

NEXXT

Model: CO120724

Dubbele airfryer met inklapbaar scherm

11 Liter (5.5+5.5 Liter)

Bedienings- en veiligheidsinstructies

VOOR BINNEN
ALLEEN VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK



NEXXT

NL

EN

DE

FR

ES

Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt en bewaar hem voor toekomstig gebruik.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals:

- personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
- boerderijen;
- door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
- bed & breakfast-achtige omgevingen.

BELANGRIJKE WAARBORGEN

Als je elektrische apparaten gebruikt, moet je altijd de basisveiligheidsmaatregelen in acht nemen, waaronder de volgende:

1. Lees alle instructies.
2. Raak geen hete oppervlakken aan.
3. Ter bescherming tegen elektrische schokken het snoer, de stekkers of de basis niet onderdompelen in water of een andere vloeistof.
4. **WAARSCHUWING:** Dit elektrische apparaat bevat een verwarmingsfunctie. Oppervlakken, ook andere dan de functionele oppervlakken, kunnen hoge temperaturen ontwikkelen. Omdat temperaturen door verschillende personen verschillend worden waargenomen, moet dit apparaat met **VOORZICHTIGHEID** worden gebruikt. Raak de apparatuur alleen aan bij de bedoelde handgrepen en grijpvlakken en gebruik hittebescherming zoals handschoenen of iets dergelijks. Andere oppervlakken dan de bedoelde grijpvlakken moeten voldoende tijd krijgen om af te koelen voordat ze worden aangeraakt.
5. Haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt en voordat u het schoonmaakt. Laat afkoelen voordat u onderdelen op- of afdoet.
6. Type Y: Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens serviceagent of gelijk gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
7. Het gebruik van hulpstukken die niet door de fabrikant van het apparaat worden aanbevolen, kan letsel veroorzaken.
8. Niet buitenshuis gebruiken.
9. Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen of hete oppervlakken aanraken.
10. Niet op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander plaatsen, of in een verwarmde oven.
11. Wees uiterst voorzichtig bij het verplaatsen van een apparaat dat hete olie of andere hete vloeistoffen bevat.
12. Steek de stekker altijd eerst in het apparaat en daarna in het stopcontact. Om de stekker uit het stopcontact te halen, zet u een willekeurige knop op "uit" en haalt u vervolgens de stekker uit het stopcontact.
13. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is.
14. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
15. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
16. De apparaten zijn niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

INLEIDING

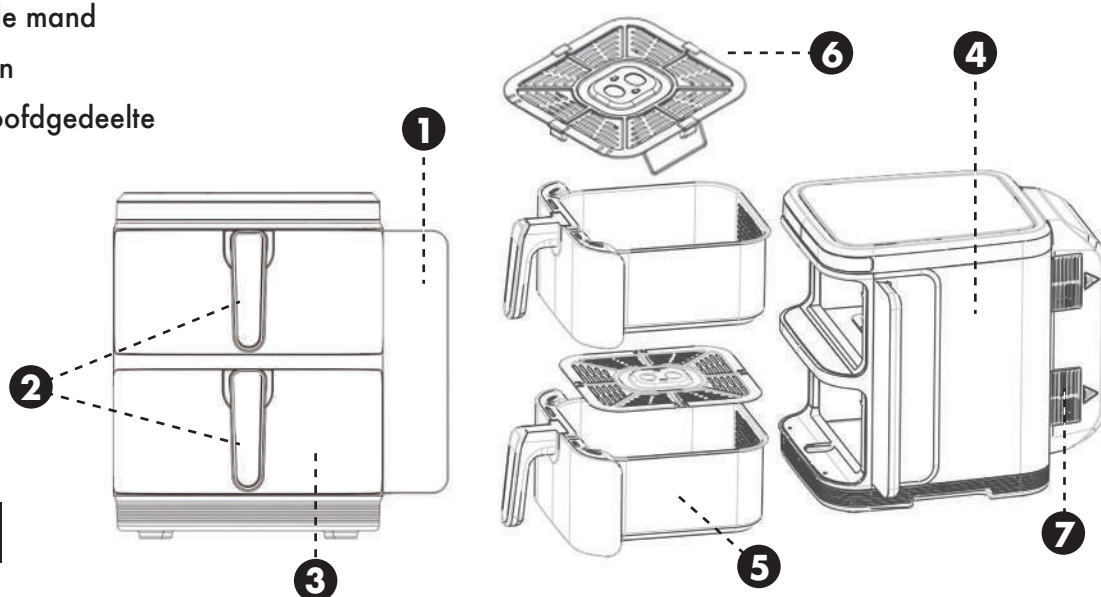
Deze heteluchtfriteuse biedt een gemakkelijke en gezonde manier om je favoriete ingrediënten te bereiden. Door gebruik te maken van hete snelle luchtcirculatie en een bovengrill kan hij talloze gerechten maken. Het beste is dat de heteluchtfriteuse voedsel in alle richtingen verwarmt en dat de meeste ingrediënten geen olie nodig hebben.

TECHNISCHE GEGEVENS

Spanning	: 220-240V~50-60Hz
Wattage	: 2800W(1400+1400W)
Capacity	: 5.5Litre+5.5Litre
Adjustable temperature	: 60°C-200°C
Timer	: 0-60min

ALGEMENE BESCHRIJVING

1. Bedieningspaneel
2. Handgreep van de mand
3. Deksel van de pan
4. Deksel van het hoofdgedeelte
5. Pan
6. Bakplaat
7. Luchtuitlaat



BELANGRIJK

⚠ GEVAAR

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Dompel de behuizing, die elektrische onderdelen en verwarmingselementen bevat, nooit onder in water en spoel hem nooit af onder de kraan.
- Laat geen water of andere vloeistoffen in het apparaat lopen om elektrische schokken te voorkomen.
- Leg de ingrediënten die gefrituurd moeten worden altijd in het mandje om te voorkomen dat ze in contact komen met de verwarmingselementen.
- Bedek de luchtinlaat en de luchtuitlaatopeningen niet wanneer het apparaat in werking is.
- Vul de pan niet met olie, want dat kan brand veroorzaken.
- Raak de binnenkant van het apparaat nooit aan terwijl het werkt.
- De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer het apparaat in werking is.

WAARSCHUWING

- Controleer of de op het apparaat aangegeven spanning overeenkomt met de plaatselijke netspanning.
- Gebruik het apparaat niet als de stekker, het netsnoer of andere onderdelen beschadigd zijn.
- Ga niet naar een onbevoegd persoon om een beschadigd netsnoer te vervangen of te repareren.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Sluit het apparaat niet aan en bedien het bedieningspaneel niet met natte handen...
- Plaats het apparaat niet tegen een muur of tegen andere apparaten. Laat minstens 10 cm vrije ruimte aan de achterkant en zijkanten en 10 cm vrije ruimte boven het apparaat.
- Plaats niets op het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan beschreven in deze handleiding.
- Laat het apparaat niet zonder toezicht werken.
- Houd uw handen en gezicht op een veilige afstand van de stoom en van de luchtuitlaatopeningen.
- Pas ook op voor hete stoom en lucht wanneer je de pan uit het apparaat haalt.
- Bereikbare oppervlakken kunnen heet worden tijdens gebruik.
- Haal onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als u donkere rook uit het apparaat ziet komen. Wacht tot de rookontwikkeling stopt voordat u de pan uit het apparaat haalt.

LET OP

- Zorg ervoor dat het apparaat op een horizontale, vlakke en stabiele ondergrond staat.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het is niet geschikt voor veilig gebruik in omgevingen zoals personeelskeukens, boerderijen, motels en andere niet-residentiële omgevingen. Het is ook niet bedoeld voor gebruik door klanten in hotels, motels, bed & breakfasts en andere residentiële omgevingen.
- Als het apparaat ondeskundig of voor professionele of semi-professionele doeleinden wordt gebruikt of als het niet wordt gebruikt volgens de instructies in de gebruikershandleiding, vervalt de garantie en kunnen wij elke aansprakelijkheid voor veroorzaakte schade afwijzen.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt.
- Het apparaat moet ongeveer 30 minuten afkoelen om het veilig te kunnen hanteren of reinigen.

Voor het eerste gebruik

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Verwijder eventuele stickers of etiketten van het apparaat .
3. Maak de gebakken plaat en pan grondig schoon met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons.
4. Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.

Dit is een olievrije friteuse die werkt op hete lucht. Vul de pan niet rechtstreeks met olie of frituurvet.

Let op: Wanneer uw airfryer voor het eerst wordt opgewarmd, kan er een lichte rook of geur vrijkomen. Dit is normaal bij veel verwarmingsapparaten. Dit heeft geen invloed op de veiligheid van uw apparaat.

Klaarmaken voor gebruik

1. Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond.
Plaats het apparaat niet op een niet-warmtebestendig oppervlak.
2. Plaats de gebakken plaat in de pan .
Vul de pan niet met olie of een andere vloeistof.
Plaats niets bovenop het apparaat, de luchtstroom wordt verstoord en beïnvloedt het heteluchtfrituurresultaat.

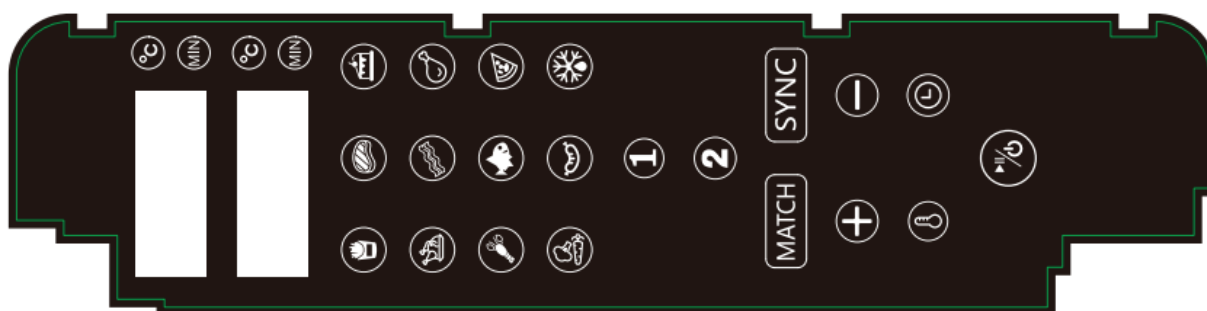
GEBRUIK VAN HET APPARAAT

De olievrije kan een groot aantal ingrediënten bereiden.

Hete lucht frituren

1. Steek de stekker in een geaard stopcontact.
2. Trek de pan voorzichtig uit de heteluchtfriteuse.
3. Doe de ingrediënten in de pan.
4. Schuif de pan terug in de heteluchtfriteuse.
 Let erop dat u deze zorgvuldig uitlijnt met de geleiders in de behuizing van de friteuse.
Gebruik de pan nooit zonder de Fried plate erin.
Let op: Raak de pan niet aan tijdens en enige tijd na gebruik, want hij wordt erg heet.
Houd de pan alleen vast aan het handvat.
5. Bepaal de benodigde bereidingstijd voor het ingrediënt (zie sectie 'Instellingen' in dit hoofdstuk).
6. Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud (zie hoofdstuk "Instellingen" in dit hoofdstuk). Om de ingrediënten te schudden, trekt u de pan aan het handvat uit het apparaat en schudt u hem. Schuif de pan vervolgens terug in de air fryer.
let op: Druk niet op de knop het handvat tijdens het schudden.
Tip: Om het gewicht te verminderen, kunt u het mandje uit de pan halen en alleen het mandje schudden. Trek hiervoor de pan uit het apparaat, plaats hem op een hittebestendig oppervlak en druk op de knop van het handvat. en til het mandje uit de pan.
Tip: Als je de timer instelt op de helft van de bereidingstijd, hoor je de timer zoemen wanneer je de ingrediënten moet schudden. Dit betekent echter dat u de timer opnieuw moet instellen op de resterende bereidingstijd na het schudden.
7. Als u de zoemer van de timer hoort, is de ingestelde bereidingstijd verstreken. Trek de pan uit het apparaat.
Opmerking: U kunt het apparaat ook handmatig uitschakelen. Stel hiervoor de tijd in op 1.
Tip: Je kunt de temperatuur of tijd tijdens het gebruik aanpassen aan je smaak. Je instellingen blijven ongeveer 10 minuten bewaard nadat je de pan uit de body hebt gehaald.
8. Controleer of de ingrediënten klaar zijn.
 Als de ingrediënten nog niet klaar zijn, schuif je de pan gewoon terug in het apparaat en stel je de timer in op een paar extra minuten.
9. **Draai de frituurplaat niet ondersteboven als de pan er nog aan vastzit, omdat overtollige olie die zich op de bodem van de pan heeft verzameld op de ingrediënten zal lekken. de pan en de ingrediënten heet zijn. Afhankelijk van het type ingrediënten in de airfryer kan er stoom uit de pan ontsnappen.**
10. Leeg het mandje in een kom of op een bord.
11. Als een partij ingrediënten klaar is, is de heteluchtfriteuse meteen klaar om een andere partij te bereiden.

INSTRUCTIE BEDIENINGSPANEEL



Bedieningsinstructies:

1. Nadat het apparaat is ingeschakeld, branden alle indicatoren en digitale buizen 1 seconde en gaan dan uit. Tegelijkertijd klinkt de zoemer en brandt het voedingslampje (☼).
2. Druk 0,5 seconde op (☼) om de machine te starten. Nadat de machine is opgestart, brandt het lampje van de schakelaar nog steeds, en branden ① en ② de andere lampjes op de twee schermen "—".
3. Op dit punt kiest u pot 1 of pot 2 volgens zijn behoeften. Kies ①, dan knippert het lampje ①. De overeenkomstige menu-indicator knippert. Het scherm van pot 1 licht op en toont het standaardmenu van 180°C/15min. De temperatuur en de tijd worden afwisselend weergegeven. De linker indicatoren van het display worden weergegeven. De overeenkomstige weergave "—" wordt weergegeven op het scherm dat overeenkomt met pot 2.
4. Selecteer het gewenste menu en druk op, het bijbehorende menulampje knippert, andere menulampjes blijven branden, het displayscherm toont de bijbehorende menutemperatuur, 3 seconden na geen bediening worden afwisselend de temperatuur en de tijd weergegeven. Om de temperatuur en de tijd aan te passen, selecteert u eerst de temperatuur- en tijdkeuzetoets (⌚) (⌚). Wanneer de overeenkomstige indicator aan de linkerkant van het scherm oplicht, drukt u op om de temperatuur en tijd aan te passen (+) (-). Druk na het instellen op de startpauzeknop, het lampje (☼) brandt. Na het opstarten knippert het geselecteerde menulampje, gaat de machine in de werkmodus en geeft het displayscherm afwisselend de temperatuur en de tijd weer. Nadat de machine werkt, kunnen de menuknoppen niet meer worden geselecteerd.
5. Herhaal stappen 3 en 4 bij het selecteren van pot 2.
6. Wanneer het menu van pot 1 geselecteerd is, wordt er niet gewerkt, kies pot 2, ① licht is open. Pan 1 geeft afwisselend de menutemperatuur en -tijd weer. Doe hetzelfde met stap 3 en stap 4 voor pan 2. Druk op de startpauzeknop wanneer de selectie voltooid is (☼). Met beide pannen in de werkmodus. Het displayscherm toont afwisselend de temperatuur en tijd van hun menu's. Als je pan 2 kiest, wil je pan 1 aanpassen. Druk eerst op pan 1 ①. Druk na het afstellen op de startknop (☼). Beide pannen staan tegelijkertijd in de werkmodus.
7. Druk op (☼) terwijl de machine werkt, (☼) lampjes, corresponderende menulampjes en potlampjes knipperen, de machine stopt met verwarmen, de ventilator stopt 20 seconden, twee pannen zijn aan het werk, dan tegelijkertijd gestopt. Als ik pot ① wil pauzeren, moet ik pot ① selecteren. Druk nogmaals op de aan-knop (☼). Pot 1 wordt opgeschort voor aanpassing. Tijdens het pauzeren geeft het bijbehorende displayscherm afwisselend de programmatemperatuur en -tijd weer, dus pan 2 pauzeert.
8. Druk lang op de aan/uit-knop terwijl de machine werkt (☼) 2 seconden, de machine rinkelt, de dubbele pot stopt tegelijkertijd met werken, het displayscherm toont UIT, schakel (☼) in. Alle andere lampjes uit; Als je pan 1 of pan 2 apart wilt uitschakelen, selecteer dan de corresponderende ① of ②. Druk vervolgens lang op de aan/uit-knop (☼) 2 seconden. Wanneer de overeenkomstige pan niet meer werkt, geeft het overeenkomstige scherm OFF weer.
9. Werkingsstatus van de machine. Als je de temperatuur moet aanpassen, selecteer dan eerst ① of ②. Selecteer vervolgens respectievelijk de temperatuur- en tijdselectietoetsen (⌚) (⌚). Pas de temperatuur en de tijd aan, 5 seconden na de aanpassing verlaat u de foutopsporingsmodus zonder bediening.
10. Zoemergeluid, conventionele knopbediening, kort indrukken, lang indrukken, lang indrukken. De zoemer heeft 5 tonen, overeenkomstige schermweergave UIT, overeenkomstige indicator UIT, hetzelfde als niet werkende modus.

11. Na het selecteren van pan 1 of pan 2, druk lang op de bijbehorende knop om te annuleren.
12. Tik op  om de ontdooifunctie in te schakelen. De standaardinstelling is 80°C 5 minuten. U kunt de temperatuur of tijd verhogen of verlagen door de tijd of temperatuur toe te voegen of te verlagen.
13. Geheugenfunctie: Deze machine heeft een geheugenfunctie. Bij gebruik van machine (2) wordt bijvoorbeeld het Drumstick Wing menu gebruikt, de temperatuur wordt ingesteld op 200°C en de tijd wordt ingesteld op 25min. Na gebruik van de machine wordt de stroom niet uitgeschakeld. De geheugenfunctie verdwijnt na 1 uur stroomuitval.
14. Twee pannen werken op hetzelfde moment, ① de sleutel indicator en de bijbehorende menu-indicator van de pot knipperen een keer / 6 seconden op hetzelfde moment, en de uit-tijd is minder dan 0,5 seconden, na 3 ② de sleutel indicator licht en de bijbehorende menu-indicator licht van de 2 pan knipperen een keer / 6 seconden op hetzelfde moment, de gedoopte tijd < 0,5 seconden, de linker en rechter knipperen afwisselend, de linker en rechter intervaltijd is 3 seconden.
15. Synchrone eindfunctie: Na het aanzetten, selecteer pan ① en pan ② in het menu, de 2 pannen verschillen in kooktijd, druk op de **MATCH** knop, en **SYNC** display blijft aan, druk op de start knop, de tijd-lange pan begint te draaien, de tijd-korte pan toont "HOLD", stop met draaien, wanneer beide pannen dezelfde tijd lang bereiken, dan draaien ze synchroon.
16. Kopieer menufunctie: Na het aanzetten, stel de temperatuur/tijd van een pot in, druk op de **MATCH** knop, **MATCH** display blijft aan, de andere niet ingestelde pot kopieert dezelfde menufunctie met de ingestelde, en druk op de aan/uit knop , beide potten draaien onder hetzelfde menu, wanneer ze beginnen te draaien, kopieer display uit, deze knop werkt niet.
17. Schudden herinneringsfunctie: Wanneer het nodig is om het menu te schudden om de pan te draaien, halverwege de kooktijd, toont het display 'TURN', de zoemer klinkt 5 keer, 30S geen bediening, het display keert terug naar de tijd- en temperatuurweergave.

Instellingen

De onderstaande tabel helpt je bij het selecteren van de basisinstellingen voor de ingrediënten.

Opmerking: Houd er rekening mee dat deze instellingen indicaties zijn. Omdat ingrediënten verschillen in herkomst, grootte, vorm en merk, kunnen we niet garanderen wat de beste instelling is voor jouw ingrediënten.

Omdat de Rapid Air technologie de lucht in het apparaat onmiddellijk opnieuw verwarmt

De pan kort uit het apparaat trekken tijdens het heteluchtfrituren verstoort het proces nauwelijks.

Tips

- Kleinere ingrediënten vereisen meestal een iets kortere bereidingstijd dan grotere ingrediënten.
- Een grotere hoeveelheid ingrediënten vereist slechts een iets langere bereidingstijd, een kleinere hoeveelheid ingrediënten vereist slechts een iets kortere bereidingstijd.
- Het schudden van kleinere ingrediënten halverwege de bereidingstijd optimaliseert het eindresultaat en kan ongelijkmatig gebakken ingrediënten helpen voorkomen.
- Voeg wat olie toe aan verse aardappelen voor een knapperig resultaat. Bak je ingrediënten in de heteluchtfriteuse binnen een paar minuten nadat je de olie hebt toegevoegd.
- Bereid geen extreem vette ingrediënten zoals worst in de heteluchtfriteuse.
- Snacks die in een oven kunnen worden bereid, kunnen ook worden bereid in de heteluchtfriteuse.
- De optimale hoeveelheid voor het bereiden van krokante frietjes is 400gram.
- Gebruik kant-en-klaar deeg om snel en gemakkelijk gevulde snacks te maken. Kant-en-klaar deeg heeft ook een kortere bereidingstijd nodig dan zelfgemaakt deeg.
- Plaats een bakblik of ovenschaal in het mandje van de heteluchtfriteuse als u een cake of quiche wilt bakken of als u fragiele ingrediënten of gevulde ingrediënten wilt frituren.
- U kunt de heteluchtfriteuse ook gebruiken om ingrediënten opnieuw op te warmen. Om ingrediënten opnieuw op te warmen, stelt u de temperatuur in op 150 voor maximaal 10 minuten.

	Min-max Bedrag (g)	Tijd	Temperatuur (°C)	Schudden	Extra informatie
Diepvriesfrietten	200-600	22	200	Schudden	
Steak	100-400	17	200	Schudden	
Dessert	200-500	15	170		
Kip	400-600	45	200	Schudden	
Spek	200-400	20	170	Schudden	
Drumstokken	200-600	25	200	Schudden	
Garnalen	200-400	14	200	Schudden	
Vis	200-500	18	200	Schudden	
Pizza	100-400	17	180		
Groenten	100-400	8	160	Schudden	
Gegrilde ingewanden	200-600	23	180	Schudden	
Ontdooien		5	80		

Opmerking: Voeg 3 minuten toe aan de bereidingstijd als u begint met frituren terwijl de heteluchtfriteuse nog koud is, als beide pannen tegelijk werken, verleng de bereidingstijd dan met 5 minuten.

Schoonmaken

Reinig het apparaat na elk gebruik.

De pan en het mandje met antiaanbaklaag. Gebruik geen metalen keukengerei of schurende schoonmaakmiddelen om ze schoon te maken, want dit kan de antiaanbaklaag beschadigen.

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen. Opmerking: Verwijder de pan om de heteluchtfriteuse sneller te laten afkoelen.
2. Neem de buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.
3. Maak de pan en het mandje schoon met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons. Je kunt ontvettingsvloeistof gebruiken om eventueel achtergebleven vuil te verwijderen. **Tip: Als er vuil vastzit aan het mandje of de bodem van de pan, vul de pan dan met heet water met wat afwasmiddel. Zet de mand in de pot en laat de pot en de mand ongeveer 10 minuten weken.**
4. Reinig de binnenkant van het apparaat met heet water en een niet-schurende spons.
5. Reinig het verwarmingselement met een reinigingsborstel om etensresten te verwijderen.

Opslag

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
2. Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn.

Milieu

Gooi het apparaat niet weg met het normale huisvuil als het op is, maar lever het in bij een officieel inzamelpunt voor recycling. Zo helpt u het milieu te beschermen.

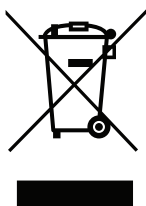
Garantie en service

Als u service of informatie nodig hebt of als u een probleem hebt, neem dan contact op met uw plaatselijke erkende servicecentrum

Problemen oplossen

probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De heteluchtfriteuse werkt niet	Het apparaat is niet aangesloten.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	U hebt de timer niet ingesteld.	Stel de timertoets in op de gewenste bereidingstijd om het apparaat in te schakelen.
De ingrediënten die met de airfryer worden gebakken, zijn niet gaar.	De hoeveelheid ingrediënten in het mandje is te groot.	Doe kleinere porties ingrediënten in het mandje. Kleinere batches worden gelijkmatiger gebakken.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Zet de temperatuurknop op de gewenste temperatuurinstelling (zie hoofdstuk 'Instellingen' in het hoofdstuk 'Gebruik van het apparaat').
	De voorbereidingstijd is te kort.	Stel de timer in op de gewenste bereidingstijd (zie hoofdstuk 'Instellingen' in het hoofdstuk 'Het apparaat gebruiken').
De ingrediënten worden ongelijkmatig gebakken in de airfryer.	Bepaalde soorten ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.	Ingrediënten die op of over elkaar liggen (bijv. friet) moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud. Zie het gedeelte 'Instellingen' in het hoofdstuk 'Het apparaat gebruiken'.
Gefrituurde snacks zijn niet knapperig als ze uit de airfryer komen.	Je hebt een soort snacks gebruikt die bedoeld zijn om te worden bereid in een traditionele friteuse.	Gebruik ovenhapjes of bestrijk de hapjes lichtjes met olie voor een knapperiger resultaat.
Ik kan de pan niet goed in het apparaat schuiven.	Er zitten te veel ingrediënten in het mandje.	Vul de korf niet verder dan de MAX-indicatie.
	De mand is niet goed in de pot geplaatst.	Duw het mandje in de pan tot je een klik hoort.
Er komt witte rook uit het apparaat.	Je bereidt vette ingrediënten.	Als je vette ingrediënten frituurt in de airfryer, lekt er een grote hoeveelheid olie in de pan. De olie produceert witte rook en de pan kan meer opwarmen dan normaal. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het eindresultaat.
	De pot bevat nog vetresten van vorig gebruik.	Witte rook wordt veroorzaakt door vet dat opwarmt in de pan. Zorg ervoor dat je de pan goed schoonmaakt na elk gebruik.
Verse frietjes worden ongelijk gebakken in de airfryer.	Je hebt niet de juiste aardappelsoort gebruikt.	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze stevig blijven tijdens het bakken.
	Je hebt de aardappelsticks niet goed afgespoeld voordat je ze ging bakken.	Spoel de aardappelsticks goed af om het zetmeel van de buitenkant te verwijderen.
Verse frietjes zijn niet knapperig als ze uit de airfryer komen.	De knapperigheid van de frietjes hangt af van de hoeveelheid olie en water in de frietjes.	Zorg ervoor dat je de aardappelsticks goed droogt voordat je de olie toevoegt.
		Snijd de aardappelsticks kleiner voor een knapperiger resultaat.
		Voeg iets meer olie toe voor een krokanter resultaat.

Correcte verwijdering van dit product



Dit product is gemarkeerd met dit symbool van een doorgekruiste vuilnisbak in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EC om aan te geven dat het niet weggegooid mag worden met uw andere huishoudelijke afval. Door de aanwezigheid van gevaarlijke stoffen, mengsels en derivaten, elektrische en elektronische apparaten die niet selectief worden gesorteerd, kunnen gevaarlijk zijn voor het milieu en de menselijke gezondheid. Raadpleeg uw gemeente of de afvalverwijderingsdienst voor het inleveren en recyclen van dit product.

NEXXT is hét innovatieve merk met hoogwaardige gadgets voor in en rond het huis. Ga voor duurzaam comfort met onze inspirerende artikelen en maak je leven makkelijker, eenvoudiger of relaxter. Altijd voor een scherpe prijs. Want wij geloven in betaalbare innovatie voor het moderne leven. NEXXT, the new ease.

Dankjewel voor het kiezen van een van onze NEXXT-producten! Voordat je aan de slag gaat, raden we je ten eerste aan om deze volledige handleiding zorgvuldig te lezen om mogelijke lichamelijke schade en schade aan het product te voorkomen. We kunnen niet verantwoordelijk worden gehouden voor de gevolgen van verkeerde of foutieve installatie als de instructies in deze handleiding niet nauwgezet worden gevolgd. Als je vragen hebt, problemen ondervindt met de installatie of twijfels hebt over de veiligheid, neem dan gerust contact met ons op via info@conceptonlinebv.nl.

NEXXT

Model: CO120724

Double Stack Airfryer with Foldable Display

11 Liter (5.5+5.5 Liter)

Operating and Safety Instructions

FOR INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY



NEXXT

NL

EN

DE

FR

ES

Please read this manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or base in water or other liquid.
4. **WARNING:** This electrical appliance contains a heating function. Surfaces, also different than the functional surfaces, can develop high temperatures. Since temperatures are differently perceived by different persons, this equipment shall be used with **CAUTION**. The equipment shall be touch only at intended handles and gripping surfaces, and use heat protection like gloves or similar. Surfaces other than intended gripping surfaces shall get sufficiently time to the cool down before getting touched.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. **Type Y:** If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are old than 8 and supervised.
15. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
16. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

INTRODUCTION

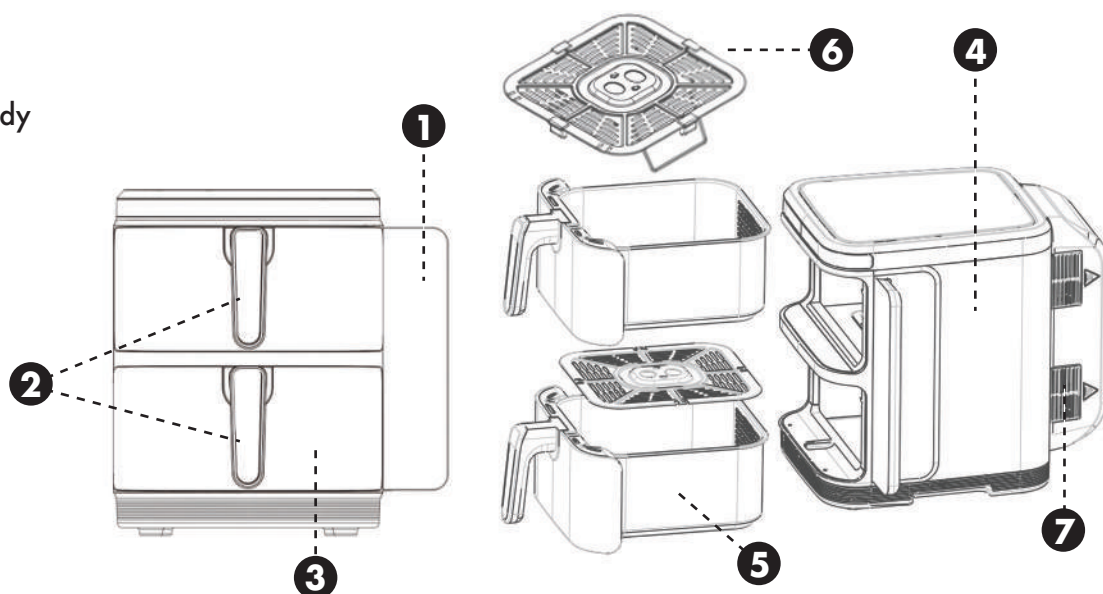
This all now Hot-air fryer provides an easy and healthy way of preparing your favorite ingredients. By using hot rapid air circulation and a top grill, it is able to make numerous dishes. The best part is that the Hot-air fryer heats food at all directions and most of the ingredients do not need any oil.

TECHNICAL DATA

Voltage	: 220-240V~50-60Hz
Wattage	: 2800W(1400+1400W)
Capacity	: 5.5Litre+5.5Litre
Adjustable temperature	: 60°C-200°C
Timer	: 0-60min

GENERAL DESCRIPTION

1. Control panel
2. Basket handle
3. Pot cover
4. Cover of main body
5. Pot
6. Baking tray
7. Air outlet



IMPORTANT

DANGER

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outer openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pot with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

WARNING

- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.
- Do not use the appliance if there is any damage on plug, mains cord or other parts.
- Do not go to any unauthorized person to replace or fix damaged main cord.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands..
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.
- Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings, Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings.
- Also be careful of hot steam and air when you remove the pot from the appliance.
- Any accessible surfaces may become hot during use.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pot from the appliance.

CAUTION

- Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is designed for household use only. It may not be suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and we could refuse any liability for damage caused.
- Always unplug the appliance while not using.
- The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handling or cleaning safely.

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance .
3. Thoroughly clean the frying plate and pot with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
4. Wipe inside and outside of the appliance with a moist cloth.

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

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

PREPARING FOR USE

1. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.
Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.
2. Place the frying plate in the pot .
Do not fill the pot with oil or any other liquid.
Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted and affects the hot air frying result.

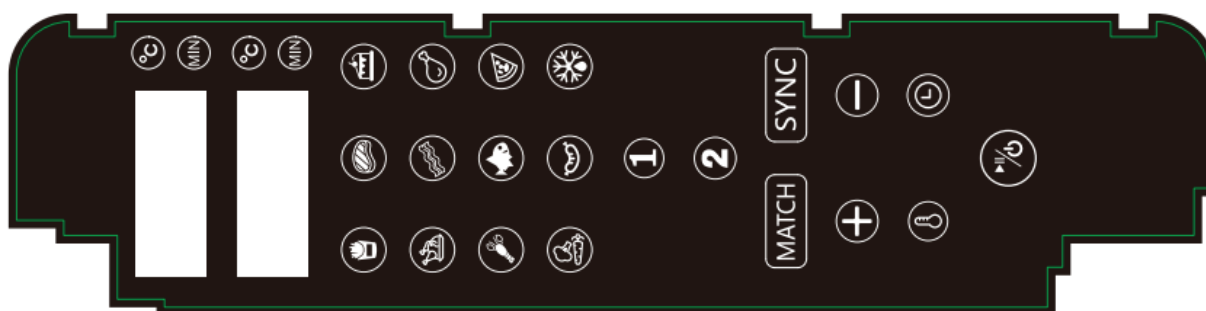
USING THE APPLIANCE

The oil-free can prepare a large range of ingredients.

Hot Air Frying

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the pot out of the Hot-air fryer.
3. Put the ingredients in the pan.
4. Slide the pot back into the Hot-air fryer.
Noting to carefully align with the guides in the body of the fryer.
Never use the pot without the Fried plate in it.
Caution: Do not touch the pot during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the pot by the handle.
5. Determine the required preparation time for the ingredient (see section 'Settings' in this chapter).
6. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section "Settings" in this chapter). To shake the ingredients, pull the pot out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pot back into the air fryer
Caution: Do not press the button the handle during shaking.
Tip: To reduce the weight, you can remove the basket from the pot and shake the basket only. To do so, pull the pot out of the appliance, place it on a heat-resistant surface and press the button of handle. and lift the basket out of the pot
Tip: If you set the timer to half the preparation time, you hear the timer buzzer when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.
7. When you hear the timer buzzer, the set preparation time has elapsed. Pull the pot out of the appliance
Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, set the time to 1.
Tip: You can adjust temperature or time according to your taste during use. Your settings will be kept for about 10 mins after you pull the pot out of the body.
8. Check if the ingredients are ready.
If the ingredients are not ready yet, simply slide the pot back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
9. To remove ingredients (e.g. fries), pull the pot out of the Hot-air fryer and place it on trial framework.
Do not turn the Fried plate upside down with the pot still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pot will leak onto the ingredients. The pot and the ingredients are hot. Depending on the type of the ingredients in the air fryer, steam may escape from the pot.
10. Empty the basket into a bowl or onto a plate.
11. When a batch of ingredients is ready, the Hot-air fryer is instantly ready for preparing another batch.

CONTROL PANEL INSTRUCTIONS



Operation Instructions:

1. After the machine is powered on, all the indicators and digital tubes will be on for 1 second and then off. At the same time, the buzzer will ring and the power lamp (⚡) will be on.
2. Press the (⚡) key for 0.5 seconds to start the machine. After the machine is started, the switch light is still always on, and the light is always on, ① and ② the other lights on the two screens are "-".
3. At this point, consumers choose pot 1 or pot 2 according to their needs. Choose ①, then ① light blink. The corresponding menu indicator blinks. The display of pot 1 lights up and displays the default menu of 180°C/15min. The temperature and time are displayed alternately. The left indicators of the display are displayed. Corresponding display "-" is displayed on the screen corresponding to pot 2.
4. Select the menu you want and press, the corresponding menu light flashing, other menu lights steady on, the display screen shows the corresponding menu temperature, 3 seconds after no operation, temperature and time display alternately. To adjust the temperature and time, select the temperature and time selection button first (⌚) (⌚). When the corresponding indicator on the left side of the display lights up, press to adjust the temperature and time (+) (-). After adjustment, press the start pause button, (⚡) light is open. After startup, the selected menu light is flickers, the machine enters the working mode, and the display screen displays temperature and time alternately. After the machine is working, menu buttons can no longer be selected.
5. When selecting pot 2, repeat steps 3 and 4.
6. When pot 1 menu is selected, no work is turned on, choose pot 2, ① light is open. Pot 1 displays the menu temperature and time alternately. Do the same with step 3 and Step 4 for pot 2. Press the start pause button when the selection is complete (⚡). With both pans in working mode. Display screen alternately displays the temperature and time of their menus. If you choose pot 2, you want to adjust pot 1. Press pot 1 first ①. After adjustment, press the start button (⚡). Both POTS are in working mode at the same time.
7. Press the (⚡) while the machine is working, (⚡) lights, corresponding menu lights and pot lights flashing, the machine suspended heating, fan delay 20 seconds stop, two POTS are working, then suspended at the same time. If I want to pause pot ①, need to select pot ①. Press the on button again (⚡). Pot 1 is suspended for adjustment. When suspended, the corresponding display screen displays the program temperature and time alternately, so does pot 2 pause.
8. Long press the power button while the machine is working (⚡) 2 seconds, the machine rang, the double pot stops working at the same time, the display screen shows OFF, switch (⚡). On all other lights off; If you want to turn off pot 1 or pot 2 separately, select the corresponding ① or ②. Then long press the power button (⚡) 2 second. When the corresponding pot stops working, the corresponding screen displays OFF.
9. Operating status of the machine. If you need to adjust the temperature, select it first ① or ②. Then select the temperature and time selection keys respectively (⌚) (⌚). Adjust the temperature and time, 5 seconds after adjustment, exit the debugging mode without operation.
10. Buzzer sound prompt, conventional button operation, short press short ring, long press long ring. The buzzer has 5 prompt tones, corresponding screen display OFF, corresponding indicator OFF, the same as not working mode.
11. After selecting pot 1 or pot 2, long press the corresponding button to cancel.
12. Tap to (⚡) enable thawing function. The default setting is 80°C 5 minutes. You can increase or decrease the temperature or time by adding or decreasing the time or temperature.

13. Memory function: This machine has memory function. For example, when using machine (2), the Drum-stick wing menu is used, the temperature is set to 200°C , and the time is set to 25min. After using the machine, the power is not cut off. The memory function disappeared after 1 hour of power failure.
Two POTS working at the same time, ① the key indicator and the corresponding menu indicator of
14. the pot flash once /6 seconds at the same time, and the off time is less than 0.5 seconds, after 3 ② the key indicator light and the corresponding menu indicator light of the 2 pot flash once /6 seconds at the same time, the extinguished time < 0.5 seconds, the left and right flashing alternately, the left and right interval time is 3 seconds.
15. Synchronous ending function: After turn on, select pot ① and pot ② on menu, the 2 pots cooking time differs, press **MATCH** button, and **SYNC** display keeps on, press start button, the time-long pot starts to run, time-short pot shows "HOLD", cease running, when both pots reach same time long, then they run synchronously.
16. Copy menu function: After turn on, set temp/time of one pot, press **MATCH** button, **MATCH** display keeps on, the other unset pot copy the same menu function with the set one, and press power button (⊙/%) , both pots run under the same menu, when they start to run, copy display off, this button fails to act.
17. Shake reminder function: When it is necessary to shake the menu to turn the pan, halfway through the cooking time, the display shows 'turn', the buzzer sounds 5 times, 30S no operation, the display returns to the time and temperature display.

SETTINGS

This table below will help you to select the basic settings for the ingredients.

Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Because the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance instantly
Pull the pot briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

Tips

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the Hot-air fryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the Hot-air fryer.
- Snacks that can be prepared in a oven can also be prepared in the Hot-air fryer
- The optimal amount for preparing crispy fries is 400grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the Hot-air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients
- You can also use the Hot-air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150 for up to 10 minutes.

	Min-max Amount (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
Frozen french fries	200-600	22	200	Shake	
Steak	100-400	17	200	Shake	
Dessert	200-500	15	170		
Chicken	400-600	45	200	Shake	
Bacon	200-400	20	170	Shake	
Drumsticks	200-600	25	200	Shake	
Shrimp	200-400	14	200	Shake	
Fish	200-500	18	200	Shake	
Pizza	100-400	17	180		
Vegetables	100-400	8	160	Shake	
Grilled intestines	200-600	23	180	Shake	
Defrost		5	80		

Note: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the Hot-air fryer is still cold, When both pans work at the same time, please extend the working time by 5 minutes.

CLEANING

Clean the appliance after every use.

The pot and the non-stick coating basket. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down. Note: Remove the pot to let the Hot-air fryer cool down more quickly.
2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean the pot and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt. **Tip: If dirt is stuck to the basket or the bottom of the pot, fill the pot with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pot and let the pot and the basket soak for approximately 10 minutes.**
4. Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.
5. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

STORAGE

1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.

ENVIRONMENT

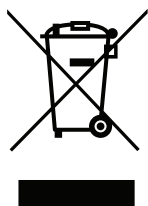
Do not throw away the appliance with the normal household waste when it is exhausted, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment.

GUARANTEE AND SERVICE

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The Hot-air fryer does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Set the timer key to the required preparation time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Set the temperature key to the required temperature setting (see section 'settings' in chapter 'Using the appliance').
	The preparation time is too short.	Set the timer to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pan into the appliance properly.	There are too much ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the MAX indication.
	The basket is not placed in the pot correctly.	Push the basket down into the pot until you hear a click.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pot. The oil produces white smoke and the pot may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pot still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

Correct Disposal of this product



This product is labelled with this crossed out wheel bin symbol in accordance with European Directive 2012/19/EC to indicate that it must not be disposed of with your other household waste. Due to the presence of hazardous substances, mixtures or components, electrical and electronic devices that are not subject to selective sorting are potentially dangerous to the environment and human health. Please check your local city office or waste disposal service for the return and recycling of this product.

NEXXT is the innovative brand with high-quality gadgets for in and around the home. Go for sustainable comfort with our inspiring items and make your life easier, simpler or more relaxed. Always at a competitive price. Because we believe in affordable innovation for modern life. NEXXT, the new ease.

Thank you for choosing one of our NEXXT products! Before you get started, we strongly recommend that you read this entire manual carefully to avoid possible bodily harm and damage to the product. We cannot be held responsible for the consequences of incorrect or faulty installation if the instructions in this manual are not followed carefully. If you have any questions, problems with the installation or have any doubts about safety, please feel free to contact us at info@conceptonlinebv.nl.

NEXXT

Modell: CO120724

Doppelstock-Luftfritteuse mit klappbarem Display

11 Liter (5.5+5.5 Liter)

Betriebs- und Sicherheitshinweise

FÜR INDOOR
NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH



NL

EN

DE

FR

ES

NEXXT

Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen, und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.

DIESE ANWEISUNGEN SPEICHERN

Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie z. B.:

- Küchenbereiche für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- Bauernhäuser;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
- Bed & Breakfast-ähnliche Umgebungen.

WICHTIGE SCHUTZKLAUSELN

Bei der Verwendung elektrischer Geräte sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, darunter die folgenden:

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
3. Zum Schutz vor elektrischem Schlag das Kabel, den Stecker oder die Basis nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
4. **WARNUNG:** Dieses Elektrogerät enthält eine Heizfunktion. Oberflächen, auch andere als die Funktionsflächen, können hohe Temperaturen entwickeln. Da Temperaturen von verschiedenen Personen unterschiedlich wahrgenommen werden, ist dieses Gerät mit **VORSICHT** zu verwenden. Das Gerät darf nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Greifflächen angefasst werden, und es ist ein Hitzeschutz wie Handschuhe oder ähnliches zu verwenden. Andere als die vorgesehenen Griffflächen müssen ausreichend Zeit zum Abkühlen erhalten, bevor sie berührt werden.
5. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen.
6. Typ Y: Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
7. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller des Geräts empfohlen werden, kann zu Verletzungen führen.
8. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
9. Lassen Sie das Kabel nicht über Tischkanten oder Arbeitsflächen hängen und berühren Sie keine heißen Oberflächen.
10. Nicht auf oder in der Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners oder in einem beheizten Ofen aufstellen.
11. Äußerste Vorsicht ist geboten, wenn ein Gerät mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten bewegt wird.
12. Stecken Sie immer zuerst den Stecker in das Gerät und dann den Stecker in die Steckdose. Um das Gerät auszuschalten, drehen Sie einen der Regler auf „Aus“ und ziehen Sie dann den Stecker aus der Wandsteckdose.
13. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke.
14. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
15. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
16. Die Geräte dürfen nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.

EINFÜHRUNG

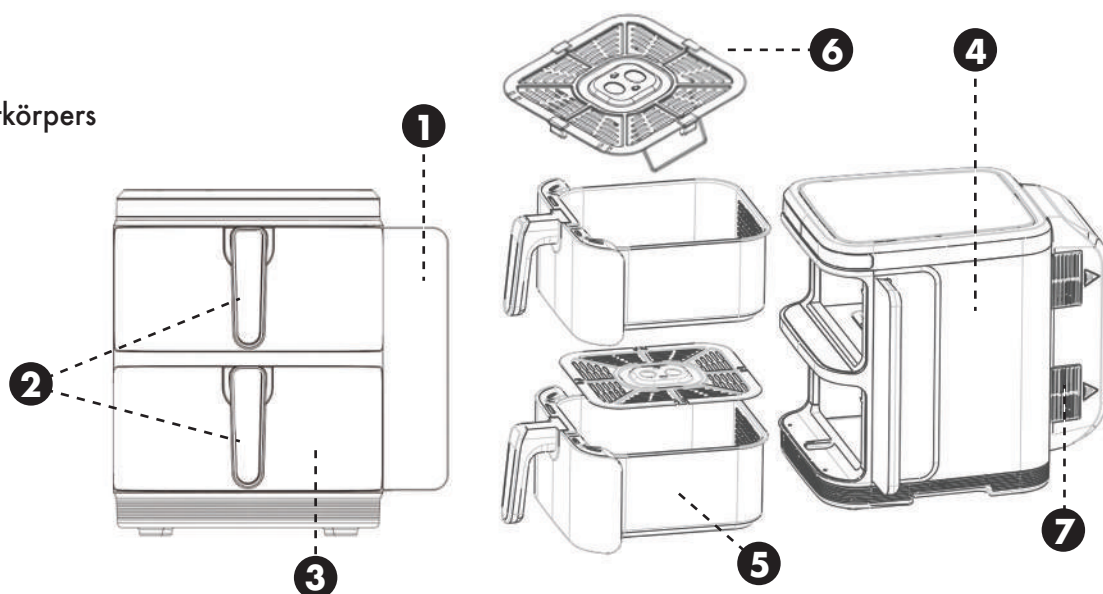
Diese Heißluftfritteuse bietet eine einfache und gesunde Art der Zubereitung Ihrer Lieblingszutaten. Mit Hilfe der schnellen Heißluftzirkulation und des oberen Grills lassen sich zahlreiche Gerichte zubereiten. Das Beste daran ist, dass die Heißluftfritteuse Lebensmittel in alle Richtungen erhitzt und die meisten Zutaten kein Öl benötigen.

TECHNISCHE DATEN

Spannung	: 220-240V~50-60Hz
Wattage	: 2800W(1400+1400W)
Capacity	: 5.5Litre+5.5Litre
Adjustable temperature	: 60°C-200°C
Zeitschaltuhr	: 0-60min

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

1. Bedienfeld
2. Korbgriff
3. Topfdeckel
4. Deckel des Hauptkörpers
5. Topf
6. das Backblech
7. der Luftauslass



WICHTIG

⚠ GEFAHR

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Tauchen Sie das Gehäuse, in dem sich die elektrischen Bauteile und die Heizelemente befinden, niemals in Wasser ein und spülen Sie es nicht unter dem Wasserhahn ab.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Legen Sie die zu frittierenden Zutaten immer in den Korb, damit sie nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Lufteintritts- und Luftaustrittsöffnungen nicht abdecken, solange das Gerät in Betrieb ist.
- Füllen Sie kein Öl in den Topf, da dies zu einer Brandgefahr führen kann.
- Berühren Sie niemals das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.
- Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.

WARNUNG

- Prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder andere Teile beschädigt sind.
- Wenden Sie sich nicht an eine unbefugte Person, um ein beschädigtes Netzkabel zu ersetzen oder zu reparieren.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Schließen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen an und bedienen Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.
- Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder an andere Geräte. Lassen Sie auf der Rückseite und an den Seiten mindestens 10 cm und oberhalb des Geräts 10 cm Freiraum.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als in dieser Anleitung beschrieben.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen.
- Beim Heißluftfritieren wird heißer Dampf durch die Luftaustrittsöffnungen freigesetzt. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand zum Dampf und zu den Luftaustrittsöffnungen.
- Achten Sie auch auf heißen Dampf und Luft, wenn Sie den Topf aus dem Gerät nehmen.
- Alle zugänglichen Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.
- Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät kommen sehen. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufhört, bevor Sie den Topf aus dem Gerät nehmen.

VORSICHT

- Achten Sie darauf, dass das Gerät auf einer horizontalen, ebenen und stabilen Fläche steht.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Es ist nicht geeignet für den sicheren Gebrauch in Umgebungen wie Personalküchen, Bauernhöfen, Motels und anderen Nichtwohngebungen. Es ist auch nicht für die Verwendung durch Kunden in Hotels, Motels, Pensionen und anderen Wohnbereichen vorgesehen.
- Wenn das Gerät unsachgemäß oder für professionelle oder semiprofessionelle Zwecke verwendet wird oder wenn es nicht gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung benutzt wird, erlischt die Garantie und wir können jegliche Haftung für verursachte Schäden ablehnen.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
- Gerät muss etwa 30 Minuten abkühlen, um es sicher handhaben oder reinigen zu können.

Vor der ersten Benutzung

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
3. Reinigen Sie die Bratplatte und den Topf gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
4. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch ab.

Dies ist eine ölfreie Fritteuse, die mit Heißluft arbeitet. Füllen Sie den Topf nicht direkt mit Öl oder Frittierfett.

Hinweis: Wenn Ihre Fritteuse zum ersten Mal aufgeheizt wird, kann es zu einer leichten Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Das ist bei vielen Heizgeräten normal. Dies beeinträchtigt nicht die Sicherheit Ihres Geräts.

Vorbereitung für den Einsatz

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Fläche.
Stellen Sie das Gerät nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.
2. Legen Sie die gebratene Platte in den Topf.
Füllen Sie den Topf nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.
Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, da sonst der Luftstrom unterbrochen wird und das Heißluftfritierergebnis beeinträchtigt wird.

VERWENDUNG DES GERÄTS

Der Ölfreie kann eine große Bandbreite an Zutaten zubereiten.

Frittieren mit Heißluft

1. Schließen Sie den Netzstecker an eine geerdete Steckdose an.
2. Ziehen Sie den Topf vorsichtig aus der Heißluftfritteuse.
3. Die Zutaten in die Pfanne geben.
4. Schieben Sie den Topf zurück in die Heißluftfritteuse. Achten Sie darauf, dass Sie die Führungen im Gehäuse der Fritteuse sorgfältig ausrichten.

Verwenden Sie den Topf niemals ohne die Fried-Platte.

Vorsicht! Berühren Sie den Topf während und einige Zeit nach dem Gebrauch nicht, da er sehr heiß wird. Halten Sie den Topf nur am Griff.

5. Bestimmen Sie die erforderliche Zubereitungszeit für die Zutat (siehe Abschnitt "Einstellungen" in diesem Kapitel).
6. Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt "Einstellungen" in diesem Kapitel). Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie den Topf am Griff aus dem Gerät und schütteln ihn. Schieben Sie dann den Topf zurück in die Fritteuse.

Vorsicht! Drücken Sie während des Schüttelns nicht auf den Knopf am Griff.

Tipp: Um das Gewicht zu reduzieren, können Sie den Korb aus dem Topf nehmen und nur den Korb schütteln. Ziehen Sie dazu den Topf aus dem Gerät, stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Unterlage und drücken Sie die Taste am Griff. und heben Sie den Korb aus dem Topf

Tipp: Wenn Sie den Timer auf die Hälfte der Zubereitungszeit eingestellt haben, ertönt der Timer-Summer, wenn Sie die Zutaten schütteln müssen. Das bedeutet jedoch, dass Sie den Timer nach dem Schütteln wieder auf die verbleibende Zubereitungszeit einstellen müssen.

7. Wenn Sie den Signalton des Timers hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Ziehen Sie den Topf aus dem Gerät

Hinweis: Sie können das Gerät auch manuell ausschalten. Stellen Sie dazu die Zeit auf 1.

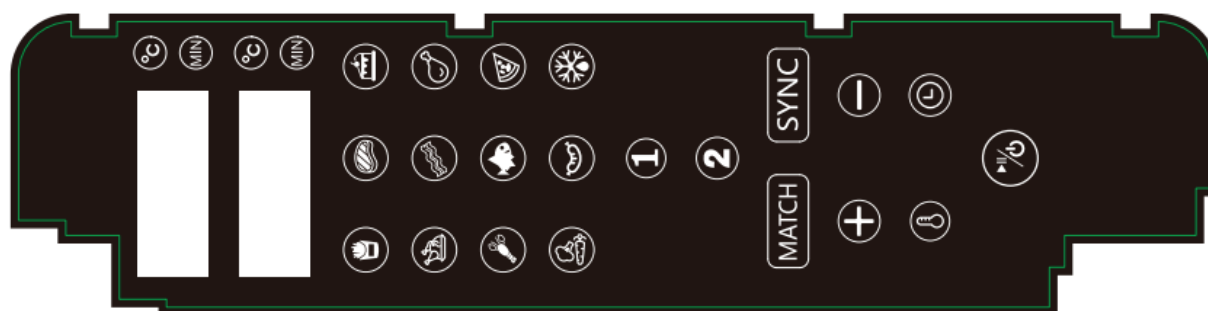
Tipp: Sie können die Temperatur oder Zeit während des Gebrauchs nach Ihrem Geschmack einstellen. Ihre Einstellungen werden für etwa 10 Minuten beibehalten, nachdem Sie den Topf aus dem Gehäuse gezogen haben.

8. Prüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind.
Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie den Topf einfach zurück in das Gerät und stellen den Timer auf ein paar Minuten mehr ein.
9. Zur Entnahme von Zutaten (z. B. Pommes frites) den Topf aus der Heißluftfritteuse herausziehen und auf ein Probiergestell stellen. **Die Frittierplatte nicht auf den Kopf stellen, wenn der Topf noch daran befestigt ist, da sonst überschüssiges Öl, das sich am Topfboden gesammelt hat, auf die Zutaten tropft.**

der Topf und die Zutaten heiß sind. Je nach Art der Zutaten in der Heißluftfritteuse kann Dampf aus dem Topf entweichen.

10. Leeren Sie den Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller.
11. Wenn eine Charge von Zutaten fertig ist, ist die Heißluftfritteuse sofort für die Zubereitung einer weiteren Charge bereit.

BEDIENFELD ANLEITUNG



Betriebsanleitung:

1. Nach dem Einschalten des Geräts leuchten alle Anzeigen und digitalen Röhren 1 Sekunde lang auf und erlöschen dann. Gleichzeitig ertönt der Summer und die Netzlampe (☼) leuchtet.
2. Drücken Sie die Taste (☼) für 0,5 Sekunden, um das Gerät zu starten. Nach dem Starten des Geräts leuchtet die Schalterleuchte immer noch, und die Leuchten ① und ② sind immer eingeschaltet.
3. An diesem Punkt wählen die Verbraucher je nach Bedarf Topf 1 oder Topf 2. Wählen Sie ①, dann blinkt das Licht ①. Die entsprechende Menüanzeige blinkt. Das Display von Topf 1 leuchtet auf und zeigt das Standardmenü von 180°C/15min an. Die Temperatur und die Zeit werden abwechselnd angezeigt. Die linken Anzeigen des Displays werden angezeigt. Die entsprechende Anzeige „—“ wird auf dem Bildschirm von Topf 2 angezeigt.
4. Wählen Sie das gewünschte Menü und drücken Sie, die entsprechende Menüleuchte blinkt, die anderen Menüleuchten leuchten konstant, auf dem Display wird die entsprechende Menütemperatur angezeigt, 3 Sekunden nach dem Stillstand werden Temperatur und Uhrzeit abwechselnd angezeigt. Um die Temperatur und die Zeit einzustellen, wählen Sie zuerst die Temperatur- und Zeitwahltaste (☼) (☼). Wenn die entsprechende Anzeige auf der linken Seite des Displays aufleuchtet, drücken Sie zum Einstellen von Temperatur und Uhrzeit (+) (-). Nach der Einstellung drücken Sie die Start-Pause-Taste, (☼) leuchtet auf. Nach dem Einschalten flackert die ausgewählte Menüanzeige, das Gerät geht in den Arbeitsmodus über, und auf dem Display werden abwechselnd Temperatur und Uhrzeit angezeigt. Nachdem das Gerät in Betrieb ist, können die Menütasten nicht mehr ausgewählt werden.
5. Bei der Auswahl von Topf 2 wiederholen Sie die Schritte 3 und 4.
6. Wenn das Menü von Topf 1 ausgewählt ist, wird keine Arbeit eingeschaltet, wählen Sie Topf 2, ① Licht ist offen. Topf 1 zeigt abwechselnd das Menü Temperatur und Zeit an. Gehen Sie mit Schritt 3 und Schritt 4 für Topf 2 genauso vor. Drücken Sie die Taste Start/Pause, wenn die Auswahl abgeschlossen ist (☼). Wenn beide Töpfe in Betrieb sind. Auf dem Bildschirm werden abwechselnd die Temperatur und die Uhrzeit der jeweiligen Menüs angezeigt. Wenn Sie Topf 2 wählen, wollen Sie Topf 1 einstellen. Drücken Sie zuerst auf Topf 1 (①). Nach der Einstellung drücken Sie die Starttaste (☼). Beide Töpfe befinden sich gleichzeitig im Arbeitsmodus.
7. Drücken Sie die (☼), während das Gerät arbeitet, (☼) leuchtet, die entsprechenden Menülampen und die Topflichter blinken, das Gerät setzt die Heizung aus, die Lüfterverzögerung wird nach 20 Sekunden gestoppt, zwei POTS arbeiten, dann werden sie gleichzeitig ausgesetzt. Wenn ich den Topf ① unterbrechen möchte, muss ich den Topf ① auswählen. Drücken Sie erneut die Einschalttaste (☼). Topf 1 wird für die Einstellung ausgesetzt. Während der Unterbrechung zeigt das entsprechende Display abwechselnd die Programmtemperatur und die Uhrzeit an, so dass auch Topf 2 pausiert.
8. Drücken Sie während des Betriebs der Maschine (☼) 2 Sekunden lang die Einschalttaste, die Maschine läutet, der Doppeltopf hört gleichzeitig auf zu arbeiten, auf dem Display erscheint OFF, schalten Sie (☼). Wenn Sie Topf 1 oder Topf 2 separat ausschalten möchten, wählen Sie die entsprechende ① oder ②. Drücken Sie dann 2 Sekunden lang die Einschalttaste (☼). Wenn das entsprechende Potentiometer nicht mehr funktioniert, zeigt der entsprechende Bildschirm OFF an.
9. Betriebsstatus des Geräts. Wenn Sie die Temperatur einstellen müssen, wählen Sie zuerst ① oder ②. Wählen Sie dann die Temperatur- und Zeitwahltasten (☼) (☼). Stellen Sie die Temperatur und die Zeit ein. 5 Sekunden nach der Einstellung verlassen Sie den Debugging-Modus ohne Bedienung.
10. Der Summer ertönt nach Aufforderung, herkömmliche Tastenbedienung, kurzes Drücken kurzer Ton, langes Drücken langer Ton. Der Summer hat 5 Aufforderungstöne, die entsprechende Bildschirm Anzeige ist AUS, die entsprechende Anzeige ist AUS, genau wie im Nichtarbeitsmodus.

11. Nach der Auswahl von Potentiometer 1 oder Potentiometer 2, drücken Sie lange auf die entsprechende Taste, um den Vorgang abzubrechen.
12. Tippen Sie auf , um die Auftaufunktion zu aktivieren. Die Standardeinstellung ist 80°C 5 Minuten. Sie können die Temperatur oder die Zeit durch Hinzufügen oder Verringern der Zeit oder Temperatur erhöhen oder verringern.
13. Speicherfunktion: Dieses Gerät verfügt über eine Speicherfunktion. Wenn Sie beispielsweise das Gerät (2) verwenden, wird das Menü „Drumstick Wing“ verwendet, die Temperatur auf 200°C und die Zeit auf 25 Minuten eingestellt. Nach der Benutzung des Geräts wird der Strom nicht abgeschaltet. Die Speicherfunktion ist nach 1 Stunde Stromausfall verschwunden.
14. Zwei POTS arbeiten gleichzeitig, ① die Tastenanzeige und die entsprechende Menüanzeige des Topfes blinken einmal /6 Sekunden gleichzeitig, und die Aus-Zeit ist weniger als 0,5 Sekunden, nach 3 ② die Tastenanzeige und die entsprechende Menüanzeige des 2 Topfes blinken einmal /6 Sekunden gleichzeitig, die Aus-Zeit < 0,5 Sekunden, die linke und rechte blinken abwechselnd, die linke und rechte Intervallzeit ist 3 Sekunden.
15. Synchrone Endfunktion: Nach dem Einschalten, wählen Sie Topf ① und Topf ② im Menü, die 2 Töpfe haben unterschiedliche Garzeiten, drücken Sie die **MATCH-Taste**, und die **SYNC-Anzeige** bleibt an, drücken Sie die Start-Taste, der Topf mit der langen Zeit beginnt zu laufen, der Topf mit der kurzen Zeit zeigt „HOLD“ an und hört auf zu laufen, wenn beide Töpfe die gleiche lange Zeit erreicht haben, dann laufen sie synchron.
16. Menü-Funktion kopieren: Nach dem Einschalten, Temperatur/Zeit eines Topfes einstellen, **MATCH-Taste** drücken, **MATCH-Anzeige** bleibt an, der andere, nicht eingestellte Topf kopiert die gleiche Menüfunktion mit dem eingestellten, und drücken Sie die Power-Taste , beide Töpfe laufen unter dem gleichen Menü, wenn sie anfangen zu laufen, Kopieranzeige aus, diese Taste funktioniert nicht.
17. Schüttel-Erinnerungsfunktion: Wenn es notwendig ist, das Menü zu schütteln, um die Pfanne zu drehen, auf halbem Weg durch die Kochzeit, zeigt das Display „drehen“, der Summer ertönt 5 mal, 30S keine Operation, das Display kehrt zur Zeit und Temperaturanzeige.

Einstellungen

Die nachstehende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Zutaten.

Hinweis: Bitte beachten Sie, dass es sich bei diesen Einstellungen um Richtwerte handelt. Da sich die Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir nicht für die beste Einstellung für Ihre Zutaten garantieren.

Weil die Rapid Air Technologie die Luft im Inneren des Geräts sofort wieder aufheizt

Wenn Sie den Topf während des Heißluftfritierens kurz aus dem Gerät ziehen, wird der Prozess kaum gestört.

Tipps

- Kleinere Zutaten erfordern in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas längere Zubereitungszeit, eine kleinere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas kürzere Zubereitungszeit.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und kann dazu beitragen, dass die Zutaten nicht ungleichmäßig gebraten werden.
- Geben Sie etwas Öl zu den frischen Kartoffeln, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen. Frittieren Sie Ihre Zutaten in der Heißluftfritteuse innerhalb weniger Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.
- Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten wie Würstchen in der Heißluftfritteuse zu.
- Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.
- Die optimale Menge für die Zubereitung knuspriger Pommes frites beträgt 400 Gramm.
- Mit vorgefertigtem Teig können Sie schnell und einfach gefüllte Snacks zubereiten. Vorgefertigter Teig erfordert auch eine kürzere Zubereitungszeit als selbstgemachter Teig.
- Legen Sie ein Backblech oder eine Auflaufform in den Korb der Heißluftfritteuse, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen möchten oder wenn Sie zerbrechliche oder gefüllte Zutaten frittieren möchten.
- Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden. Zum Aufwärmen von Zutaten stellen Sie die Temperatur auf 150 für bis zu 10 Minuten ein.

	Min-Max-Betrag (g)	Zeit (Min)	Temperatur (°C)	Schütteln	Zusätzliche Informationen
Gefrorene Pommes frites	200-600	22	200	Schütteln	
Steak	100-400	17	200	Schütteln	
Nachspeise	200-500	15	170		
Huhn	400-600	45	200	Schütteln	
Speck	200-400	20	170	Schütteln	
Trommelstöcke	200-600	25	200	Schütteln	
Krabben	200-400	14	200	Schütteln	
Fisch	200-500	18	200	Schütteln	
Pizza	100-400	17	180		
Gemüse	100-400	8	160	Schütteln	
Gegrillte Därme	200-600	23	180	Schütteln	
Auftauen		5	80		

Hinweis: Rechnen Sie 3 Minuten zur Zubereitungszeit hinzu, wenn Sie mit dem Frittieren beginnen, während die Heißluftfritteuse noch kalt ist. Wenn beide Pfannen gleichzeitig arbeiten, verlängern Sie die Arbeitszeit bitte um 5 Minuten.

Reinigung

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Der Topf und der Korb mit der Antihafbeschichtung. Verwenden Sie zur Reinigung keine Küchenutensilien aus Metall oder Scheuermittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen. Hinweis: Nehmen Sie den Topf heraus, damit die Heißluftfritteuse schneller abkühlt.
2. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
3. Reinigen Sie den Topf und den Korb mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Sie können eine Entfettungsflüssigkeit verwenden, um den restlichen Schmutz zu entfernen.
Tipp: Wenn Schmutz am Korb oder am Topfboden festsetzt, füllen Sie den Topf mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Setzen Sie den Korb in den Topf und lassen Sie den Topf und den Korb etwa 10 Minuten lang einweichen.
4. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
5. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Lebensmittelreste zu entfernen.

Lagerung

1. Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts und lassen Sie es abkühlen.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.

Umwelt

Werfen Sie das Gerät nicht in den normalen Hausmüll, wenn es aufgebraucht ist, sondern geben Sie es bei einer offiziellen Sammelstelle zum Recycling ab. Damit helfen Sie, die Umwelt zu schonen

Garantie und Service

Wenn Sie Service oder Informationen benötigen oder ein Problem haben, wenden Sie sich bitte an Ihr örtliches autorisiertes Servicezentrum

Fehlersuche

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
	Sie haben den Timer nicht eingestellt.	Stellen Sie die Timer-Taste auf die gewünschte Zubereitungszeit ein, um das Gerät einzuschalten.
Die in der Heißluftfritteuse gebratenen Zutaten sind nicht fertig.	Die Menge der Zutaten im Korb ist zu groß.	Geben Sie kleinere Chargen von Zutaten in den Korb. Kleinere Chargen werden gleichmäßiger gebraten.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie die Temperaturtaste auf die gewünschte Temperatur ein (siehe Abschnitt "Einstellungen" im Kapitel "Benutzung des Geräts").
	Die Vorbereitungszeit ist zu kurz.	Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Zubereitungszeit ein (siehe Abschnitt "Einstellungen" im Kapitel "Verwendung des Geräts").
Die Zutaten werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert	Bestimmte Arten von Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Zutaten, die übereinander oder übereinander liegen (z. B. Pommes frites), müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Siehe Abschnitt "Einstellungen" im Kapitel "Verwendung des Geräts".
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Sie haben eine Art von Snacks verwendet, die für die Zubereitung in einer herkömmlichen Fritteuse bestimmt sind.	Verwenden Sie Backofen-Snacks oder bestreichen Sie die Snacks leicht mit Öl, damit sie knuspriger werden.
Ich kann die Pfanne nicht richtig in das Gerät schieben.	Es befinden sich zu viele Zutaten im Korb.	Füllen Sie den Korb nicht über die MAX-Anzeige hinaus.
	Der Korb ist nicht richtig in den Topf eingesetzt.	Drücken Sie den Korb nach unten in den Topf, bis Sie ein Klicken hören.
Aus dem Gerät kommt weißer Rauch.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Wenn Sie fettige Zutaten in der Heißluftfritteuse frittieren, tritt eine große Menge Öl in den Topf aus. Das Öl erzeugt weißen Rauch und der Topf kann sich stärker erhitzen als üblich. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis.
	Der Topf enthält noch Fettreste vom vorherigen Gebrauch.	Weißer Rauch wird durch Fett verursacht, das sich in der Pfanne erhitzt. Achten Sie darauf, dass Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.
Frische Pommes frites werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert.	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Frittieren fest bleiben.
	Sie haben die Kartoffelstäbchen vor dem Braten nicht richtig abgespült.	Spülen Sie die Kartoffelstäbchen gut ab, um die Stärke von der Außenseite der Stäbchen zu entfernen.
Frische Pommes frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen.	Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes frites ab.	Achten Sie darauf, dass Sie die Kartoffelstäbchen gut trocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie die Kartoffelstäbchen kleiner, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
		Für ein knusprigeres Ergebnis etwas mehr Öl hinzufügen.

Korrekte Entsorgung dieses Produkts



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EC unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen. Aufgrund des Vorhandenseins von gefährlichen Stoffen, Gemischen oder Komponenten können elektrische und elektronische Geräte, die nicht selektiv sortiert werden, eine Gefahr für die Umwelt und die menschliche Gesundheit darstellen. Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. Client Name bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben. Sofern dies ohne Zerstörung des Altgerätes möglich ist, entnehmen Sie die alten Batterien oder Akkus sowie Lampen bevor Sie das Altgerät zur Entsorgung zurückgeben und führen Sie sie einer separaten Sammlung zu. Bei fest eingebauten Akkus ist bei der Entsorgung darauf hinzuweisen, dass das Gerät einen Akku enthält. Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

NEXXT ist die innovative Marke mit hochwertigen Gadgets für das Haus und den Haushalt. Setzen Sie auf nachhaltigen Komfort mit unseren inspirierenden Artikeln und machen Sie Ihr Leben leichter, einfacher oder entspannter. Immer zu einem wettbewerbsfähigen Preis. Denn wir glauben an bezahlbare Innovationen für das moderne Leben. NEXXT, die neue Leichtigkeit.

Danke, dass Sie sich für eines unserer NEXXT-Produkte entschieden haben! Bevor Sie mit der Arbeit beginnen, empfehlen wir Ihnen dringend, dieses Handbuch sorgfältig zu lesen, um mögliche körperliche Schäden und Beschädigungen des Produkts zu vermeiden. Wir können nicht für die Folgen einer falschen oder fehlerhaften Installation verantwortlich gemacht werden, wenn die Anweisungen in dieser Anleitung nicht sorgfältig befolgt werden. Sollten Sie Fragen oder Probleme bei der Installation haben oder Zweifel an der Sicherheit haben, wenden Sie sich bitte an uns unter info@concepton-linebv.nl.

NEXXT

Modèle: CO120724

Sèche-cheveux à deux étages avec écran rabattable

11 Liter (5.5+5.5 Liter)

Instructions d'utilisation et de sécurité

POUR L'INTÉRIEUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT



NL

EN

DE

FR

ES

NEXXT

Veillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour toute référence ultérieure.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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

- les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
- les fermes ;
- par les clients dans les hôtels, les motels et d'autres environnements de type résidentiel ;
- des environnements de type "bed and breakfast".

DES GARANTIES IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il convient de toujours respecter les mesures de sécurité de base, notamment les suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes.
3. Pour éviter tout risque d'électrocution, ne pas immerger le cordon, les fiches ou la base dans l'eau ou dans un autre liquide.
4. **AVERTISSEMENT** : Cet appareil électrique contient une fonction de chauffage. Les surfaces, également différentes des surfaces fonctionnelles, peuvent développer des températures élevées. Les températures étant perçues différemment selon les personnes, cet appareil doit être utilisé avec PRUDENCE. L'appareil ne doit être touché que par les poignées et les surfaces de préhension prévues, et il faut utiliser une protection contre la chaleur, comme des gants ou autre. Les surfaces autres que les surfaces de préhension prévues doivent avoir suffisamment de temps pour refroidir avant d'être touchées.
5. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces.
6. Type Y : Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.
8. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
10. Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ni dans un four chauffé.
11. Il convient d'être extrêmement prudent lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
12. Commencez toujours par brancher la fiche sur l'appareil, puis branchez le cordon dans la prise murale. Pour débrancher l'appareil, mettez n'importe quelle commande sur « off », puis retirez la fiche de la prise murale.
13. Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
14. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et qu'ils sont supervisés.
15. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
16. Les appareils ne sont pas destinés à être utilisés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

INTRODUCTION

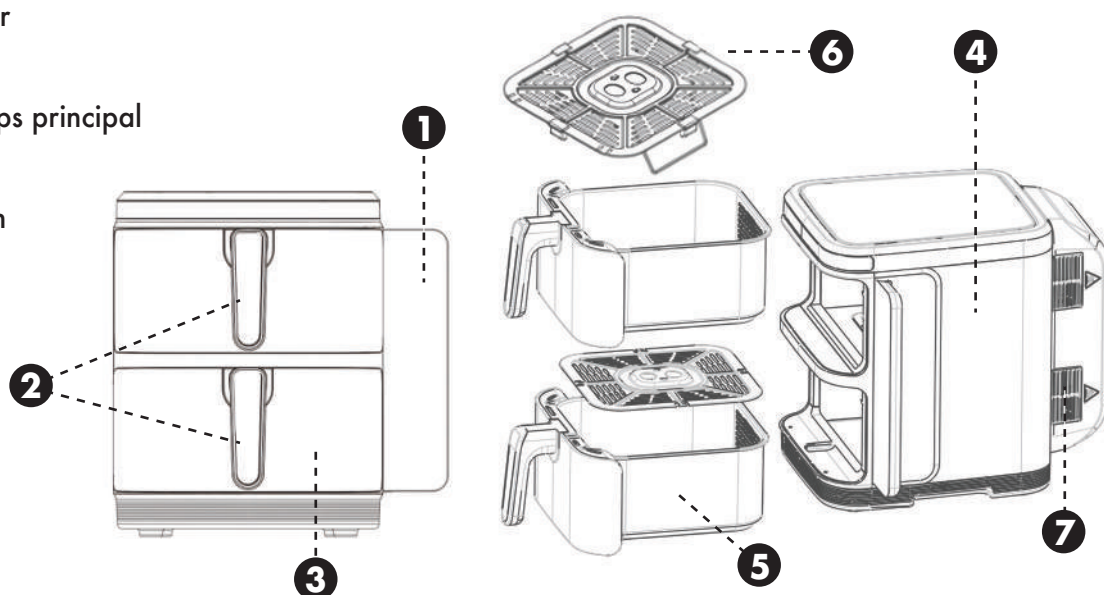
Cette nouvelle friteuse à air chaud permet de préparer facilement et sainement vos ingrédients préférés. En utilisant la circulation rapide de l'air chaud et un gril supérieur, elle est capable de préparer de nombreux plats. Le plus intéressant est que la friteuse à air chaud chauffe les aliments dans toutes les directions et que la plupart des ingrédients n'ont pas besoin d'huile.

DONNÉES TECHNIQUES

Tension	: 220-240V~50-60Hz
Wattage	: 2800W(1400+1400W)
Capacity	: 5.5Litre+5.5Litre
Adjustable temperature	: 60°C-200°C
Minuterie	: 0-60min

DESCRIPTION GÉNÉRALE

1. Panneau de commande
2. Poignée du panier
3. Couvercle du pot
4. Couvercle du corps principal
5. Pot
6. plaque de cuisson
7. sortie d'air



IMPORTANT

⚠ DANGER

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
- Tenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne jamais immerger le boîtier, qui contient les composants électriques et les éléments chauffants, dans l'eau ni le rincer sous le robinet.
- Ne laissez pas d'eau ou d'autres liquides pénétrer dans l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Placez toujours les ingrédients à frire dans le panier, pour éviter qu'ils n'entrent en contact avec les éléments chauffants.
- Ne pas couvrir les ouvertures d'entrée et de sortie d'air lorsque l'appareil fonctionne.
- Ne remplissez pas le pot d'huile, car cela pourrait provoquer un risque d'incendie.
- Ne jamais toucher l'intérieur de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.

AVERTISSEMENT

- Vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau local.
- Ne pas utiliser l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou d'autres pièces sont endommagés.
- Ne confiez pas à une personne non autorisée le soin de remplacer ou de réparer un cordon d'alimentation endommagé.
- Tenir le cordon d'alimentation éloigné des surfaces chaudes.
- Ne branchez pas l'appareil et n'utilisez pas le panneau de commande avec des mains mouillées...
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés et 10 cm d'espace libre au-dessus de l'appareil.
- Ne placez rien sur l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Pendant la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les ouvertures de sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance sûre de la vapeur et des ouvertures de sortie d'air.
- Faites également attention à la vapeur et à l'air chauds lorsque vous retirez la casserole de l'appareil.
- Toutes les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire s'échapper de l'appareil. Attendez que l'émission de fumée s'arrête avant de retirer la casserole de l'appareil.

ATTENTION

- Veillez à ce que l'appareil soit placé sur une surface horizontale, plane et stable.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement. Il ne peut pas être utilisé en toute sécurité dans des environnements tels que les cuisines de personnel, les fermes, les motels et autres environnements non résidentiels. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par des clients dans des hôtels, des motels, des chambres d'hôtes et d'autres environnements résidentiels.
- Si l'appareil est utilisé de manière incorrecte ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du manuel d'utilisation, la garantie devient caduque et nous pourrions déclinier toute responsabilité pour les dommages causés.
- Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- L'appareil a besoin d'environ 30 minutes de refroidissement pour être manipulé ou nettoyé en toute sécurité.

Avant la première utilisation

1. Retirer tous les matériaux d'emballage.
2. Retirez les éventuels autocollants ou étiquettes de l'appareil.
3. nettoyer soigneusement la plaque de friture et la casserole avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
4. essuyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

Il s'agit d'une friteuse sans huile qui fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas directement la marmite d'huile ou de graisse de friture.

Avis : Lorsque votre friteuse est chauffée pour la première fois, elle peut émettre une légère fumée ou odeur. Ce phénomène est normal pour de nombreux appareils de chauffage. Cela n'affecte pas la sécurité de votre appareil.

Préparation à l'utilisation

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane.
Ne pas placer l'appareil sur une surface non résistante à la chaleur.
2. Placer la plaque frite dans la casserole.
Ne remplissez pas la marmite avec de l'huile ou tout autre liquide.
Ne posez rien sur l'appareil, le flux d'air serait perturbé et affecterait le résultat de la friture à l'air chaud.

UTILISATION DE L'APPAREIL

L'appareil sans huile permet de préparer une large gamme d'ingrédients.

Friture à l'air chaud

1. Branchez la fiche secteur dans une prise murale reliée à la terre.
2. Retirez délicatement la marmite de la friteuse à air chaud.
3. Mettre les ingrédients dans la poêle.
4. Replacez la marmite dans la friteuse à air chaud.

Noter de s'aligner soigneusement avec les guides dans le corps de la friteuse.

N'utilisez jamais le pot sans la plaque Fried.

Attention : Ne touchez pas la casserole pendant et quelque temps après son utilisation, car elle devient très chaude. Ne tenez la casserole que par la poignée.

5. déterminez le temps de préparation nécessaire pour l'ingrédient (voir la section "Réglages" de ce chapitre).
6. certains ingrédients nécessitent d'être secoués à la moitié du temps de préparation (voir section "Réglages" dans ce chapitre). Pour secouer les ingrédients, sortez la marmite de l'appareil par la poignée et secouez-la. Glissez ensuite la casserole dans la friteuse.

attention : Ne pas appuyer sur le bouton de la poignée pendant l'agitation.

Conseil : pour réduire le poids, vous pouvez retirer le panier de la casserole et secouer uniquement le panier. Pour ce faire, sortez la casserole de l'appareil, placez-la sur une surface résistante à la chaleur et appuyez sur le bouton de la poignée. et soulevez le panier de la casserole.

Conseil : si vous réglez la minuterie sur la moitié du temps de préparation, vous entendez la sonnerie de la minuterie lorsque vous devez secouer les ingrédients. Cependant, cela signifie que vous devez régler à nouveau la minuterie sur le temps de préparation restant après l'agitation.

7. Lorsque vous entendez le signal sonore de la minuterie, le temps de préparation programmé est écoulé. Retirez la casserole de l'appareil.

Remarque : Vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement. Pour ce faire, réglez l'heure sur 1.

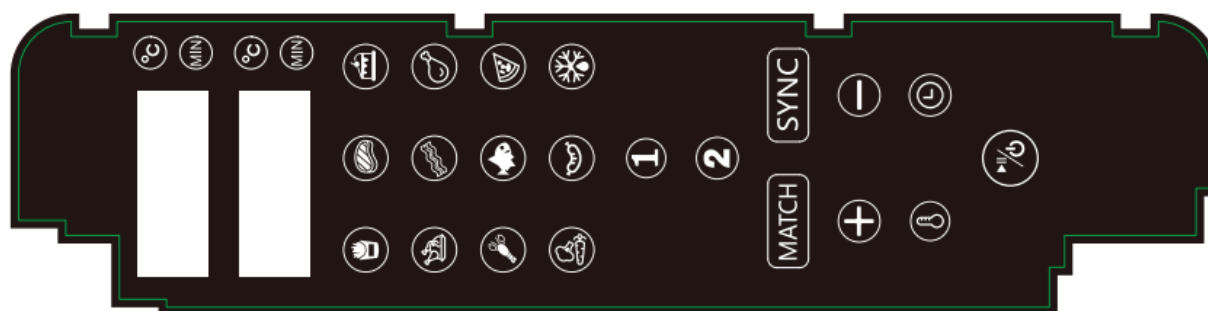
Conseil : vous pouvez ajuster la température ou la durée en fonction de vos goûts pendant l'utilisation. Vos réglages seront conservés pendant environ 10 minutes après que vous ayez retiré le pot du corps.

8. Vérifier si les ingrédients sont prêts.
Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, il suffit de replacer la casserole dans l'appareil et de régler la minuterie sur quelques minutes supplémentaires.
9. Pour retirer les ingrédients (par exemple les frites), retirez la marmite de la friteuse à air chaud et placez-la sur le cadre d'essai. **Ne retournez pas la plaque de friture avec la marmite encore attachée, car l'excès d'huile qui s'est accumulé au fond de la marmite s'écoulera sur les ingrédients.**

la marmite et les ingrédients sont chauds. Selon le type d'ingrédients contenus dans la friteuse, de la vapeur peut s'échapper de la marmite.

10. Vider le panier dans un bol ou sur une assiette.
11. Lorsqu'un lot d'ingrédients est prêt, la friteuse à air chaud est instantanément prête à préparer un autre lot.

INSTRUCTIONS DU PANNEAU DE CONTRÔLE



Instructions d'utilisation:

1. Après la mise sous tension de l'appareil, tous les indicateurs et les tubes numériques s'allument pendant une seconde, puis s'éteignent. En même temps, l'avertisseur sonore retentit et le voyant d'alimentation s'allume.
2. Appuyez sur la touche pendant 0,5 seconde pour démarrer la machine. Après le démarrage de la machine, le voyant de l'interrupteur reste toujours allumé, et le voyant est toujours allumé, ① et ② les autres voyants sur les deux écrans sont « - ».
3. À ce stade, les consommateurs choisissent le pot 1 ou le pot 2 en fonction de leurs besoins. Choisissez ①, alors le voyant ① clignote. L'indicateur de menu correspondant clignote. L'écran de la marmite 1 s'allume et affiche le menu par défaut de 180°C/15min. La température et l'heure s'affichent alternativement. Les indicateurs de gauche de l'écran s'affichent. L'affichage correspondant « — » s'affiche sur l'écran correspondant à la casserole 2.
4. Sélectionnez le menu souhaité et appuyez sur la touche , le voyant du menu correspondant clignote, les autres voyants du menu restent allumés, l'écran affiche la température du menu correspondant, 3 secondes après l'arrêt de l'appareil, la température et l'heure s'affichent alternativement. Pour régler la température et l'heure, sélectionnez d'abord le bouton de sélection de la température et de l'heure . Lorsque l'indicateur correspondant sur le côté gauche de l'écran s'allume, appuyez sur pour régler la température et l'heure . Après le réglage, appuyez sur le bouton de pause, le voyant s'ouvre. Après le démarrage, le voyant du menu sélectionné clignote, la machine entre en mode de travail et l'écran affiche alternativement la température et l'heure. Une fois que la machine fonctionne, les boutons de menu ne peuvent plus être sélectionnés.
5. Pour sélectionner le pot 2, répétez les étapes 3 et 4.
6. Lorsque le menu du pot 1 est sélectionné, aucun travail n'est allumé, choisissez le pot 2, ① lumière est ouverte. Le pot 1 affiche alternativement la température et l'heure du menu. Procédez de la même manière à l'étape 3 et à l'étape 4 pour le pot 2. Appuyez sur le bouton de pause lorsque la sélection est terminée . Les deux casseroles étant en mode de fonctionnement, l'écran affiche alternativement la température et l'heure. L'écran affiche alternativement la température et l'heure de leurs menus. Si vous choisissez la casserole 2, vous voulez régler la casserole 1. Appuyez d'abord sur la casserole 1 ①. Après le réglage, appuyez sur le bouton de démarrage . Les deux POTS sont en mode travail en même temps.
7. Appuyez sur le bouton pendant que la machine fonctionne, s'allume, les voyants des menus correspondants et les voyants des casseroles clignotent, la machine suspend le chauffage, le ventilateur s'arrête après un délai de 20 secondes, les deux POTS fonctionnent, puis sont suspendus en même temps. Si je veux mettre en pause le pot ①, je dois sélectionner le pot ①. Appuyer à nouveau sur le bouton marche . Le pot 1 est suspendu pour réglage. Lorsqu'il est suspendu, l'écran d'affichage correspondant affiche alternativement la température et l'heure du programme, et le pot 2 se met en pause.
8. Appuyez longtemps sur le bouton d'alimentation pendant que la machine fonctionne 2 secondes, la machine sonne, le double pot s'arrête de fonctionner en même temps, l'écran d'affichage indique OFF, l'interrupteur . Si vous voulez éteindre le pot 1 ou le pot 2 séparément, sélectionnez le ① ou le ② correspondant. Ensuite, appuyez longtemps sur le bouton d'alimentation pendant 2 secondes. Lorsque le pot correspondant cesse de fonctionner, l'écran correspondant affiche OFF.

9. État de fonctionnement de la machine. Si vous devez régler la température, sélectionnez-la d'abord ① ou ② . Sélectionnez ensuite les touches de sélection de la température et de la durée, respectivement Ⓜ Ⓛ. Réglez la température et l'heure, 5 secondes après le réglage, quittez le mode de débogage sans opération.
10. Le buzzer émet un signal sonore, le fonctionnement conventionnel des boutons, une pression courte, une pression longue, une pression courte, une pression longue. Le buzzer émet 5 tonalités, l'écran correspondant s'éteint, l'indicateur correspondant s'éteint, c'est la même chose que le mode de non-fonctionnement.
11. Après avoir sélectionné le pot 1 ou le pot 2, appuyez longuement sur le bouton correspondant pour annuler.
12. Appuyez sur pour Ⓢ activer la fonction de décongélation. Le réglage par défaut est de 80°C 5 minutes. Vous pouvez augmenter ou diminuer la température ou la durée en ajoutant ou en diminuant la durée ou la température.
13. Fonction mémoire : Cette machine est dotée d'une fonction de mémoire. Par exemple, lors de l'utilisation de la machine (2), le menu Drumstick wing est utilisé, la température est réglée sur 200°C , et la durée est réglée sur 25min. Après utilisation de la machine, l'alimentation n'est pas coupée. La fonction mémoire a disparu après 1 heure de coupure de courant.
14. Deux POTS fonctionnent en même temps, ① le voyant de la touche et le voyant du menu correspondant du pot clignotent une fois /6 secondes en même temps, et le temps d'extinction est inférieur à 0,5 secondes, après 3 ② le voyant de la touche et le voyant du menu correspondant du 2 pot clignotent une fois /6 secondes en même temps, le temps d'extinction < 0,5 secondes, le clignotement gauche et droit en alternance, le temps d'intervalle gauche et droit est de 3 secondes.
15. Fonction de fin synchronisée : Après la mise en marche, sélectionnez la marmite ① et la marmite ② dans le menu, les temps de cuisson des deux marmites diffèrent, appuyez sur le bouton **MATCH**, et l'affichage **SYNC** reste allumé, appuyez sur le bouton start, la marmite à temps long commence à fonctionner, la marmite à temps court affiche « HOLD », cesse de fonctionner, lorsque les deux marmites atteignent le même temps long, elles fonctionnent alors de manière synchrone.
16. Fonction de copie du menu : Après la mise en marche, régler la température et l'heure d'un pot, appuyer sur le bouton **MATCH**, l'affichage **MATCH** reste allumé, l'autre pot non réglé copie la même fonction de menu que celle réglée, et appuyer sur le bouton d'alimentation Ⓢ, les deux pots fonctionnent sous le même menu, lorsqu'ils commencent à fonctionner, l'affichage de copie s'éteint, ce bouton ne fonctionne pas.
17. Fonction de rappel de secousses : Lorsqu'il est nécessaire de secouer le menu pour tourner la casserole, à la moitié du temps de cuisson, l'écran affiche « turn », le buzzer retentit 5 fois, 30 secondes sans opération, l'écran revient à l'affichage de l'heure et de la température.

Paramètres

Le tableau ci-dessous vous aidera à sélectionner les paramètres de base des ingrédients.

Note : Gardez à l'esprit que ces réglages sont indicatifs. Les ingrédients étant différents en termes d'origine, de taille, de forme et de marque, nous ne pouvons pas garantir le réglage le mieux adapté à vos ingrédients.
Parce que la technologie Rapid Air réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil.

Le fait de sortir brièvement la casserole de l'appareil pendant la friture à l'air chaud ne perturbe guère le processus.

Conseils

- Les ingrédients de petite taille nécessitent généralement un temps de préparation un peu plus court que les ingrédients de grande taille.
- Une plus grande quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus long, une plus petite quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus court.
- Le fait de secouer les petits ingrédients à la moitié du temps de préparation permet d'optimiser le résultat final et d'éviter que les ingrédients ne soient pas uniformément frits.
- Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse à air chaud quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras tels que des saucisses dans la friteuse à air chaud.
- Les snacks qui peuvent être préparés au four peuvent également être préparés dans la friteuse à air chaud.
- La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 400 grammes.

- Utilisez la pâte préfabriquée pour préparer rapidement et facilement des en-cas fourrés. Les pâtes prêtes à l'emploi nécessitent également un temps de préparation plus court que les pâtes faites maison.
- Placez un moule ou un plat à four dans le panier de la friteuse à air chaud si vous voulez cuire un gâteau ou une quiche ou si vous voulez frire des ingrédients fragiles ou fourrés.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse à air chaud pour réchauffer les ingrédients. Pour réchauffer des ingrédients, réglez la température sur 150 pendant 10 minutes maximum.

	Montant minimum-maximum (g)	Temps (min)	Température (°C)	Secouer	Informations supplémentaires
Frites surgelées	200-600	22	200	Secouer	
Steak	100-400	17	200	Secouer	
Dessert	200-500	15	170		
Poulet	400-600	45	200	Secouer	
Lard	200-400	20	170	Secouer	
Baguettes	200-600	25	200	Secouer	
Crevettes	200-400	14	200	Secouer	
Poisson	200-500	18	200	Secouer	
Pizza	100-400	17	180		
Légumes	100-400	8	160	Secouer	
Intestins grillés	200-600	23	180	Secouer	
Décongeler		5	80		

Remarque : ajoutez 3 minutes au temps de préparation lorsque vous commencez à frire alors que la friteuse à air chaud est encore froide. Lorsque les deux poêles fonctionnent en même temps, prolongez le temps de travail de 5 minutes.

Nettoyage

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

La casserole et le panier à revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine métalliques ou de produits de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

1. Débranchez la fiche secteur de la prise murale et laissez l'appareil refroidir. Remarque : retirez la marmite pour permettre à la friteuse à air chaud de refroidir plus rapidement.
2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Nettoyez la casserole et le panier avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour éliminer les salissures restantes. **Conseil : si des saletés sont collées au panier ou au fond de la casserole, remplissez la casserole d'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. Placez le panier dans la casserole et laissez tremper la casserole et le panier pendant environ 10 minutes.**
4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
5. Nettoyez l'élément chauffant à l'aide d'une brosse de nettoyage afin d'éliminer tout résidu alimentaire.

Stockage

1. Débrancher l'appareil et le laisser refroidir.
2. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches

Environnement

Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères lorsqu'il est épuisé, mais déposez-le dans un point de collecte officiel pour qu'il soit recyclé. Vous contribuerez ainsi à la préservation de l'environnement

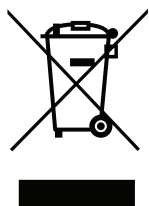
Garantie et service

Si vous avez besoin d'un service ou d'informations ou si vous avez un problème, veuillez contacter votre centre de service local agréé.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse à air chaud ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez la fiche secteur dans une prise murale reliée à la terre.
	Vous n'avez pas réglé la minuterie.	Régalez la touche de la minuterie sur le temps de préparation nécessaire à la mise en marche de l'appareil.
Les ingrédients frits avec la friteuse ne sont pas cuits.	La quantité d'ingrédients dans le panier est trop importante.	Mettez de plus petites quantités d'ingrédients dans le panier. Les petites quantités sont frites plus uniformément.
	La température réglée est trop basse.	Régalez la touche de température sur la température souhaitée (voir la section "réglages" du chapitre "Utilisation de l'appareil").
	Le temps de préparation est trop court.	Régalez la minuterie sur le temps de préparation souhaité (voir la section "Réglages" du chapitre "Utilisation de l'appareil").
Les ingrédients sont frits de manière inégale dans la friteuse.	Certains types d'ingrédients doivent être secoués à la moitié du temps de préparation.	Les ingrédients superposés ou croisés (par exemple les frites) doivent être secoués à la moitié du temps de préparation. Voir la section "Réglages" du chapitre "Utilisation de l'appareil".
Les snacks frits ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de la friteuse.	Vous avez utilisé un type d'en-cas destiné à être préparé dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des snacks au four ou badigeonnez-les légèrement d'huile pour un résultat plus croustillant.
Je ne parviens pas à faire glisser correctement la casserole dans l'appareil.	Il y a trop d'ingrédients dans le panier.	Ne remplissez pas le panier au-delà de l'indication MAX.
	Le panier n'est pas placé correctement dans le pot.	Enfoncez le panier dans le pot jusqu'à ce que vous entendiez un déclic.
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous préparez des ingrédients gras.	Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse, une grande quantité d'huile s'écoule dans la cuve. L'huile produit de la fumée blanche et la marmite peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte pas l'appareil ni le résultat final.
	Le pot contient encore des résidus de graisse provenant d'une utilisation antérieure.	La fumée blanche est due à l'échauffement de la graisse dans la casserole. Veillez à nettoyer correctement la casserole après chaque utilisation.
Les frites fraîches sont frites de manière inégale dans la friteuse à air.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pommes de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et veillez à ce qu'elles restent fermes pendant la friture.
	Vous n'avez pas bien rincé les bâtonnets de pommes de terre avant de les faire frire.	Rincer correctement les bâtonnets de pommes de terre afin d'éliminer l'amidon à l'extérieur des bâtonnets.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau qu'elles contiennent.	Veillez à bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter l'huile.
		Couper les bâtonnets de pommes de terre plus petits pour un résultat plus croustillant.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

Élimination correcte de ce produit



Ce produit est étiqueté avec ce symbole de poubelle barrée conformément à la directive européenne 2012/19/EC pour indiquer qu'il ne doit pas être éliminé avec vos autres déchets ménagers. En raison de la présence de substances, de mélanges ou de composants dangereux, les appareils électriques et électroniques qui ne sont pas soumis à un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine. Veuillez consulter votre bureau municipal local ou votre service d'élimination des déchets pour plus de détails sur le retour et le recyclage de ce produit.

NEXXT est la marque innovante qui propose des gadgets de haute qualité pour la maison et ses alentours. Optez pour un confort durable avec nos articles inspirants et rendez votre vie plus facile, plus simple ou plus détendue. Toujours à un prix compétitif. Parce que nous croyons en l'innovation abordable pour la vie moderne. NEXXT, la nouvelle facilité.

Merci d'avoir choisi l'un de nos produits NEXXT ! Avant de commencer, nous vous recommandons vivement de lire attentivement ce manuel complet afin d'éviter tout risque de blessure physique ou d'endommagement du produit. Nous ne pouvons être tenus responsables des conséquences d'une installation incorrecte ou défectueuse si les instructions de ce manuel ne sont pas suivies attentivement. Si vous avez des questions, des problèmes d'installation ou des doutes concernant la sécurité, n'hésitez pas à nous contacter à l'adresse info@conceptonlinebv.nl.

NEXXT

Modelo: CO120724

Airfryer de doble pila con pantalla plegable

11 Liter (5.5+5.5 Liter)

Instrucciones de uso y seguridad

PARA INTERIOR SÓLO PARA USO DOMÉSTICO



NEXXT

NL

EN

DE

FR

ES

Lea atentamente este manual antes de utilizar el aparato y guárdelo para futuras consultas.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares tales como:

- zonas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- granjas;
- por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
- entornos tipo bed and breakfast.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos, deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas no sumerja el cable, los enchufes o la base en agua u otro líquido.
4. **ADVERTENCIA:** Este aparato eléctrico contiene una función de calefacción. Las superficies, también diferentes de las funcionales, pueden desarrollar altas temperaturas. Dado que las temperaturas son percibidas de forma diferente por las distintas personas, este aparato deberá utilizarse con PRECAUCIÓN. El equipo sólo debe tocarse en las asas y superficies de agarre previstas, y utilizar protección térmica como guantes o similar. Las superficies que no sean las de agarre previstas deberán tener tiempo suficiente para enfriarse antes de tocarlas.
5. Desenchúfelo de la toma de corriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas.
6. Tipo Y: Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas con cualificación similar con el fin de evitar un peligro.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
8. No lo utilice al aire libre.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
10. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
11. Extrema las precauciones al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. Conecte siempre primero el enchufe al aparato y después enchufe el cable a la toma de corriente. Para desconectar el aparato, gire cualquier mando a la posición «off» y luego desenchúfelo de la toma de corriente.
13. No utilice el aparato para un uso distinto al previsto.
14. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños a menos que tengan más de 8 años y estén supervisados.
15. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
16. Los aparatos no están diseñados para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

INTRODUCCIÓN

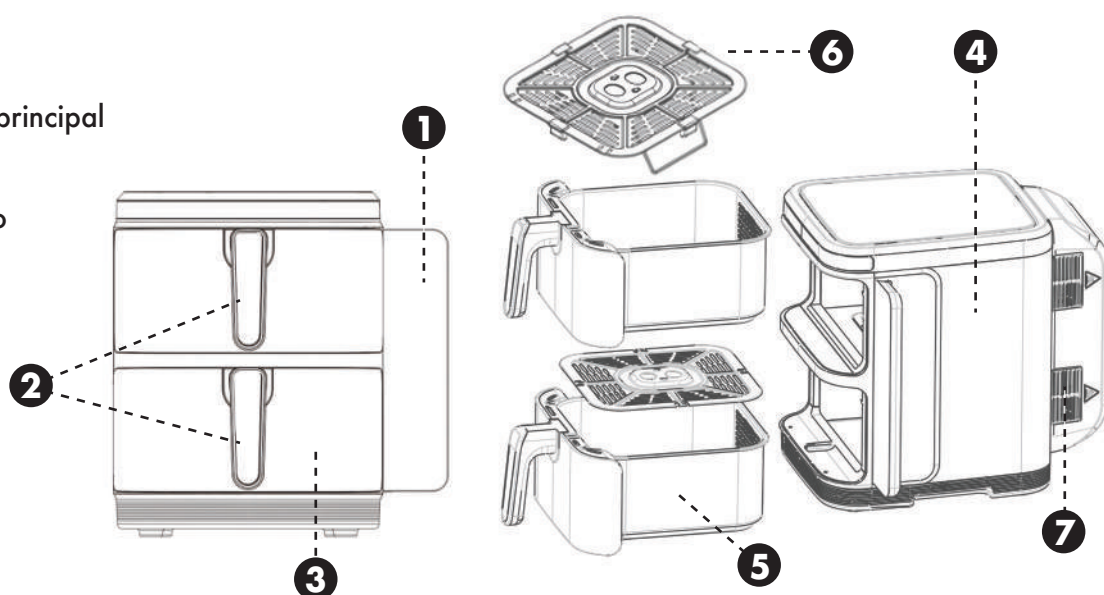
Esta freidora de aire caliente ofrece una forma fácil y saludable de preparar sus ingredientes favoritos. Mediante la circulación rápida de aire caliente y una parrilla superior, es capaz de preparar numerosos platos. Lo mejor es que la freidora de aire caliente calienta los alimentos en todas las direcciones y la mayoría de los ingredientes no necesitan aceite.

DATOS TÉCNICOS

Tensión	: 220-240V~50-60Hz
Wattage	: 2800W(1400+1400W)
Capacity	: 5.5Litre+5.5Litre
Adjustable temperature	: 60°C-200°C
Temporizador	: 0-60min

DESCRIPCIÓN GENERAL

1. Panel de control
2. Asa de la cesta
3. Tapa de la olla
4. Tapa del cuerpo principal
5. Olla
6. Bandeja de horno
7. Salida de aire



IMPORTANTE



PELIGRO

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Nunca sumerja la carcasa, que contiene componentes eléctricos y los elementos calefactores, en agua ni la enjuague bajo el grifo.
- No deje que entre agua u otro líquido en el aparato para evitar descargas eléctricas.
- Colocar siempre los ingredientes a freír en el cestillo, para evitar que entre en contacto con las resistencias.
- No cubra la entrada de aire ni las aberturas exteriores de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.
- No llene la olla con aceite, ya que podría provocar un riesgo de incendio.
- No toque nunca el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento.

ADVERTENCIA

- Compruebe si el voltaje indicado en el aparato se ajusta al voltaje de red local.
- No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación u otras piezas están dañados.
- No acuda a ninguna persona no autorizada para sustituir o arreglar el cable principal dañado.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No enchufe el aparato ni maneje el panel de control con las manos mojadas..
- No coloque el aparato contra una pared o contra otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte trasera y los laterales y 10 cm encima del aparato.
- No coloque nada encima del aparato.
- No utilice el aparato para fines distintos de los descritos en este manual.
- No deje que el aparato funcione sin vigilancia.
- Durante la fritura con aire caliente, sale vapor caliente por las aberturas de salida de aire, Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire.
- Tenga cuidado también con el vapor y el aire calientes cuando retire la olla del aparato.
- Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso.
- Desenchufe inmediatamente el aparato si ve que sale humo oscuro del mismo. Espere a que deje de salir humo antes de retirar la olla del aparato.

PRECAUCIÓN

- Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, plana y estable.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico. No es adecuado para ser utilizado con seguridad en entornos como cocinas de personal, granjas, moteles y otros entornos no residenciales. Tampoco está pensado para ser utilizado por clientes de hoteles, moteles, bed and breakfasts y otros entornos residenciales.
- Si el aparato se utiliza de forma inadecuada o para fines profesionales o semiprofesionales o no se utiliza de acuerdo con las instrucciones del manual de usuario, la garantía pierde su validez y podríamos rechazar cualquier responsabilidad por los daños causados.
- Desenchufe siempre el aparato cuando no lo utilice.
- El aparato necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse para poder manipularlo o limpiarlo con seguridad.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Quite las pegatinas o etiquetas del aparato .
3. Limpiar a fondo el plato y la olla fritos con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva.
4. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.

Esta es una freidora sin aceite que funciona con aire caliente, No llene la olla con aceite o grasa para freír directamente.

Aviso: Cuando su freidora de aire se calienta por primera vez, puede emitir un ligero humo u olor. Esto es normal en muchos aparatos de calefacción. Esto no afecta a la seguridad de su aparato.

PREPARACIÓN PARA EL USO

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y plana.
No coloque el aparato sobre una superficie no resistente al calor.
2. Coloque el plato frito en la olla .
No llene la olla de aceite ni de ningún otro líquido.
No coloque nada encima del aparato, el flujo de aire se interrumpirá y afectará al resultado de la fritura con aire caliente.

UTILIZACIÓN DEL APARATO

Sin aceite puede preparar una gran variedad de ingredientes.

Freír con aire caliente

1. Conecte el enchufe a una toma de corriente con toma de tierra.
2. Saque con cuidado la olla de la freidora de aire caliente.
3. Ponga los ingredientes en la sartén.
4. Vuelva a introducir la olla en la freidora de aire caliente.
Observando alinear cuidadosamente con las guías en el cuerpo de la freidora.
No utilice nunca la olla sin la placa Fried dentro.
- Precaución: No toque la olla durante y algún tiempo después de su uso, ya que se calienta mucho. Sujete la olla sólo por el asa.**
5. Determine el tiempo de preparación necesario para el ingrediente (véase el apartado «Ajustes» de este capítulo).
6. Algunos ingredientes requieren ser agitados a mitad del tiempo de preparación (consulte el apartado «Ajustes» de este capítulo). Para agitar los ingredientes, saque la olla del aparato por el asa y agítela. A continuación, vuelva a introducir la olla en la freidora de aire.
Precaución: No pulse el botón del asa durante la agitación.
Consejo: Para reducir el peso, puede retirar la cesta de la olla y agitar sólo la cesta. Para ello, saque la olla del aparato, colóquela sobre una superficie resistente al calor y pulse el botón del asa. y levante la cesta para sacarla de la olla.
Consejo: Si ajusta el temporizador a la mitad del tiempo de preparación, oirá el timbre del temporizador cuando tenga que agitar los ingredientes. Sin embargo, esto significa que tiene que volver a ajustar el temporizador al tiempo de preparación restante después de agitar.
7. Cuando oiga la señal acústica del temporizador, habrá transcurrido el tiempo de preparación ajustado. Saque la olla del aparato.
Nota: También puede apagar el aparato manualmente. Para ello, ajuste el tiempo a 1.
Consejo: Puede ajustar la temperatura o el tiempo según su gusto durante el uso. Sus ajustes se mantendrán durante unos 10 minutos después de sacar la olla del aparato.
8. Si los ingredientes aún no están listos, simplemente vuelva a introducir la olla en el aparato y ajuste el temporizador a unos minutos más.
Para retirar los ingredientes (por ejemplo, las patatas fritas), saque la olla de la freidora de aire caliente y colóquela sobre un marco de prueba.
9. **No dé la vuelta al plato frito con la olla todavía unida a él, ya que el exceso de aceite que se haya acumulado en el fondo de la olla se derramará sobre los ingredientes. La olla y los ingredientes están calientes. Dependiendo del tipo de ingredientes de la freidora de aire, puede salir vapor de la olla.**
10. Vacíe la cesta en un bol o en un plato.
11. Cuando un lote de ingredientes está listo, la freidora de aire caliente está lista al instante para preparar otro lote.



- ❄

10. El zumbador tiene 5 tonos de aviso, operación convencional de botón, pulsación corta timbre corto, pulsación larga timbre largo. El zumbador emite 5 tonos, la pantalla correspondiente se apaga y el indicador correspondiente se apaga.
11. Después de seleccionar el pote 1 o el pote 2, pulse prolongadamente el botón correspondiente para cancelar.
12. Toque para  activar la función de descongelación. El ajuste predeterminado es 80°C 5 minutos. Puede aumentar o disminuir la temperatura o el tiempo añadiendo o disminuyendo el tiempo o la temperatura.
13. Función de memoria: Esta máquina tiene función de memoria. Por ejemplo, cuando se utiliza la máquina (2), se utiliza el menú de ala baqueta, la temperatura se ajusta a 200°C, y el tiempo se ajusta a 25min. Después de usar la máquina, la alimentación no se corta. La función de memoria desapareció después de 1 hora de corte de energía.
14. Dos POTS funcionando al mismo tiempo, ① el indicador de llave y el indicador de menú correspondiente del pote parpadean una vez /6 segundos al mismo tiempo, y el tiempo de apagado es inferior a 0,5 segundos, después de 3 ② la luz indicadora de llave y la luz indicadora de menú correspondiente del 2 pote parpadean una vez /6 segundos al mismo tiempo, el tiempo de apagado < 0,5 segundos, la izquierda y la derecha parpadean alternativamente, el tiempo de intervalo izquierda y derecha es de 3 segundos.
15. Función de finalización sincronizada: Después de encender, seleccione la olla ① y la olla ② en el menú, el tiempo de cocción de las 2 ollas difiere, presione el botón **MATCH**, y la pantalla **SYNC** se mantiene encendida, presione el botón start, la olla de tiempo largo comienza a funcionar, la olla de tiempo corto muestra «HOLD», deja de funcionar, cuando ambas ollas alcanzan el mismo tiempo largo, entonces funcionan sincronizadamente.
16. Función copiar menú: Después de encender, ajustar la temperatura/tiempo de una olla, pulsar el botón **MATCH**, la pantalla **MATCH** se mantiene encendida, la otra olla sin ajustar copia la misma función de menú con la ajustada, y pulsar el botón de encendido , ambas ollas funcionan bajo el mismo menú, cuando empiezan a funcionar, la pantalla de copia se apaga, este botón no actúa.
17. Función de recordatorio de agitación: Cuando es necesario agitar el menú para girar la olla, a la mitad del tiempo de cocción, la pantalla muestra «girar», el zumbador suena 5 veces, 30S sin operación, la pantalla vuelve a la visualización de la hora y la temperatura.

AJUSTES

Esta tabla le ayudará a seleccionar los ajustes básicos de los ingredientes.

Nota: Tenga en cuenta que estos ajustes son orientativos. Dado que los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para sus ingredientes.

Porque la tecnología Rapid Air recalienta instantáneamente el aire del interior del aparato

Sacar brevemente la olla del aparato durante la fritura con aire caliente apenas perturba el proceso.

Consejos

- Los ingredientes más pequeños suelen requerir un tiempo de preparación ligeramente inferior al de los ingredientes más grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes sólo requiere un tiempo de preparación ligeramente mayor, una menor cantidad de ingredientes sólo requiere un tiempo de preparación ligeramente menor.
- Agitar los ingredientes más pequeños a mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar que los ingredientes se fríen de forma desigual.
- Añada un poco de aceite a las patatas frescas para obtener un resultado crujiente. Fría los ingredientes en la freidora de aire caliente unos minutos después de añadir el aceite.
- No prepare ingredientes extremadamente grasientos como salchichas en la freidora de aire caliente.
- Los aperitivos que pueden prepararse en un horno también pueden prepararse en la freidora de aire caliente
- La cantidad óptima para preparar patatas fritas crujientes es de 400 gramos.
- Utilice masa precocinada para preparar bocadillos rellenos de forma rápida y sencilla. La masa precocinada también requiere menos tiempo de preparación que la masa casera.
- Coloque un molde o una fuente de horno en la cesta de la freidora de aire caliente si desea hornear un pastel o una quiche o si desea freír ingredientes frágiles o rellenos
- También puede utilizar la freidora de aire caliente para recalentar ingredientes. Para recalentar ingredientes, ajuste la temperatura a 150 durante un máximo de 10 minutos.

	Importe mínimo-máximo (g)	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Agitar	Información adicional
Patatas fritas congeladas	200-600	22	200	Agitar	
Filete	100-400	17	200	Agitar	
Postre	200-500	15	170		
Pollo	400-600	45	200	Agitar	
Bacon	200-400	20	170	Agitar	
Baquetas	200-600	25	200	Agitar	
Gambas	200-400	14	200	Agitar	
Pescado	200-500	18	200	Agitar	
Pizza	100-400	17	180		
Verduras	100-400	8	160	Agitar	
Intestinos a la plancha	200-600	23	180	Agitar	
Descongelar		5	80		

Nota: Añada 3 minutos al tiempo de preparación cuando empiece a freír mientras la freidora de aire caliente está todavía fría. Cuando ambas sartenes trabajen al mismo tiempo, por favor prolongue el tiempo de trabajo en 5 minutos.

LIMPIEZA

Limpie el aparato después de cada uso.

La olla y la cesta con revestimiento antiadherente. No utilice utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que podrían dañar el revestimiento antiadherente.

1. Desconecte el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe. Nota: Retire la olla para que la freidora de aire caliente se enfríe más rápidamente.
2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
3. Limpia la olla y la cesta con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva. Puedes utilizar líquido desengrasante para eliminar cualquier resto de suciedad. **Consejo:** Si la suciedad se queda pegada a la cesta o al fondo de la olla, llénala de agua caliente con un poco de detergente líquido. Introduce el cestillo en la olla y deja que la olla y el cestillo se empapen durante unos 10 minutos.
4. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
5. Limpie la resistencia con un cepillo de limpieza para eliminar los restos de comida.

ALMACENAMIENTO

1. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.
2. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.

MEDIO AMBIENTE

No tire el aparato con la basura doméstica normal cuando esté agotado, sino entréguelo en un punto de recogida oficial para su reciclaje. De este modo, contribuirás a preservar el medio ambiente.

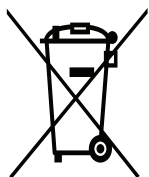
GARANTÍA Y SERVICIO

Si necesita servicio o información, o si tiene algún problema, póngase en contacto con su centro de servicio autorizado.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
La freidora de aire caliente no funciona.	El aparato no está enchufado.	Conecte el enchufe a una toma de corriente con toma de tierra.
	No ha ajustado el temporizador.	Ajuste la tecla del temporizador al tiempo de preparación necesario para encender el aparato.
Los ingredientes fritos con la freidora de aire no se hacen.	La cantidad de ingredientes en la cesta es demasiado grande.	Ponga lotes más pequeños de ingredientes en la cesta. Los lotes más pequeños se fríen de manera más uniforme.
	La temperatura ajustada es demasiado baja.	Ajuste la tecla de temperatura a la temperatura deseada (consulte el apartado "Ajustes" del capítulo "Uso del aparato").
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Ajuste el temporizador al tiempo de preparación deseado (consulte el apartado "Ajustes" del capítulo "Uso del aparato").
Los ingredientes se fríen de forma desigual en la freidora de aire.	Algunos tipos de ingredientes deben agitarse a mitad del tiempo de preparación.	Los ingredientes que se encuentran unos encima de otros (por ejemplo, patatas fritas) deben agitarse a mitad del tiempo de preparación. Consulte el apartado "Ajustes" del capítulo "Uso del aparato".
Los aperitivos fritos no están crujientes cuando salen de la freidora de aire.	Ha utilizado un tipo de aperitivos pensados para ser preparados en una freidora tradicional.	Utilice bocadillos de horno o unte ligeramente los bocadillos con un poco de aceite para obtener un resultado más crujiente.
No puedo deslizar la sartén en el aparato correctamente.	Hay demasiados ingredientes en la cesta.	No llene la cesta más allá de la indicación MAX.
	La cesta no está colocada correctamente en la olla.	Introduzca el cestillo en la olla hasta que oiga un clic.
Sale humo blanco del aparato.	Estás preparando ingredientes grasientos.	Cuando fría ingredientes grasientos en la freidora de aire, una gran cantidad de aceite se filtrará en la olla. El aceite produce humo blanco y la olla puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta al aparato ni al resultado final.
	La olla aún contiene restos de grasa de un uso anterior.	El humo blanco se debe a la grasa que se calienta en la sartén. Asegúrese de limpiar la sartén correctamente después de cada uso.
Las patatas fritas frescas se fríen de forma desigual en la freidora de aire.	No has utilizado el tipo de patata correcto.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que se mantienen firmes durante la fritura.
	No has enjuagado bien los palitos de patata antes de freírlos.	Enjuague bien los bastones de patata para eliminar el almidón de la parte exterior de los mismos.
Las patatas fritas frescas no están crujientes cuando salen de la freidora de aire.	El crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que contengan.	Asegúrate de secar bien los palitos de patata antes de añadir el aceite.
		Corta los palitos de patata más pequeños para obtener un resultado más crujiente.
		Añada un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.

Eliminación correcta de este producto



Este producto está etiquetado con el símbolo de un cubo de basura tachado de acuerdo con la Directiva Europea 2012/19/EC para indicar que no puede desecharse junto con los demás residuos domésticos. Debido a su contenido en sustancias, mezclas o componentes peligrosos, los aparatos eléctricos y electrónicos que no se clasifican de forma selectiva para su reciclado son potencialmente peligrosos para el medio ambiente y la salud humana. Consulte a su Ayuntamiento o a su servicio de recogida de residuos local para la devolución y el reciclaje del producto.

NEXXT es la marca innovadora con gadgets de alta calidad para dentro y fuera de casa. Apueste por un confort sostenible con nuestros artículos inspiradores y haga su vida más fácil, sencilla o relajada. Siempre a un precio competitivo. Porque creemos en la innovación asequible para la vida moderna. NEXXT, la nueva facilidad.

Gracias por elegir uno de nuestros productos NEXXT. Antes de empezar, le recomendamos encarecidamente que lea atentamente este manual completo para evitar posibles daños físicos y al producto. No nos hacemos responsables de las consecuencias de una instalación incorrecta o defectuosa si no se siguen atentamente las instrucciones de este manual. Si tiene alguna pregunta, problemas con la instalación o alguna duda sobre la seguridad, no dude en ponerse en contacto con nosotros en info@conceptonlinebv.nl.

EC Declaration of Conformity

We, **Concept Online BV** declare under our sole responsibility that the product:

Item description: **Nexxt double stack airfryer**

Item number: CO120724



Following the provisions of the Directives:

- EMC 2014/30/EU
- LVD 2014/35/EU
- ROHS 2011/65/EU and it's amendment directive (EU) 2015/863

And standards to which conformity is declared:

- EMC EN55014-1:2017
EN55014-2:-:2015
EN IEC 61000-3-2:2019
EN 61000-3-3:2013:A1:2019
- LVD
IEC 60335-1:2010+ A1:2013+ A2:2016
EN 60335-1:2012+A11:2014+A13 :2017+A1 :2019+ A14 :2019 +A2 :2019
IEC 60335-2-9:2019
EN 60335-2-9:2003 +A1:2004 +A2:2006 +A12:2007 +A13:2010
EN 62233:2008

Signed on behalf of:

(Signature of authorized company representative)

Place: Hoevelaken

Date of issue: 30-03-2025

Name: Mark Graas

Division or position: Director

