is je apparaat na jaren trouwe dienst aan vervanging toe? Gooi het dan niet zomaar bij het restafval. Door bewust te recyclen, helpen we samen kostbare grondstoffen te sparen en het milieu te ontlasten.



Hoe neem je afscheid van je product?

Omdat dit een elektrisch apparaat is, valt het onder de Europese richtlijn (EU) 2012/19/EU. Dit betekent dat het niet bij het normale huisvuil mag. Lever het in bij een officieel inzamelpunt van de gemeente (de milieustraat) of bij een winkel die oude apparatuur inneemt. Zo krijgt het een tweede leven via recycling.

De verpakking

De doos en het opvulmateriaal zijn vaak volledig recyclebaar. Kijk naar de symbolen op de verpakking om te zien of het bij het oud papier of de plastic inzameling mag.

Accessoires

Ook losse onderdelen die je niet meer gebruikt, kun je vaak inleveren bij de lokale milieustraat.

Disclaimer:

Veranderingen onder voorbehoud; specificaties kunnen veranderen zonder opgaaf van redenen



Bedankt voor je vertrouwen

Ons Vivid team wenst je veel plezier
met je aankoop.