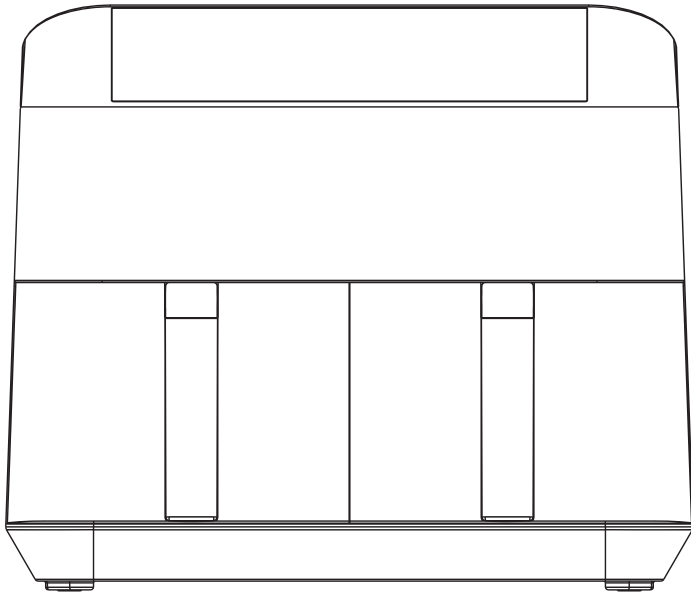




# HANDLEIDING (EN/NL)



## AirFryer DE30

© 2022 NICEEY  
De winkel écht voor iedereen

IJsbaanpad 2  
1076 CV  
Amsterdam  
Nederland



## LIST OF CONTENTS

Items Supplied	2
At A Glance	4
Symbols	4
Signal Words	4
Further Explanations	4
Intended Use	5
Safety Notices	6
Before Initial Use	8
Functions	8
Tips	10
Set-Up and Connection	10
Use	10
Preparation Quantity	12
Cleaning and Storage	12
Troubleshooting	12
Disposal	13
Technical Data	13



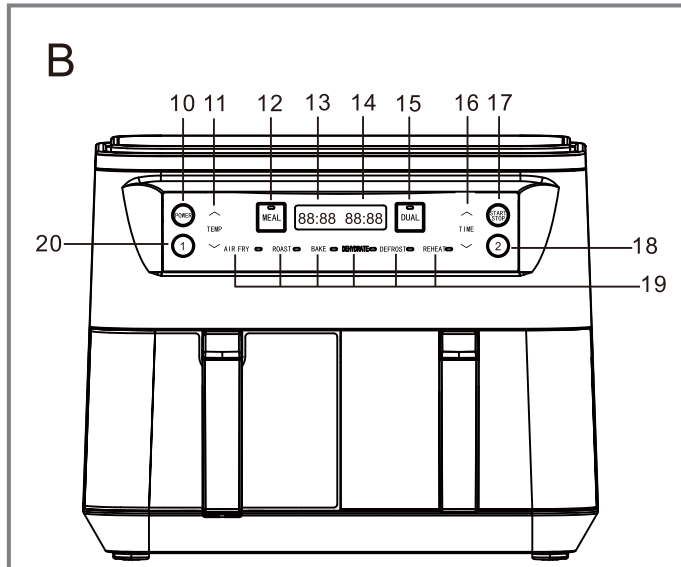
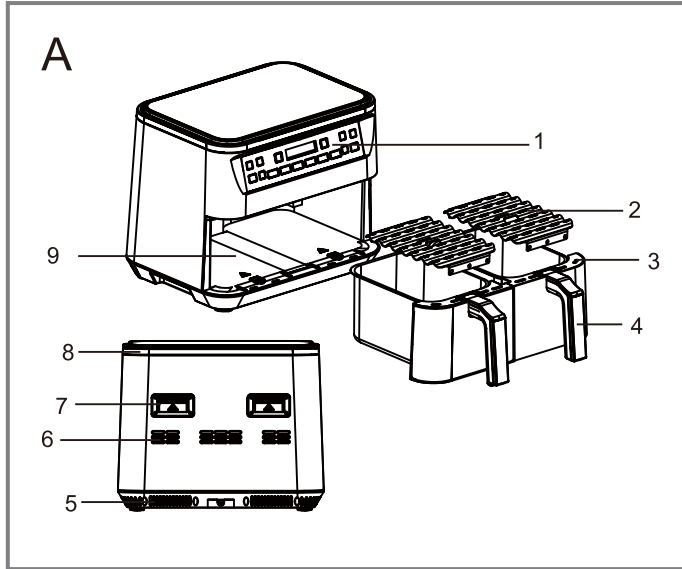
### IMPORTANT NOTICES! PLEASE KEEP FOR REFERENCE!

## ITEMS SUPPLIED

- 1 x double chamber hot air frying machine
- 2 x drawer
- 2x rack
- 1x operating instructions

Check the items supplied for completeness and the components for transport damage. If you find any damage, do not use the device but contact our customer service department.

Remove any possible films, stickers or transport protection from the device. Never remove the rating plate and any possible warnings!



## AT A GLANCE

(Picture A )

- 1 Control panel
- 2 Rack
- 3 Drawer
- 4 Handle
- 5-8 Ventilation openings
- 9 Chamber with heating element (cooking zone)

### Control Panel

(Picture B )

- 10 POWER button: Switch device on/off; exit all functions
- 11 TEMP button: Increase  $\wedge$  temperature, reduce  $\vee$  temperature
- 12 MEAL button: Synchronise the end of the cooking time for both cooking zones
- 13 Display of the temperature and cooking time for cooking zone 1
- 14 Display of the temperature and cooking time for cooking zone 2
- 15 DUAL button: Apply all settings for cooking zone 1 to cooking zone 2
- 16 TIME button: Increase  $\wedge$  cooking time, reduce  $\vee$  cooking time
- 17 START/STOP button: Start/stop cooking process
- 18 Button 2: Call up setting mode for cooking zone 2
- 19 Buttons with control lamps for calling up the programmes  
AIR FRY  
ROAST  
BAKE  
DEHYDRATE  
DEFROST  
REHEAT
- 20 Button 1: Call up setting mode for cooking zone 1

## SYMBOLS



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.

**DANGER** – high risk, results in serious injury or death

**WARNING** – medium risk, may result in serious injury or death

**NOTICE** – may result in risk of damage to material

## FURTHER EXPLANATIONS

Key numbers are shown as follows: ( 1 )

Picture references are shown as follows: (Picture A )

Dear Customer,

We are delighted that you have chosen the Niceeey double chamber hot air frying machine. This innovative hot air frying machine allows you to prepare full meals for yourself and your family in no time – thanks to the two chambers with two synchronised cooking zones! With the DUAL function you can use the same settings in both cooking zones, thus producing twice the quantity in the same time, e.g. up to 8 portions of crispy chips! With the MEAL function you can prepare two different dishes with different programmes, a different cooking time and temperature precisely in the separate chambers so that everything is ready to be served at the same time.

If you have any questions about the device and about spare parts/accessories, contact the customer service department via our website: [www.niceeey.nl](http://www.niceeey.nl)

We hope you have a lot of fun with your  
Niceeey double chamber hot air frying machine.

### Information About the Operating Instructions

Before using the device for the first time, please read through these operating instructions carefully and keep them for future reference and other users. They form an integral part of the device. The manufacturer and importer do not accept any liability if the information in these operating instructions is not complied with.

---

## INTENDED USE

- The device is intended to be used for grilling, baking, defrosting, warming up and dehydrating food.
- The device operates exclusively with hot air. Do not pour any oil or fat into the device, as you would do with a conventional fryer!
- The device is not suitable for preparing liquid dishes such as soups, sauces or stews!
- The device is for personal use only and is not intended for commercial or domestic-like applications, e.g. in hotels, bed and breakfasts, offices, staff kitchens or similar places.
- Use the device only for the specified purpose and as described in the operating instructions. Any other use is deemed to be improper.
- The warranty does not cover faults caused by incorrect handling, damage or attempted repairs. The same applies to normal wear and tear.

## SAFETY NOTICES



**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.



### **CAUTION: hot surfaces!**

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

- 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.
- The device is not designed to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- Follow the instructions in the “Cleaning and Storage” chapter!



#### DANGER – Danger of Electric Shock

- 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.



#### WARNING – Danger of Fire

- 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.



#### WARNING – Danger of Injury

- Keep the packaging material away from children and animals. There is a danger of suffocation.
- Make sure that the connecting cable is always kept out of the reach of young children and animals. There is a danger of strangulation.
- 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.
- The device must not be moved during operation. There is a danger of burns.

#### NOTICE – Risk of Damage to Material and Property

- 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.

- 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.
- 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.

## BEFORE INITIAL USE

1. Wipe down the outside of the device with a clean, damp cloth. Clean the drawers (3) and racks (2) with detergent and warm water or in the dishwasher.
2. 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. To do this, follow the instructions in the “Set-Up and Connection” and “Use” chapters. Allow the device to heat up on the highest temperature setting for approx. 10 minutes without any food in it (DEFROST programme).
3. Then clean it again.

## 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 6 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 ( MEAL 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.

### Programmes

To select a programme, press the respective button (19). The device has the following programmes:

#### AIR FRY

Ideal for crispy chips, chicken nuggets etc.

Temperature: 200°C (Range: 150–210°C)

Cooking time: 20min (Range: 1–60 min)

#### ROAST

Ideal for meat, roasted vegetables etc.

Temperature: 190°C (Range: 120–210°C)

Cooking time: 15 min (Range: 1–240 min)

#### BAKE

Ideal for cakes, desserts or bread rolls

Temperature: 160°C (Range: 120–210°C)

Cooking time: 15 min (Range: 1–240 min)

#### DEHYDRATE

Ideal for dried fruit, vegetable chips etc.

Temperature: 60°C (Range: 40–90°C)

Cooking time: 6h (Range: 1–12 h)

#### DEFROST



For quickly defrosting frozen food at 240°C, or for baking smaller food items (e.g. chicken wings) to make them particularly crispy

Temperature: 240°C (Range: 240°C)

Cooking time: 10min (Range: 1–30 min)

Please Note! With this function, the temperature cannot be reduced.

Reduce the cooking time if necessary, depending on the food. The cooking time needs to be reduced in particular for pastries or small pieces of food.

#### REHEAT

For reheating food that has already been cooked

Temperature: 170°C (Range: 130–210°C)

Cooking time: 15min (Range: 1–60 min)



The times and temperatures which are set for the programmes should be adjusted if necessary to ensure that the food (in particular poultry) is fully cooked. Adjustments can also be made during the cooking process.

### Adjusting the Temperature and Cooking Time

After a programme has been chosen, the temperature can be adjusted with the buttons  $\wedge$  and  $\vee$  (11), and the cooking time can be adjusted using the buttons  $\wedge$  and  $\vee$  (16).

To scroll through the values quickly, hold down the respective button.

### Synchronising Cooking Zones

Two functions are used to synchronise the cooking zones:

- MEAL 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.

### Stand-By Mode

When the POWER button (10) is pressed, the control panel (1) is activated. If the device is not operating and no button is pressed for 10 minutes, the device switches to stand-by mode.

### 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.

## SET-UP AND CONNECTION

### Please Note!

- 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).

1. 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).
2. Fully unwind the connecting cable and plug the mains plug into a plug socket.

## USE

In general, you can use this device to prepare all dishes that can also be prepared in a conventional fan oven. For good results, read through the "Tips" chapter.

### Please Note!

- Before using the device, make sure that the device and the outsides of the drawers are clean and dry.
- Do not use the device for longer than 4 hours without a break. An exception is the DEHYDRATE programme.
- 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, in particular on the AIR FRY programme, insert the racks (2) into the drawers (3). 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).



If the food is going to be dehydrated, we recommend first spreading one layer directly on the bottom of the drawer, then inserting the rack and placing a second layer on the rack.

4. Insert the drawer(s) into the chamber(s) (9).
5. Press the POWER button (10) to activate the control panel (1). Setting mode for cooking zone 1 is called up. (To switch to cooking zone 2, press the button 2 (18).)
6. Select a programme (19) and if necessary adjust the temperature and cooking time using the buttons  $\wedge$  and  $\vee$  (11, 16).
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 (15).
  - 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 MEAL button (12). Otherwise skip this step.

9. Use the START/STOP button (17) to start the cooking process.



If the MEAL function is activated, the cooking zone with the longer cooking time starts first. The other cooking zone is only activated, accompanied by a beep, when the remaining cooking times for both cooking zones are the same length. Until this point, "hold" appears on the associated display.

The remaining cooking time can be read off the display (13 or 14). 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 (see the "Cleaning and Storage" chapter).

### Briefly Pausing the Cooking Process

If the cooking process is to be paused to mix around or add further ingredients, for example, simply pull out the drawer (3). 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 (20) or 2 (18) and then press the START/STOP button (17). "End" appears on the corresponding display. The other cooking zone continues the cooking process.

## 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 or 6 pieces
Mini spring rolls	160 g or 6 pieces
Nuggets	120 g or 6 pieces
Chicken thighs	370 g / 1–2 pieces
Chicken wings	480 g or 6 pieces

## CLEANING AND STORAGE

### Please Note!

- Do not use any sharp or abrasive cleaning agents or cleaning pads to clean the device. These may damage the surfaces.
- 
1. Clean the racks (2) in the drawers (3) 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.
  2. Wipe down the outside of the device and the chambers (9) and heating elements with a clean, damp cloth if necessary.  
Do not clean in the dishwasher or immerse in water!
  3. Allow all parts to dry completely or dry them off.
  4. 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.

## TROUBLESHOOTING

If the device does not work properly, check whether you are able to rectify the problem yourself. If the problem cannot be solved with the steps below, contact the customer service department.



Do not attempt to repair an electrical device yourself!

The device does not work.

The mains plug is not inserted in the plug socket correctly.

- ▶ Correct the fit of the mains plug.

The plug socket is defective.

- ▶ Try another plug socket.

There is no mains voltage.

- ▶ Check the fuse of the mains connection.

The drawers (3) are not inserted correctly.

- ▶ Slide the drawer fully into the chamber (9).

The fuse in the fuse box is triggered.

Too many devices connected to the same circuit.

- ▶ Reduce the number of devices in the circuit.

The food has not been cooked evenly.

The drawer (3) is too full.

- ▶ Reduce the amount of food. Fill the drawer no more than 1/3 full.

The items of food are piled on top of one another.

- ▶ Spread the food and mix it around from time to time.

Different foods with different cooking times or temperatures have been prepared in one drawer (3).

- ▶ Separate the different foods and spread them across both drawers. Set the correct temperature and cooking time for them. With the MEAL function they will be ready at the same time.

The set cooking time was too short or the temperature too low.

- ▶ Increase the cooking time or temperature.

Chips made from fresh potatoes are not crispy.

The potatoes contain too much water.

- ▶ Cut the potatoes into narrower pieces. Dab the potato pieces dry with some kitchen towel and then trickle a little cooking oil over them.
- ▶ Spread the pieces of potato on the rack (2).

During use, an unpleasant smell is detected. /Smoke emerges from the device.

The device is dirty.

- ▶ Follow the instructions in the “Cleaning and Storage” chapter.

The device is being used for the first time.

- ▶ A smell often develops when new devices are first used. The smell should disappear once the device has been used several times.

Too much oil or fat.

- ▶ Remove excess oil or fat.

## TECHNICAL DATA

Model number:	DE30
Power supply:	220 – 240 V ~ 50 – 60Hz
Power:	2460 W
Protection class:	I
Capacity:	max. 8.0l (4.0l per drawer)
Temperature range:	40–240°C)
Cooking time:	1-240min ( DEHYDRATE programme: 1–12 h)



All rights reserved.

## DISPOSAL



Dispose of the packaging material in an environmentally friendly manner so that it can be recycled.



This device is governed by the European Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment (WEEE). Do not dispose of this device as normal domestic waste, but rather in an environmentally friendly manner via an officially approved waste disposal company.

## INHOUDSOPGAVE

Omvang van de levering	14
Overzicht	16
Symbolen	16
Signaalwoorden	16
Meer informatie	16
Doelmatig gebruik	17
Veiligheidsaanwijzingen	18
Vóór het eerste gebruik	20
Functies	20
Tips	22
Opstellen en aansluiten	22
Gebruik	23
Te bereiden hoeveelheid	24
Reinigen en opbergen	24
Oplossen van problemen	25
Verwijdering	26
Technische gegevens	26

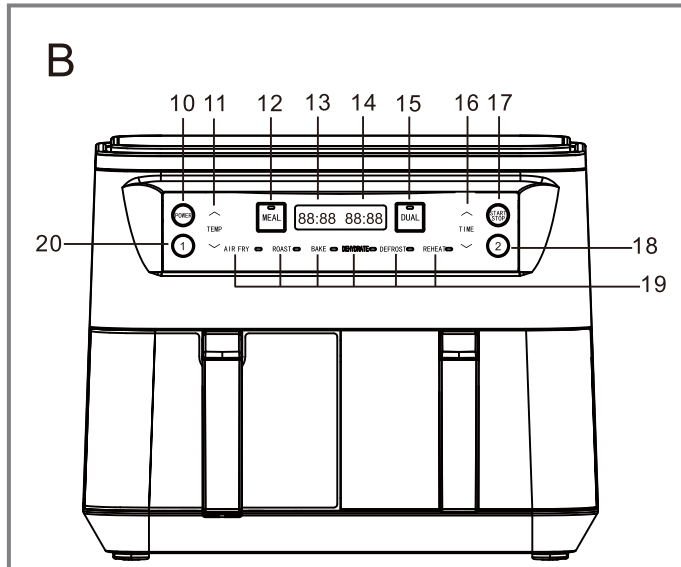
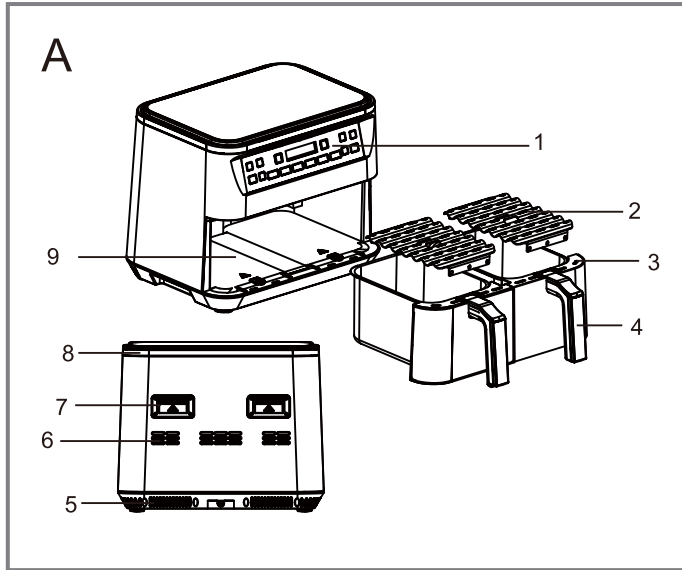


**BELANGRIJ KE AANWIJ ZINGEN!  
BESLIST BEWAREN!**

### OMVANG VAN DE LEVERING

- 1 x dubbele hetelucht-friteuse
- 2 x lade
- 2 x rooster
- 1 x gebruiksaanwijzing

Controleer of de levering compleet is en of de onderdelen geen transportschade hebben opgelopen. Gebruik het apparaat niet als het is beschadigd, maar neem contact op met de klantenservice. Verwijder eventuele folie, stickers of transportbescherming van het apparaat. Verwijder nooit het typeplaatje en eventuele waarschuwingen!



## OVERZICHT

(Afbeelding A )

- 1 Bedieningsveld
- 2 Rooster
- 3 Lade
- 4 Greep
- 5 - 8 Ventilatieopeningen
- 9 Kamer met verwarmingselement (bakzone)

### Bedieningsveld

(Afbeelding B )

- 10 Knop POWER: (aan / uit) apparaat in-/uitschakelen; alle functies beëindigen
- 11 Knop TEMP: (temperatuur) temperatuur  $\wedge$  verhogen,  $\vee$  verlagen
- 12 Knop MEAL (maaltijd): het einde van de baktijd van beide bakzones synchroniseren
- 13 Weergave van temperatuur en baktijd voor bakzone 1
- 14 Weergave van temperatuur en baktijd voor bakzone 2
- 15 Knop DUAL (dubbel): alle instellingen van bakzone 1 overnemen voor bakzone 2
- 16 Knop TIME (tijd): baktijd  $\wedge$  verhogen,  $\vee$  verlagen
- 17 Knop START / STOP (start / stop): bakken starten/stoppen
- 18 Knop 2: instelmodus voor bakzone 2 oproepen
- 19 Knoppen met controlelampjes om de programma's op te roepen  
AIR FRY (frituren)  
ROAST (roosteren / sudderen)  
BAKE (bakken)  
DEHYDRATE (drogen)  
DEFROST (ontdooien)  
REHEAT (opwarmen)
- 20 Knop 1: instelmodus voor bakzone 1 oproepen

## SYMBOLLEN



Gevaarsymbolen: deze symbolen wijzen op mogelijke gevaren. Lees de bijhorende veiligheidsaanwijzingen aandachtig door en neem deze in acht.



Aanvullende informatie



Lees vóór gebruik de gebruiksaanwijzing!



Voorzichtig: hete oppervlakken!



Geschikt voor levensmiddelen



Wisselstroom

## SIGNAALWOORDEN

Signaalwoorden duiden op gevaren die ontstaan als de bijhorende instructies niet in acht worden genomen.

**GEVAAR** – hoog risico, heeft ernstige verwonding of de dood tot gevolg

**WAARSCHUWING** – gemiddeld risico, kan ernstige verwonding of de dood tot gevolg hebben

**LET OP** – kan materiële schade tot gevolg hebben

## MEER INFORMATIE

Legendanummers worden als volgt weergegeven: ( 1 )

Verwijzingen naar afbeeldingen worden als volgt weergegeven: ( Afbeelding A )



Beste klant,

Wij danken je dat je hebt gekozen voor de aankoop van de Niceey dubbele hete-lucht-friteuse. In deze innovatieve hetelucht-friteuse kun je in een handomdraai hele menu's voor jou en je gezin bereiden – dankzij de twee kamers met twee gesynchroniseerde bakzones! Met de DUAL (dubbel)-functie gebruik je in beide bakzones dezelfde instellingen en krijg je dus de dubbele hoeveelheid in dezelfde tijd, bijv. tot wel 8 porties knapperige frietjes! Met de MEAL (maaltijd)-functie kun je in de afzonderlijke kamers twee verschillende gerechten met verschillende programma's, verschillende baktijden en temperaturen exact toebereden, zodat alles op hetzelfde moment klaar is om op te dienen.

Mocht je vragen hebben over het apparaat en over onderdelen/toebehoren, neem dan contact op met de klantenservice via onze website: [www.niceey.nl](http://www.niceey.nl)

Wij wensen je veel plezier met je Niceey dubbele hetelucht-friteuse.

### Informatie over de gebruiksaanwijzing

Lees vóór het eerste gebruik van het apparaat deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar deze voor latere vragen en andere gebruikers. Deze is een bestanddeel van het apparaat. Fabrikant en importeur aanvaarden geen aansprakelijkheid wanneer de informatie in deze gebruiksaanwijzing niet in acht wordt genomen.

---

## DOELMATIG GEBRUIK

- Het apparaat is bedoeld voor het grillen, bakken, ontdooien, opwarmen en drogen van levensmiddelen.
- Het apparaat werkt uitsluitend met hete lucht. Doe geen olie of vet in het apparaat zoals bij een gewone friteuse!
- Het apparaat is niet geschikt voor het bereiden van vloeibare gerechten zoals soepen, sauzen of stoofschotels!
- Het apparaat is bedoeld voor privé-gebruik, niet voor commercieel of semi-huishoudelijk gebruik in hotels, pensions, kantoren, personeelskeukens e.d.
- Gebruik het apparaat alleen voor het genoemde doel en uitsluitend zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing. Elk ander gebruik geldt als oneigenlijk.
- Alle gebreken die ontstaan door ondeskundige behandeling, beschadiging of reparatiepogingen zijn uitgesloten van garantie. Dit geldt ook voor de normale slijtage.

## VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN



**WAARSCHUWING:** neem alle veiligheidsaanwijzingen, instructies, afbeeldingen en technische gegevens die op dit apparaat zijn aangebracht in acht. Nalatigheid bij het naleven van de veiligheidsaanwijzingen en instructies kan een elektrische schok, brand en/of letsel tot gevolg hebben.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ook door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vaardigheden of personen die niet beschikken over de nodige ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht staan en instructies hebben gekregen hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt en wanneer zij de daarmee gepaard gaande gevaren hebben begrepen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij zij 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 het aansluitsnoer.



### **VOORZICHTIG: hete oppervlakken!**

Het apparaat en toebehoren worden tijdens het gebruik zeer heet. Zorg dat je tijdens en na gebruik van het apparaat niet in aanraking komt met verwarmde delen! Raak tijdens de werking van het apparaat of direct na het uitschakelen ervan uitsluitend de grepen en het bedieningsveld aan. Wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld voordat het getransporteerd of opgeborgen wordt. Gebruik keukenhandschoenen bij het hanteren met heet toebehoren.

- Dompel het apparaat en het aansluitsnoer nooit in water of andere vloeistoffen, en zorg ervoor dat deze niet in het water kunnen vallen of nat kunnen worden. Er bestaat gevaar voor een elektrische schok!
- Giet geen vloeistoffen (bijv. olie of water) rechtstreeks in het apparaat of in de lades en plaats geen met vloeistof gevulde

bak of pan in het apparaat. Het apparaat werkt uitsluitend met hete lucht.

- Als er geen toezicht is op het apparaat, voor het transporteren en voordat het apparaat wordt gereinigd, moet altijd de stekker uit de contactdoos worden getrokken.
- Voer geen veranderingen uit aan het apparaat. Vervang ook het aansluitsnoer niet zelf. Wanneer het apparaat, het aansluitsnoer of het toebehoren zijn beschadigd, dan moeten deze om gevaren te vermijden worden gerepareerd resp. vervangen door de fabrikant, de klantenservice of door een speciaalzaak.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt in combinatie met een externe tijdschakelaar of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Neem de aanwijzingen in het hoofdstuk 'Reinigen en opbergen' in acht!



**GEVAAR** – Gevaar voor een elektrische schok

- Gebruik en bewaar het apparaat alleen in gesloten ruimtes.
- Gebruik en bewaar het apparaat niet in ruimtes met een hoge luchtvochtigheid.
- Trek onmiddellijk de stekker uit de contactdoos wanneer het apparaat in het water valt terwijl het nog is aangesloten op het lichtnet. Haal het apparaat pas daarna uit het water. Probeer nooit om het apparaat uit het water te trekken terwijl het is aangesloten op het lichtnet! Laat het om eventuele gevaren te vermijden vóór hernieuwde ingebruikname controleren door de fabrikant, de klantenservice of een geautoriseerde speciaalzaak.
- Raak het apparaat en het aansluitsnoer nooit aan met vochtige handen als het is aangesloten op het lichtnet.



**WAARSCHUWING** – Brandgevaar

- Gebruik het apparaat niet in de buurt van brandbare stoffen. Leg geen brandbare materialen (bijv. karton, papier, kunststof) op of in het apparaat.
- Dek het apparaat tijdens gebruik niet af en houd de ventilatieopeningen vrij om ontvlammen van het apparaat te voorkomen.
- In geval van brand: blus niet met water! Doof vlammen met een blusdeken of een geschikte brandblusser.



**WAARSCHUWING** – Verwondingsgevaar

- Houd verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen en dieren. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- Zorg ervoor dat het aansluitsnoer steeds buiten het bereik is van jonge kinderen en dieren. Er bestaat gevaar voor wurging.
- Tijdens gebruik en bij het uittrekken van de lades kan hete stoom ontsnappen.

pen. Houd hoofd en handen daarom uit de gevarenzone. Er bestaat verbrandingsgevaar door hitte, hete stoom of condenswater.

- Het apparaat mag tijdens gebruik niet worden verplaatst. Er bestaat verbrandingsgevaar.

### LET OP – Risico van materiële schade

- Zorg ervoor dat de ontsnappende stoom niet rechtstreeks in contact komt met elektrische apparaten en inrichtingen die elektrische onderdelen bevatten.
- Als er tijdens gebruik een storing optreedt, trek dan de stekker uit de contactdoos. In andere gevallen moet het apparaat altijd eerst worden uitgeschakeld, voordat de stekker uit de contactdoos wordt getrokken.
- Maak het apparaat vóór een onweer of bij stroomuitval los van het lichtnet.
- Trek altijd de netstekker zelf uit de contactdoos en trek nooit aan het snoer.
- Trek of draag het apparaat niet aan het aansluitsnoer.
- Bescherm het apparaat tegen andere warmtebronnen, vuur, lang aanhoudend vocht, direct zonlicht en schokken.
- Bewaar het apparaat op een droge plaats bij temperaturen tussen 0 en 40 °C.
- Plaats nooit zware voorwerpen op het apparaat of het aansluitsnoer.
- Gebruik om de werking van het apparaat niet te hinderen en om eventuele schade te verhinderen alleen origineel toebehoren van de fabrikant.
- Gebruik geen keukengerei van metaal of andere scherpe voorwerpen om eten om te draaien of eruit te halen. Deze kunnen de coating van de lades en roosters beschadigen.

## VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Veeg de behuizing van het apparaat af met een schone, vochtige doek. Maak de lades ( 3) en roosters ( 2) schoon met afwasmiddel en warm water of in de vaatwasser.
2. De eerste inbedrijfstelling van het apparaat dient zonder levensmiddelen plaats te vinden, omdat eventuele coatingrestanten een geur- en rookontwikkeling zouden kunnen veroorzaken. Volg daartoe de aanwijzingen in de hoofdstukken 'Opstellen en aansluiten' en 'Gebruik'. Laat het apparaat ca. 10 minuten zonder inhoud op de hoogste temperatuurstand (programma DEFROST (ontdooien) warm worden.
3. Reinig het vervolgens nog een keer.

## FUNCTIES

Het apparaat beschikt over twee bakzones. Voor elke bakzone kan een ander programma worden gekozen en de temperatuur en de baktijd kunnen naar wens worden aangepast. Er zijn 6 programma's.

Bovendien kunnen de bakzones gesynchroniseerd worden zodat ofwel de temperatuur- en baktijdstellingen voor beide bakzones hetzelfde zijn (functie DUAL (dubbel) of dat alleen het einde van de baktijd wordt afgestemd (functie MEAL (maaltijd), zodat de gerechten tegelijkertijd opgediend kunnen worden. De bakzones kunnen echter ook zonder synchronisatie onafhankelijk van elkaar worden gebruikt.

Bovendien is het mogelijk om slechts één bakzone voor kleinere hoeveelheden levensmiddelen te gebruiken.

### Programma's

Druk op de gewenste knop ( 19) om een programma te kiezen. Het apparaat beschikt over de volgende programma's:

#### AIR FRY ( frituren)

Ideaal voor knapperige frietjes, chicken nuggets en nog veel meer

Temperatuur: 200 °C (bereik: 150–210 °C)

Baktijd: 20 min (bereik: 1–60 min)

#### ROAST ( roosteren /sudder)

Ideaal voor vlees, geroosterde groenten etc.

Temperatuur: 190 °C (bereik: 120–210 °C)

Baktijd: 15 min (bereik: 1–240 min)

#### BAKE (bakken)

Ideaal voor gebak, toetjes of broodjes

Temperatuur: 160 °C (bereik: 120–210 °C)

Baktijd: 15 min (bereik: 1–240 min)

#### DEHYDRATE (drogen)

Ideaal voor gedroogd fruit, groentechips etc.

Temperatuur: 60 °C (bereik: 40–90 °C)

Baktijd: 6 h (bereik: 1–12 h)

#### DEFROST (ontdooien)

Voor het snel ontdooien van diepvriesproducten bij 240°C, of om kleinere levensmiddelen (bijv. chicken wings) bijzonder knapperig te bakken

Temperatuur: 240 °C (bereik: 240°C)

Baktijd: 10 min (bereik: 1–30 min)

Opgelet! De temperatuur kan bij deze functie niet gereduceerd worden. Al naargelang het levensmiddel de baktijd evt. verkorten. Met name bij gebak of kleinere stukken voedsel moet de baktijd worden verkort.

#### REHEAT (opwarmen)

Om gerechten die al klaar zijn op te warmen

Temperatuur: 170 °C (bereik: 130–210 °C)

Baktijd: 15 min (bereik: 1–60 min)



De bij de programma's standaard ingestelde tijden en temperaturen dienen zo nodig aangepast te worden om ervoor te zorgen dat de levensmiddelen (met name gevogelte) door en door gaar zijn. Aanpassingen kunnen ook nog tijdens het bakken worden uitgevoerd.

### Temperatuur en baktijd aanpassen

Na het kiezen van een programma kan de temperatuur met de knoppen  $\wedge$  of  $\vee$  (11) en de baktijd met de knoppen  $\wedge$  of  $\vee$  (16) worden aangepast.

Houd de betreffende knop ingedrukt om snel door de waarden te lopen.

### Bakzones synchroniseren

Om de bakzones te synchroniseren heb je twee functies:

- Functie MEAL (maaltijd) – voor twee verschillende gerechten met verschillende temperatuur- en baktijdstellingen, die echter op hetzelfde moment gaar moeten zijn.
- Functie DUAL (dubbel) – voor grotere hoeveelheden van een gerecht of voor verschillende gerechten met dezelfde temperatuur- en baktijdstelling.



Achteraf synchroniseren van de bakzones terwijl het apparaat werkt, is niet mogelijk.

### Stand-by modus

Door op de knop POWER (aan / uit) (10) te drukken wordt het bedieningsveld ( 1) geactiveerd. Wanneer het apparaat niet in gebruik is en er 10 minuten lang geen knop wordt ingedrukt, schakelt het apparaat in de stand-by modus.

## TIPS

- Voor de bereiding van eten is meestal geen of slechts weinig olie nodig (2 tot 3 theelepels).
- Zeer lichte stukken levensmiddel zouden door de circulerende lucht rondgeblazen kunnen worden. We adviseren om deze evt. met tandenstokers o.i.d. bijeen te houden.
- De baktijd is afhankelijk van de grootte van en de hoeveelheid aan levensmiddelen en van de temperatuur. Over het algemeen is de baktijd echter korter dan in een standaard oven. Begin met een kortere baktijd en verleng deze indien nodig beetje bij beetje.
- Meng de levensmiddelen af en toe door elkaar of draai ze met een houten of plastic tang om voor een gelijkmatig bakresultaat.
- Controleer de toestand van het eten tussendoor en schakel het apparaat uit als het gaar is, ook als het programma nog niet is afgelopen.

## OPSTELLEN EN AANSLUITEN

### Opgelet!

- Controleer het apparaat en het aansluitsnoer vóór elke inbedrijfstelling op beschadigingen. Gebruik het apparaat **alleen** wanneer het onbeschadigd is en foutloos functioneert.
  - 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 naar **alle** kanten. Plaats het apparaat niet onder keukenkastjes e.d. Door de opstijgende stoom zouden deze beschadigd kunnen raken!
- Sluit het apparaat **alleen** aan op een contactdoos die is geïnstalleerd volgens de voorschriften en die overeenstemt met de technische gegevens. De contactdoos moet ook na het aansluiten goed toegankelijk zijn, zodat de verbinding met het lichtnet snel kan worden verbroken.
  - Gebruik geen verlengsnoeren.
  - Sluit het apparaat niet samen met andere apparaten (met een hoog stroomverbruik) aan op een verlengdoos, om overbelasting en eventuele kortsluiting (brand) te voorkomen.
  - Zorg ervoor dat niemand over het aansluitsnoer kan struikelen. Het mag niet naar beneden hangen vanaf de plek waar het apparaat staat, om te voorkomen dat het apparaat naar beneden wordt getrokken.
  - Let erop dat het aansluitsnoer niet bekneeld raakt, geknikt of over scherpe randen gelegd wordt, en dat het niet in aanraking komt met hete oppervlakken (bijv. van het apparaat).

1. Plaats het apparaat op het aanrecht of op een ander droog, schoon, vlak en hittebestendig werkvlak. Zorg voor voldoende ruimte in **alle** richtingen (min. 20cm richting zijkanten en 50cm naar boven).
2. Wikkel het aansluitsnoer helemaal af en steek de netstekker in een contactdoos.

## GEBRUIK

Over het algemeen kunnen in dit apparaat alle gerechten worden bereid die ook in een gewone heteluchtoven kunnen worden bereid. Lees het hoofdstuk 'Tips' voor goede resultaten.

### Opgelet!

- Zorg er vóór gebruik voor dat het apparaat en de buitenkanten van de lades schoon en droog zijn.
- Gebruik het apparaat niet langer dan 4 uur zonder onderbreking. Een uitzondering vormt het programma DEHYDRATE (drogen).
- Laat het apparaat niet leeg ingeschakeld (behalve bij het 'uitbranden' vóór de eerste keer gebruiken).
- Plaats geen levensmiddelen in vershoudfolie of plastic zakjes in het apparaat.
- Zorg ervoor dat de levensmiddelen niet in aanraking komen met de verwarmingselementen.
- Doe de lades niet te vol, zodat de hete lucht in de bakruimte optimaal kan circuleren. Vul hem voor maximaal 1/3.
- Zorg ervoor dat levensmiddelen die rijk zijn aan olie en vet niet oververhit worden. Deze zouden kunnen ontvlammen.
- Plaats de hete lades na gebruik altijd op een hittebestendige ondergrond.



Voorverwarmen van het apparaat is niet nodig.

1. Bereid de levensmiddelen voor om ze te bakken.
2. Om de circulatielucht te gebruiken, vooral bij het programma AIR FRY (frituren), moet je de roosters ( 2) in de lades (3) schuiven. De roosters worden op hun silicone pootjes gezet.

3. Plaats de levensmiddelen op soort van elkaar gescheiden in de lades. Bij een geringere hoeveelheid van één soort levensmiddel hoeft je maar één lade te gebruiken. Ook kun je een kleine bakvorm (niet meegeleverd) gebruiken.



Wanneer de levensmiddelen gedroogd moeten worden, dan adviseren we om eerst een laag direct op de bodem van de lade te verdelen, dan het rooster te plaatsen en daarop een tweede laag te leggen.

4. Plaats de lade(s) in de kamer(s) ( 9).
5. Druk op de knop POWER (aan / uit) (10) om het bedieningsveld (1) te activeren.  
De instelmodus voor bakzone 1 wordt opgeroepen. (Druk om over te schakelen naar bakzone 2 op knop 2 (18).
6. Kies een programma ( 19) en pas evt. de temperatuur en baktijd aan met de knoppen  $\wedge$  of  $\vee$  (11, 16).
7. Bij gebruik van slechts één lade kun je verdergaan met stap 9.  
Wanneer beide lades gevuld zijn, stel je de temperatuur en baktijd voor bakzone 2 in op een van de volgende manieren:
  - a. Om de instellingen van bakzone 1 voor bakzone 2 te kopiëren druk je op de knop DUAL (dubbel) (15).
  - b. Anders roep je met knop 2 de instelmodus voor bakzone 2 op. Kies daarna een programma en pas het evt. aan.
8. Wanneer beide bakzones verschillend werden ingesteld, maar de baktijd tegelijkertijd moet eindigen, dan druk je op de knop MEAL (maaltijd) (12). Sla deze stap anders over.
9. Met de knop START/STOP (start / stop) (17) start je het bakken.



Wanneer de functie MEAL (maaltijd) geactiveerd is, dan start eerst de bakzone met de langste baktijd. De andere bakzone wordt, met een akoestisch signaal, pas ingeschakeld wanneer de resterende baktijden van beide bakzones even lang zijn. Tot die tijd staat op het bijbehorende display 'hold' (vasthouden).

Op het display ( 13 of 14) kan de resterende baktijd worden afgelezen. Na afloop van de baktijd klinkt een signaal en er verschijnt 'End' (einde).

10. Trek de lades eruit en plaats deze op een hittebestendig oppervlak. Zet ze niet op het apparaat!
11. Schakel het apparaat met de knop POWER (aan / uit) uit en trek de netstekker uit de contactdoos.
12. Haal de levensmiddelen uit de lade(s).
13. Laat de lade en het rooster afkoelen. Reinig ze vervolgens (zie hoofdstuk 'Reinigen en opbergen').

### Bakken even onderbreken

Wanneer het bakken even onderbroken moet worden, bijv. om de levensmiddelen te mengen of andere levensmiddelen toe te voegen, trek je gewoon de lade ( 3) eruit. De countdown van de baktijd (van beide bakzones, wanneer ze gesynchroniseerd zijn) wordt gestopt. Na terugplaatsen van de lade wordt deze voortgezet.

### Een bakzone handmatig stoppen

Om het bakken in één bakzone te stoppen roep je de betreffende instelmodus via de knoppen 1 (20) of 2 (18) op en dan druk je op de knop START/STOP (start / stop) (17). Op het bijbehorende display verschijnt 'End' (einde). De andere bakzone gaat door met bakken.

## TE BEREIDEN HOEVEELHEID

De volgende tabel geeft ter oriëntatie een overzicht van verschillende levensmiddelen:

Levensmiddel	Hoeveelheid per portie
Friet	125 g
Aardappel wedges	150–200 g
Groenten	200 g / 1 handvol
Vis	250 g of 6 stuks
Mini-loempia's	160 g of 6 stuks
Nuggets	120 g of 6 stuks
Kippenbouten	370 g / 1–2 stuks
Kippenvleugels	480 g of 6 stuks

## REINIGEN EN OPBERGEN

### Opgelet!

- Gebruik voor het reinigen geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen of -pads. Deze kunnen de oppervlakken beschadigen.

1. Maak de roosters ( 2) en de lades ( 3) schoon met afwasmiddel en warm water of in de vaatwasser. Om de kwaliteit van de onderdelen zo lang mogelijk te behouden kun je ze het beste met de hand afwassen. Laat ze bij hardnekkig vuil eerst in warm water en afwasmiddel inweken.
2. Veeg de behuizing van het apparaat, de kamers ( 9) en verwarmingselementen indien nodig af met een schone, vochtige doek. Reinig ze niet in de vaatwasser en dompel ze niet in water!
3. Laat alle onderdelen volledig drogen of droog deze af.



4. Berg het apparaat bij langer niet-gebruik op een schone, droge, voor kinderen en dieren ontoegankelijke plek op.

## OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

Wanneer het apparaat niet correct functioneert, kun je kijken of je een probleem zelf kunt oplossen. Neem contact op met de klantenservice als het probleem met de hieronder genoemde stappen niet kan worden opgelost.



Probeer een elektrisch apparaat niet zelf te repareren!

Het apparaat werkt niet.

De netstekker steekt niet goed in de contactdoos.

- ▶ Corrigeer de positie van de netstekker.

De contactdoos is defect.

- ▶ Probeer een andere contactdoos.

Er is geen netspanning beschikbaar.

- ▶ Controleer de zekering van de netsluiting.

De lades (3) zijn niet correct erin gezet.

- ▶ Schuif de lade volledig in de kamer (9).

De zekering in de zekeringkast is gesprongen.

Er zijn te veel apparaten aangesloten op dezelfde stroomkring.

- ▶ Verminder het aantal apparaten in de stroomkring.

Het eten is niet gelijkmatig gaar geworden.

De lade ( 3) is te vol.

- ▶ Verminder de hoeveelheid levensmiddelen. Vul de lade voor maximaal 1/3.

De levensmiddelen liggen op elkaar.

- ▶ Verdeel de levensmiddelen en schep ze van tijd tot tijd door.

Er werden verschillende levensmiddelen met verschillende baktijden of temperaturen in één lade ( 3) bereid.

- ▶ Houd de soorten levensmiddelen apart en verdeel ze over beide lades. Stel hiervoor de juiste temperatuur en baktijd in. Met de functie MEAL (maaltijd) worden ze op hetzelfde moment gaar.

De ingestelde baktijd was te kort of de temperatuur te laag.

- ▶ Verhoog de baktijd of de temperatuur.

Friet van verse aardappelen wordt niet krokant.

De aardappelen bevatten te veel water.

- ▶ Snijd de aardappelen in kleinere stukken. Dep de aardappelstukjes droog met keukenpapier en besprenkel ze vervolgens met wat bakolie.
- ▶ Verdeel de stukjes aardappel op het rooster (2).

Tijdens het gebruik ontstaat er een onaangename geur. /Er komt rook uit het apparaat.

Het apparaat is vuil.

- ▶ Volg de aanwijzingen uit het hoofdstuk 'Reinigen en opbergen'.

Het apparaat wordt voor de eerste keer gebruikt.

- ▶ Een geurontwikkeling treedt vaak op bij het eerste gebruik van nieuwe apparaten. De geur zou moeten verdwijnen wanneer het apparaat een paar keer is gebruikt.

Te veel olie of vet.

- ▶ Verwijder overtollige olie of vet.

## VERWIJDERING



Lever het verpakkingsmateriaal milieuvriendelijk in bij een recyclepunt.



Dit apparaat valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (Waste Electrical and Electronical Equipment - WEEE). Dit apparaat mag niet bij het normale huisafval worden gedaan, maar moet milieuvriendelijk worden verwerkt door een officieel erkend afvalverwerkingsbedrijf.

## TECHNISCHE GEGEVENS

Modelnummer:	DE30
Voeding:	220 – 240 V ~ 50 – 60Hz
Vermogen:	2460 W
Veiligheidsklasse:	I
Inhoud:	max. 8,0l (4,0l per lade)
Temperatuurbereik:	40–240°C
Baktijd:	1-240min (programma DEHYDRATE (drogen): 1-12 h)



Alle rechten voorbehouden.