

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

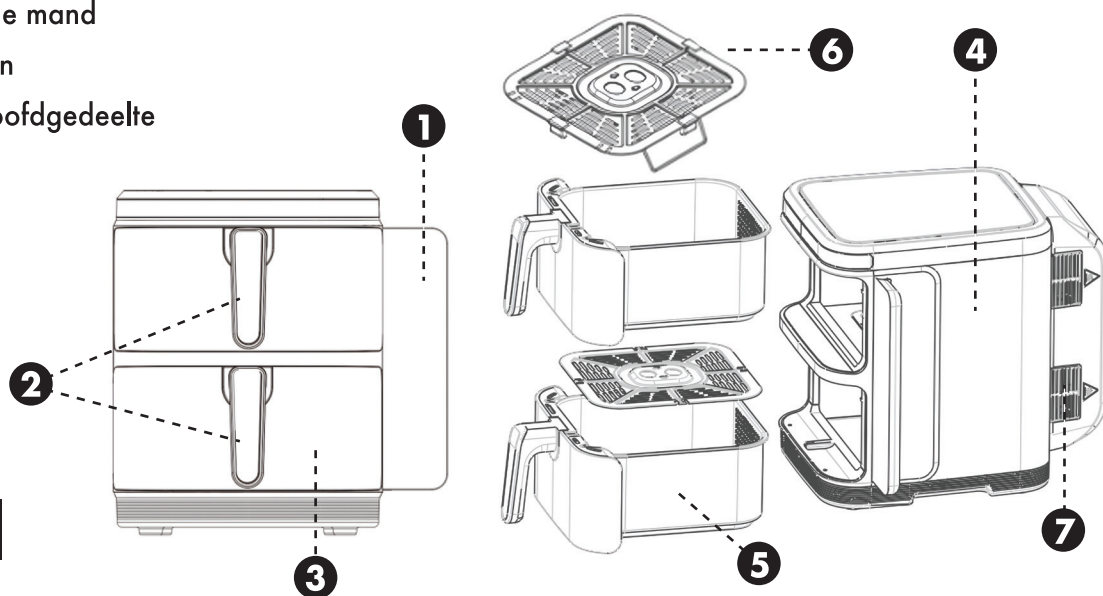
Deze heteluchtfriteuse biedt een gemakkelijke en gezonde manier om je favoriete ingrediënten te bereiden. Door gebruik te maken van hete snelle luchtcirculatie en een bovengrill kan hij talloze gerechten maken. Het beste is dat de heteluchtfriteuse voedsel in alle richtingen verwarmt en dat de meeste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

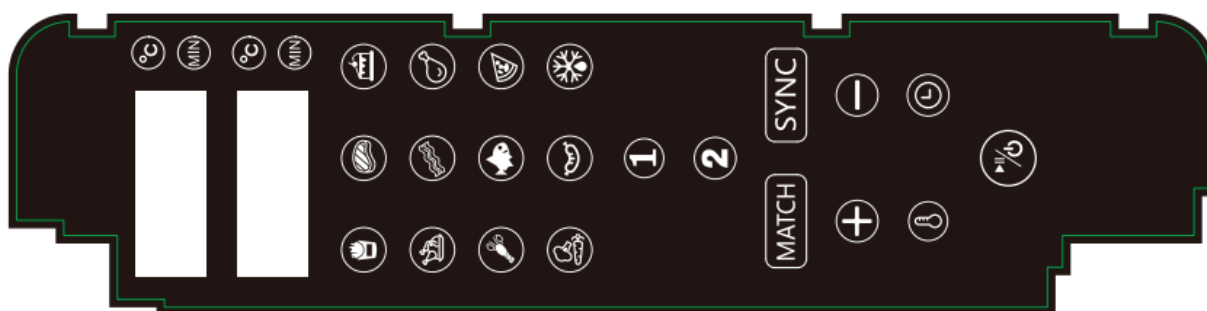
GEBRUIK VAN HET APPARAAT

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 ontthooifunctie 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°C 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



Deze markering geeft aan dat dit product niet samen met ander huishoudelijk afval in de EU mag worden weggegooid. Om mogelijke schade aan het milieu of de volksgezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u het op verantwoorde wijze recyclen om duurzaam hergebruik van materiaalbronnen te bevorderen. Als u uw gebruikte apparaat wilt inleveren, gebruik dan de inlever- en inzamelsystemen of neem contact op met de winkelier waar u het product hebt gekocht. Zij kunnen dit product meenemen voor een milieuveilige recycling.

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



NL

EN

DE

FR

ES

NEXXT

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

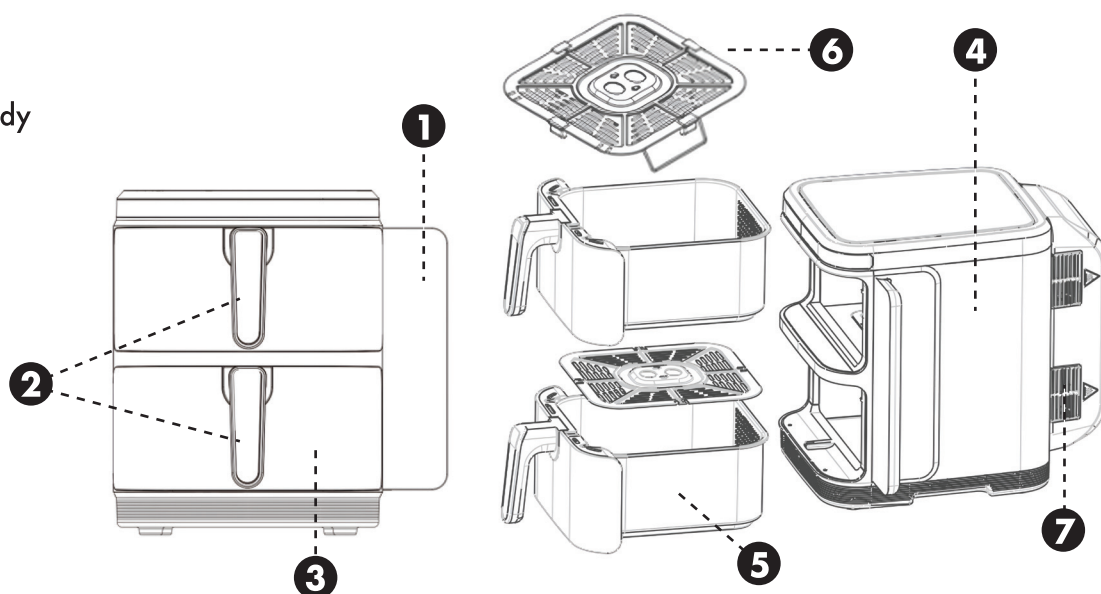
This all now Hot-air fryer provides an easy and healthy way of preparing your favorite ingredients. By using hot rapid air circulation and a top grill, it is able to make numerous dishes. The best part is that the Hot-air fryer heats food at all directions and most of the ingredients do not need any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

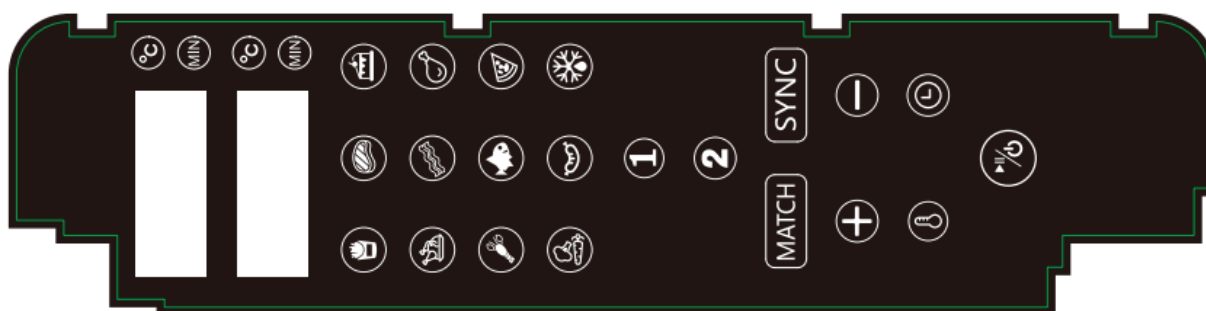
8. Check if the ingredients are ready.
If the ingredients are not ready yet, simply slide the pot back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.

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°C 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 marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

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.