

NEXXT

mini-airfryer 2.6 L

Manual

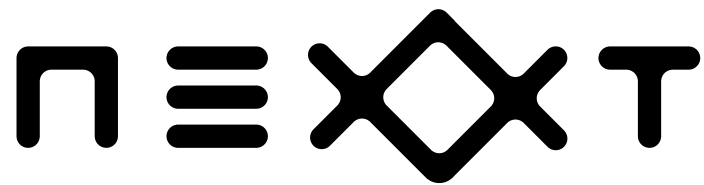


EN

NL

FR

DE



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

Thank you for choosing one of our NEXXT products! Before you get started, we strongly recommend reading this entire manual carefully to prevent possible physical injury 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 meticulously. If you have any questions, encounter installation problems, or have doubts about safety, please feel free to contact us at info@conceptonlinebv.nl.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as below are not suitable:

- 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:

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces.
- To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or base in water or other liquid. **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.**
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- 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.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- 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.
- Do not use appliance for other than intended use.
- 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.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- 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:	1000 Watts
-----Capacity of frying pot:	2.6 Litre
-----Temperature:	80-200 °C
-----Timer:	1-60 min

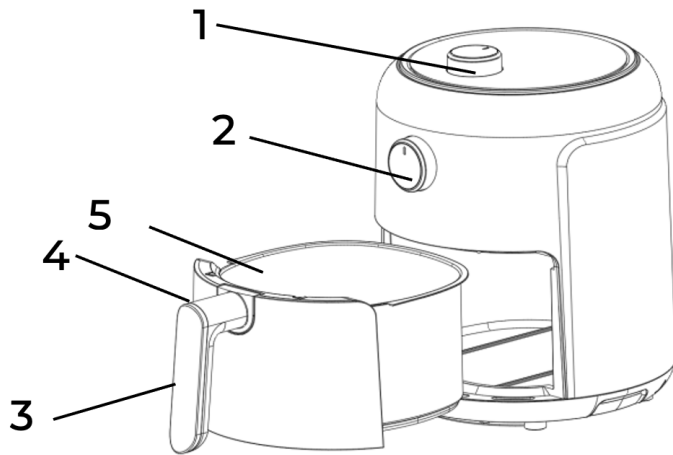
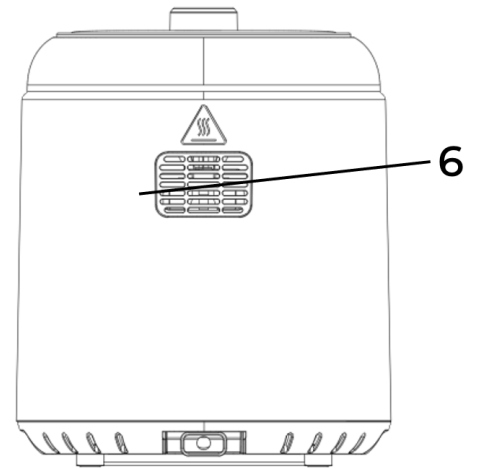


Fig 1.



GENERAL DESCRIPTION (Fig.1)

- | | |
|------------------|---------------------|
| 1. Timer dial | 2. Temperature dial |
| 3. Basket handle | 4. Drawer cover |
| 5. Frying Pot | 6. Air outlet |
| 7. Grill rack | |

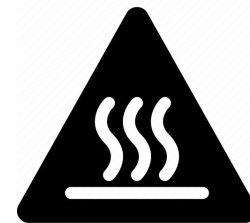


Fig 2.

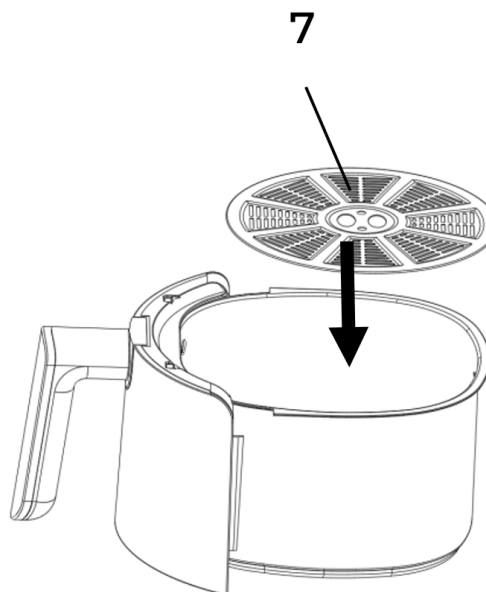


Fig 3.

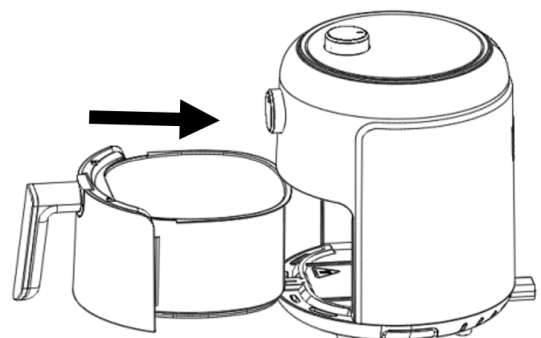


Fig 4.

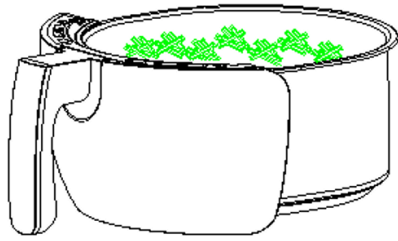


Fig 5.

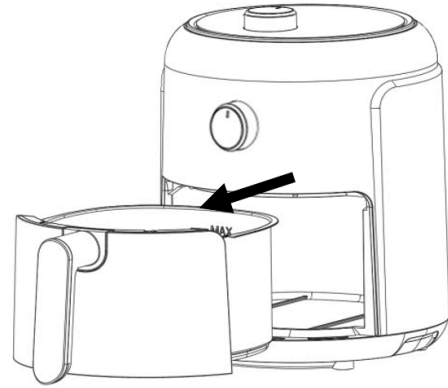


Fig 6.

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 (Fig.2)
- 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.

AUTOMATIC SWITCH-OFF

This appliance is equipped with a timer, when the timer has counted down to 0, the appliance produces a bell sound and switches off automatically. To switch off the appliance manually, turn the timer knob anticlockwise to 0.

◆ BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Thoroughly clean the basket 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 basket in the pot (Fig.3).

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

HOT AIR FRYING

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the pot out of the Hot-air fryer (Fig.6)
3. Put the ingredients in the basket. (Fig.5)
4. Slide the pot back into the Hot-air fryer (Fig 4) Noting to carefully align with the guides in the body of the fryer.

Never use the pot without the rack 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 and temperature 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.
Tip: If you set the timer to half the preparation time, you hear the timer bell 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 bell, 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 0.**
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 frying pot 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 frying pot 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.

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. To set time and temperature refer to Fig 7.

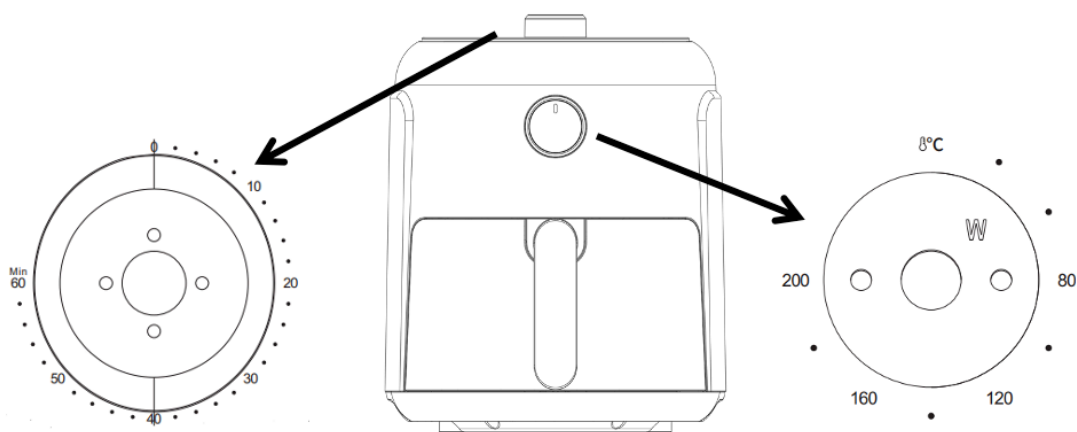


Fig 7.

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 250 grams.*
- *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, default 200 °C for up to 10 minutes.*

PRODUCT	MIN-MAX AMOUNT (g)	TIME (min)	TEMPERATURE	SHAKE
Frozen french fries	200-300	15-22	200°C	shake
Drumsticks	200-300	20-25	200°C	shake
Fish	150-260	15-20	160°C	shake
Shrimp	150-250	15-20	160°C	shake
Steak	100-200	10-20	180°C	shake
Bacon	150-260	10-15	180°C	shake
Cake	120-160	13-18	160°C	X

Note

1. **Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the Hot-air fryer is still cold**
2. **Turn or shake once during baking**

◆ CLEANING

CLEAN THE APPLIANCE AFTER EVERY USE

The pot and the rack are non-stick coating. 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 rack 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 rack or the bottom of the pot, fill the pot with hot water with some washing-up liquid. Put the rack in the pot and let the pot and the rack 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

If you need service or information or if you have a problem, please contact your local authorized service centre.

◆ 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 rack is not placed in the pot correctly.	Push the rack down into the pot until it could not be moved further.
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.

◆ TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
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

mini-airfryer 2.6 L

Handleiding

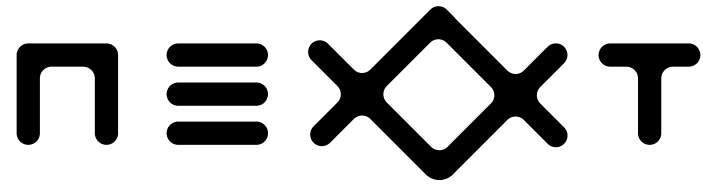


EN

NL

FR

DE



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 zeerste 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.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en soortgelijke toepassingen, zoals hieronder niet geschikt zijn:

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

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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

- Lees alle instructies.
- Raak hete oppervlakken niet aan.
- Om te beschermen tegen elektrische schokken, dompel het snoer, de stekkers of de basis niet onder in water of andere vloeistoffen. **WAARSCHUWING: Dit elektrische apparaat bevat een verwarmingsfunctie. Oppervlakken, anders dan de functionele oppervlakken, kunnen hoge temperaturen ontwikkelen. Aangezien temperaturen door verschillende personen anders kunnen worden waargenomen, moet dit apparaat MET VOORZICHTIGHEID worden gebruikt. Het apparaat mag alleen worden aangeraakt op de bedoelde handvatten en grijppoppervlakken, en gebruik hittebescherming zoals handschoenen of iets soortgelijks. Oppervlakken anders dan de bedoelde grijppoppervlakken moeten voldoende tijd krijgen om af te koelen voordat ze worden aangeraakt.**
- Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het niet in gebruik is en voordat je het schoonmaakt. Laat afkoelen voordat je onderdelen plaatst of verwijdert.
- Type Y: Als het snoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de servicevertegenwoordiger of soortgelijk gekwalificeerd personeel om gevaren te voorkomen.
- Het gebruik van accessoirebijlagen die niet worden aanbevolen door de apparaatfabrikant kan verwondingen veroorzaken.
- Gebruik buitenshuis niet toegestaan.
- Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen, of hete oppervlakken aanraken.
- Plaats niet op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander, of in een verwarmde oven.
- Wees uiterst voorzichtig bij het verplaatsen van een apparaat met hete olie of andere hete vloeistoffen.
- Sluit altijd eerst de stekker aan op het apparaat en steek dan de stekker in het stopcontact. Om los te koppelen, zet elke bediening op "uit" en verwijder vervolgens de stekker uit het stopcontact.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het bedoelde gebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis, mits ze toezicht of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de bijbehorende risico's 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 het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- De apparaten zijn niet bedoeld om te worden bediend met behulp van een externe timer of afzonderlijk afstandsbedieningssysteem

INTRODUCTIE

Deze hete-luchtfriteuse biedt een eenvoudige en gezonde manier om je favoriete ingrediënten klaar te maken. Door het gebruik van hete luchtcirculatie en een bovenste grill is het in staat om tal van gerechten te bereiden. Het beste is dat de hete-luchtfriteuse voedsel vanuit alle richtingen verwarmt en dat de meeste ingrediënten geen olie nodig hebben.

TECHNISCHE GEGEVENS

-----Voltage:	220-240V~ 50-60Hz
-----Wattage:	1000 Watts
-----Capaciteit van de frituurpan:	2.6 Liter
-----Temperatuur:	80-200 °C
-----Timer:	1-60 min

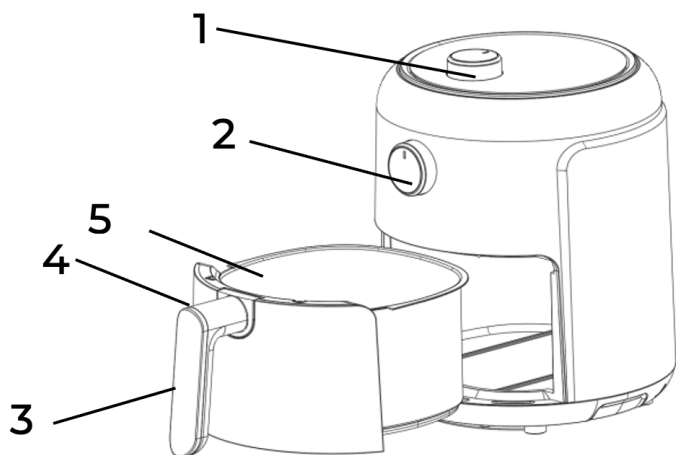


Fig 1.

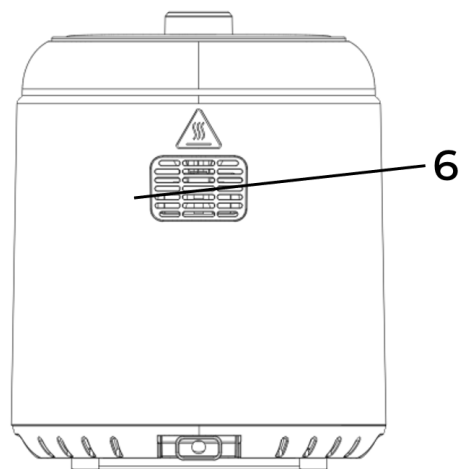


Fig 2.

ALGEMENE BESCHRIJVING (Fig.1)

- | | |
|----------------|--------------------|
| 1. Timerknop | 2. Temperatuurknop |
| 3. Mandhandvat | 4. Ladedeksel |
| 5. Frituurpan | 6. Luchtuitlaat |
| 7. Grillrek | |

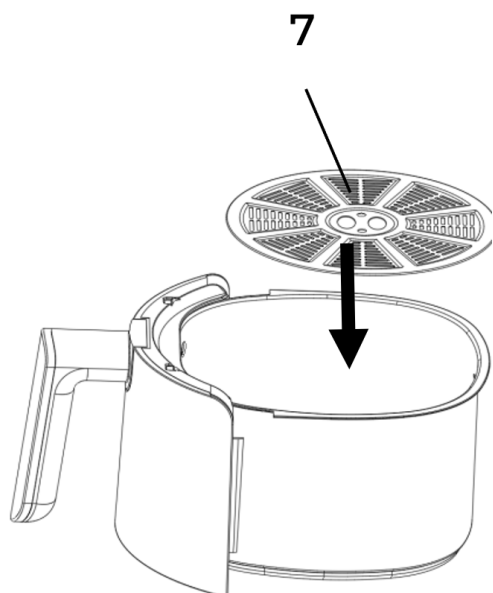


Fig 3.

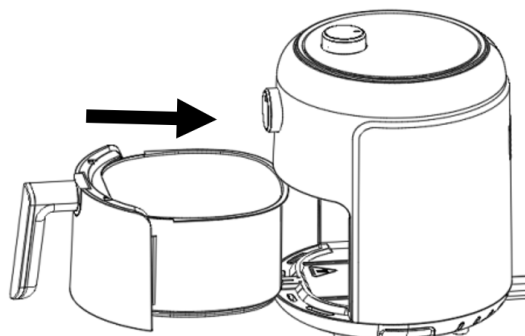


Fig 4.

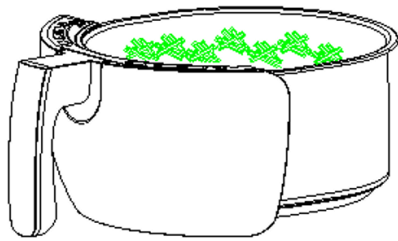


Fig 5.

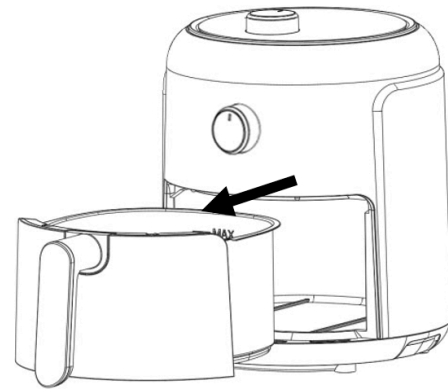


Fig 6.

GEVAAR

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis, mits ze toezicht of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de bijbehorende risico's 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 het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Dompel de behuizing, waarin elektrische componenten en de verwarmingselementen zitten, nooit onder in water en spoel deze niet af onder de kraan.
- Laat geen water of andere vloeistof het apparaat binnendringen om elektrische schokken te voorkomen.
- Plaats de ingrediënten altijd in de mand om contact met de verwarmingselementen te voorkomen.
- Bedek de luchtinlaat en de luchtuitgangen niet terwijl het apparaat in werking is.
- Vul de pan niet met olie, dit kan brandgevaar veroorzaken.
- Raak nooit de binnenkant van het apparaat aan terwijl het in werking is. De temperatuur van de bereikbare oppervlakken kan hoog zijn wanneer het apparaat in gebruik is.

WAARSCHUWING

- Controleer of het voltage dat op het apparaat staat aangegeven overeenkomt met het lokale netspanning.
- Gebruik het apparaat niet als de stekker, het netsnoer of andere onderdelen beschadigd zijn.
- Ga niet naar een onbevoegd persoon om het beschadigde netsnoer te vervangen of te repareren.
- Houd het netsnoer weg van hete oppervlakken.
- Steek de stekker niet in het stopcontact of 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 achter- en zijkanten en 10 cm vrije ruimte boven het apparaat. Plaats niets boven op het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan beschreven in deze handleiding.
- Laat het apparaat niet onbeheerd werken.

- Bij het frituren met hete lucht komt er hete stoom vrij via de luchtuitlaatopeningen. Houd je handen en gezicht op een veilige afstand van de stoom en de luchtuitlaatopeningen. Wees ook voorzichtig met hete stoom en lucht wanneer je de pan uit het apparaat haalt.
- Bereikbare oppervlakken kunnen heet worden tijdens gebruik (Figuur 2).
- Ontkoppel onmiddellijk het apparaat als je donkere rook uit het apparaat ziet komen. Wacht tot de rookafgifte stopt voordat je de pan uit het apparaat haalt.

VOORZICHTIGHEID

- Zorg ervoor dat het apparaat op een horizontaal, vlak en stabiel oppervlak staat.
- Dit apparaat is alleen ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Het is mogelijk niet veilig te gebruiken in omgevingen zoals personeelskeukens, boerderijen, motels en andere niet-residentiële omgevingen. Het is ook niet bedoeld voor gebruik door gasten in hotels, motels, bed and breakfasts en andere residentiële omgevingen.
- Als het apparaat onjuist wordt gebruikt 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 we elke aansprakelijkheid voor veroorzaakte schade weigeren.
- Koppel altijd het apparaat los wanneer het niet wordt gebruikt.
- Het apparaat heeft ongeveer 30 minuten nodig om af te koelen voordat het veilig kan worden vastgehouden of schoongemaakt.

AUTOMATISCHE UITSCHAKELING

Dit apparaat is uitgerust met een timer. Wanneer de timer is afgeteld tot 0, produceert het apparaat een belsignaal en schakelt automatisch uit. Om het apparaat handmatig uit te schakelen, draai je de timerknop tegen de klok in naar 0.

◆ VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Verwijder eventuele stickers of labels van het apparaat.
3. Reinig de mand en pan grondig met warm 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 direct met olie of frituurvet.

Let op: Wanneer je airfryer voor de eerste keer wordt verwarmd, kan er een lichte rook of geur uit komen. Dit is normaal bij veel verwarmingsapparaten. Dit heeft geen invloed op de veiligheid van je apparaat.

◆ VOORBEREIDEN VOOR GEBRUIK

1. Plaats het apparaat op een stabiel, horizontaal en vlak oppervlak.

Plaats het apparaat niet op een niet-hittebestendig oppervlak.

2. Plaats de mand in de pan (Figuur 3).

Vul de pan niet met olie of andere vloeistoffen. Plaats niets boven op het apparaat, dit verstoort de luchtstroom en beïnvloedt het resultaat van het bakken met hete lucht.

◆ GEBRUIK VAN HET APPARAAT

BAKKEN MET HETE LUCHT

1. Steek de stekker in een geaard stopcontact.
2. Trek voorzichtig de pan uit de hete-luchtfriteuse (Figuur 6).
3. Doe de ingrediënten in de mand (Figuur 5).
4. Schuif de pan terug in de hete-luchtfriteuse (Figuur 4) en zorg ervoor dat deze zorgvuldig wordt uitgelijnd met de geleiders in het lichaam van de friteuse. Gebruik de pan nooit zonder het rek erin.

Voorzichtig: Raak de pan niet aan tijdens en kort na gebruik, omdat deze erg heet wordt. Houd de pan alleen vast aan het handvat.

5. Bepaal de benodigde bereidingstijd en temperatuur voor het ingrediënt (zie sectie 'Instellingen' in dit hoofdstuk).
6. Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud (zie sectie "Instellingen" in dit hoofdstuk). Om de ingrediënten te schudden, trek je de pan uit het apparaat aan het handvat en schud je deze. Schuif vervolgens de pan terug in de airfryer. *Tip: Als je de timer halverwege de bereidingstijd instelt, hoor je het belletje van de timer wanneer je de ingrediënten moet schudden. Dit betekent echter dat je de timer opnieuw moet instellen naar de resterende bereidingstijd na het schudden.*
7. Wanneer je de timerbel hoort, is de ingestelde bereidingstijd verstreken. Haal de pot uit het apparaat. **Let op: Je kunt het apparaat ook handmatig uitschakelen. Stel hiervoor de tijd in op 0.**
8. Controleer of de ingrediënten klaar zijn. Als de ingrediënten nog niet klaar zijn, schuif je eenvoudig de pot terug in het apparaat en stel je de timer in op een paar extra minuten.
9. Om ingrediënten te verwijderen (bijv. friet), trek je de pot uit de heteluchtfriteuse en plaats je deze op een rooster. **Keer de frituurpan niet ondersteboven terwijl deze nog aan de pot vastzit, omdat eventueel overtollige olie die zich op de bodem van de pot heeft verzameld, op de ingrediënten zal lekken. De pot en de ingrediënten zijn heet. Afhankelijk van het type ingrediënten in de heteluchtfriteuse, kan er stoom uit de pot ontsnappen.**
10. Giet de inhoud van de frituurpan in een kom of op een bord.
11. Wanneer een batch ingrediënten klaar is, is de heteluchtfriteuse direct klaar voor het bereiden van een andere batch.

INSTELLINGEN

De tabel hieronder helpt je bij het selecteren van de basisinstellingen voor de ingrediënten. **Let op: Houd er rekening mee dat deze instellingen indicaties zijn. Omdat ingrediënten verschillen in oorsprong, grootte, vorm en merk, kunnen we niet garanderen dat de beste instellingen voor jouw ingrediënten worden gegarandeerd.** Aangezien de Rapid Air-technologie de lucht in het apparaat direct opnieuw verwarmt, verstoort het kortstondig uittrekken van de pot tijdens het hete-lucht frituren het proces nauwelijks. Voor het instellen van tijd en temperatuur, zie Figuur 7.

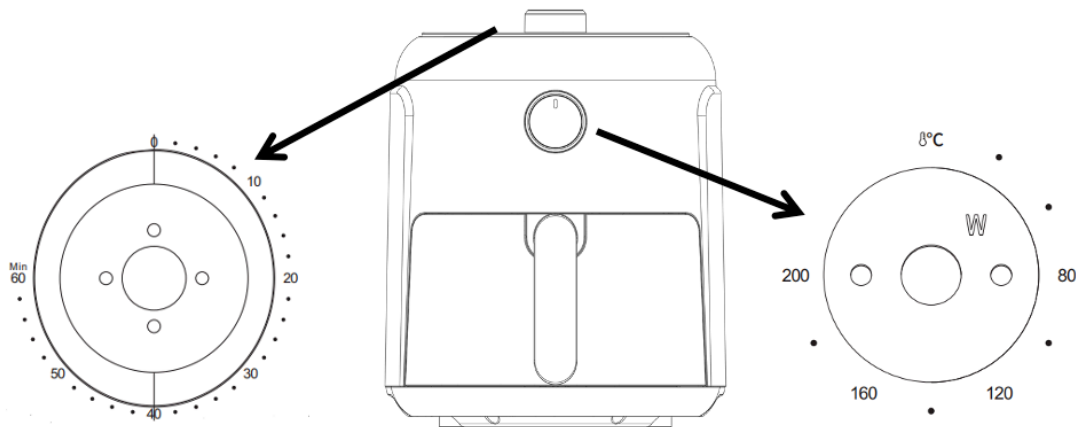


Fig 7.

TIPS

- *Kleinere ingrediënten hebben meestal een iets kortere bereidingstijd nodig dan grotere ingrediënten.*
- *Een grotere hoeveelheid ingrediënten heeft slechts iets meer bereidingstijd nodig, een kleinere hoeveelheid ingrediënten heeft slechts iets minder bereidingstijd nodig.*
- *Het halverwege schudden van kleinere ingrediënten optimaliseert het eindresultaat en kan helpen voorkomen dat ingrediënten ongelijkmatig worden gefrituurd.*
- *Voeg wat olie toe aan verse aardappelen voor een knapperig resultaat. Frituur je ingrediënten in de heteluchtfriteuse binnen enkele minuten nadat je de olie hebt toegevoegd.*
- *Bereid geen extreem vette ingrediënten zoals worstjes 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 knapperige frietjes is 250 gram.*
- *Gebruik kant-en-klaar deeg om snel en gemakkelijk gevulde snacks te bereiden. Kant-en-klaar deeg heeft ook minder bereidingstijd nodig dan zelfgemaakt deeg.*
- *Plaats een bakvorm of ovenschaal in de mand van de heteluchtfriteuse als je een cake, quiche of fragiele ingrediënten of gevulde ingrediënten wilt bakken of frituren.*
- *Je kunt de heteluchtfriteuse ook gebruiken om ingrediënten opnieuw op te warmen. Voor het opwarmen van ingrediënten, standaard 200 °C gedurende maximaal 10 minuten.*

PRODUCT	HOEVEELHEID MIN-MAX (g)	TIJD (min)	TEMPERATUUR	SCHUDDEN
Bevroren frietjes	200-300	15-22	200°C	schudden
Drumsticks	200-300	20-25	200°C	schudden
Vis	150-260	15-20	160°C	schudden
Garnalen	150-250	15-20	160°C	schudden
Biefstuk	100-200	10-20	180°C	schudden
Bacon	150-260	10-15	180°C	schudden
Cake	120-160	13-18	160°C	X

Opmerking

1. **Voeg 3 minuten toe aan de bereidingstijd wanneer je begint met bakken terwijl de heteluchtfriteuse nog koud is.**
2. **Keer of schud een keer tijdens het bakken.**

◆ REINIGING

REINIG HET APPARAAT NA ELK GEBRUIK

De pot en het rooster hebben een antiaanbaklaag. Gebruik geen metalen keukengerei of schurende reinigingsmaterialen om ze schoon te maken, omdat dit de antiaanbaklaag kan beschadigen.

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen. **Opmerking: Haal de pot eruit om de heteluchtfriteuse sneller te laten afkoelen.**
2. Veeg de buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.
3. Reinig de pot en het rooster met warm water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons. Je kunt ontvettingsmiddel gebruiken om eventueel achtergebleven vuil te verwijderen. Tip: Als er vuil aan het rooster of de onderkant van de pot kleeft, vul de pot dan met warm water en wat afwasmiddel. Plaats het rooster in de pot en laat de pot en het rooster ongeveer 10 minuten weken.
4. Reinig de binnenkant van het apparaat met warm water en een niet-schurende spons.
5. Reinig het verwarmingselement met een reinigingsborstel om eventuele voedselresten 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 huishoudelijke afval wanneer het is afgedankt, maar lever het in bij een officieel inzamelpunt voor recycling. Hiermee help je het milieu te behouden.

◆ GARANTIE EN SERVICE

Als je service, informatie nodig hebt of een probleem hebt, neem dan contact op met het lokale geautoriseerde servicecentrum.

◆ PROBLEEMOPLOSSING

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
De hetelucht friteuse werkt niet.	Het apparaat is niet aangesloten.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	Je hebt de timer niet ingesteld.	Stel de timer in op de vereiste bereidingstijd om het apparaat in te schakelen.
De ingrediënten die met de hetelucht friteuse zijn gefrituurd, zijn niet gaar.	De hoeveelheid ingrediënten in de mand is te groot.	Doe kleinere hoeveelheden ingrediënten in de mand. Kleinere porties worden gelijkmatiger gefrituurd.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Stel de temperatuur in op de vereiste temperatuurinstelling (zie sectie 'instellingen' in hoofdstuk 'gebruik van het apparaat').
	De bereidingstijd is te kort.	Stel de timer in op de vereiste bereidingstijd (zie sectie 'Instellingen' in hoofdstuk 'Gebruik van het apparaat').
De ingrediënten worden ongelijkmatig gefrituurd	Bepaalde soorten ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.	Ingrediënten die boven op elkaar liggen (bijv. frietjes) moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud. Zie sectie 'Instellingen' in hoofdstuk 'Gebruik van het apparaat'.
Snacks zijn niet knapperig wanneer ze uit de hetelucht friteuse komen.	Je hebt snacks gebruikt die bedoeld zijn voor bereiding in een traditionele frituurpan.	Gebruik snacks voor de oven of bestrijk de snacks lichtjes met olie voor een knapperig resultaat.
Ik kan de pan niet goed in het apparaat schuiven.	Er zit te veel in de mand.	Vul de mand niet voorbij de MAX-aanduiding.
	Het rooster zit niet correct in de pot.	Druk het rooster naar beneden in de pot totdat het niet verder kan bewegen.
Er komt witte rook uit het apparaat.	Je bereidt vette ingrediënten.	Als je vette ingrediënten in de hetelucht friteuse frituurt, zal er veel olie in de pot lekken. De olie produceert witte rook en de pot kan warmer worden dan normaal. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het eindresultaat.
	De pot bevat nog resten vet van vorig gebruik.	Witte rook wordt veroorzaakt door vet dat in de pan wordt verwarmd. Zorg ervoor dat je de pan na elk gebruik goed schoonmaakt.

◆ PROBLEEMOPLOSSING

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Verse frietjes worden ongelijkmatig gefrituurd in de hetelucht friteuse.	Je hebt het verkeerde aardappeltype gebruikt	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze tijdens het frituren stevig blijven.
	Je hebt de frietjes niet goed afgespoeld voordat je ze hebt gefrituurd.	Spoel de aardappelsticks goed af om zetmeel van de buitenkant van de sticks te verwijderen.
Verse frietjes zijn niet knapperig wanneer ze uit de hetelucht friteuse komen.	De krokante textuur 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 krokanter resultaat.
		Voeg iets meer olie toe voor een krokanter resultaat.

JUISTE VERWIJDERING VAN DIT PRODUCT



Deze markering geeft aan dat dit product niet met ander huishoudelijk afval mag worden weggegooid in de hele EU. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, recycle het verantwoord om het duurzame hergebruik van materiaalbronnen te bevorderen. Om je gebruikte apparaat terug te sturen, gebruik je het retour- en inzamelsysteem of neem je contact op met de winkelier waar het product is gekocht. Zij kunnen dit product aannemen voor milieuvriendelijke recycling.

NEXOT

mini friteuse à air 2.6L

Manuel

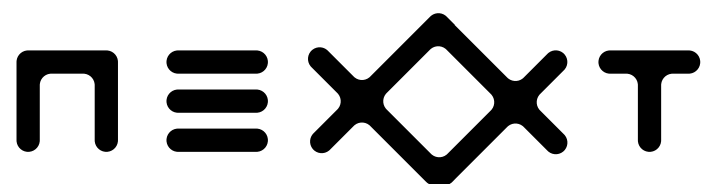


EN

NL

FR

DE



NEXXT est la marque innovante proposant des gadgets de haute qualité pour l'intérieur et l'extérieur de la maison. Optez pour le confort durable avec nos articles inspirants et simplifiez votre vie. Toujours à un prix compétitif. Parce que nous croyons en l'innovation abordable pour la vie moderne.

NEXXT, the new ease.

Merci d'avoir choisi l'un de nos produits NEXXT ! Avant de commencer, nous vous recommandons vivement de lire attentivement ce manuel complet pour éviter tout risque de blessure physique et de dommages au 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 méticuleusement. Si vous avez des questions, rencontrez des problèmes d'installation ou avez des doutes sur la sécurité, n'hésitez pas à nous contacter à l'adresse info@conceptonlinebv.nl.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires. Il n'est pas adapté aux endroits suivants :

- espaces cuisine du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
- maisons de ferme ;
- par des clients dans des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
- environnements de type bed and breakfast.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies, notamment:

- Lisez toutes les instructions.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le cordon, les fiches ou la base dans l'eau ou tout autre liquide. **AVERTISSEMENT : Cet appareil électrique contient une fonction de chauffage. Les surfaces, différentes des surfaces fonctionnelles, peuvent atteindre des températures élevées. Comme les températures sont perçues différemment par différentes personnes, cet équipement doit être utilisé avec PRUDENCE. L'équipement ne doit être touché qu'aux poignées et aux surfaces de préhension prévues, et utiliser une protection thermique comme des gants ou similaire. Les surfaces autres que les surfaces de préhension prévues doivent avoir suffisamment de temps pour refroidir avant d'être touchées.**
- Débranchez de la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laissez refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces.
- Type Y : Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes également qualifiées afin d'éviter un danger.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
- Ne placez pas sur ou à proximité d'une plaque chauffante à gaz ou électrique, ou dans un four chaud.
- Une précaution extrême doit être prise lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Attachez toujours la fiche à l'appareil d'abord, puis branchez le cordon dans la prise murale. Pour déconnecter, mettez tout contrôle sur "off", puis retirez la fiche de la prise murale.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, s'ils ont reçu une supervision ou des instructions sur l'utilisation de l'appareil de manière sûre et comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils n'aient plus de 8 ans et soient supervisés.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les appareils ne sont pas destinés à être utilisés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.

INTRODUCTION

Cette friteuse à air chaud fournit un moyen facile et sain de préparer vos ingrédients préférés. En utilisant une circulation d'air chaud rapide et un gril supérieur, elle est capable de réaliser de nombreux plats. Le meilleur, c'est que la friteuse à air chaud chauffe les aliments dans toutes les directions et que la plupart des ingrédients ne nécessitent pas d'huile.

DONNÉES TECHNIQUES

-----Tension:	220-240V~ 50-60Hz
-----Puissance:	1000 Watts
-----Capacité du pot de friture:	2,6 litres
-----Température:	80-200 °C
-----Minuteur:	(1-60 minutes)

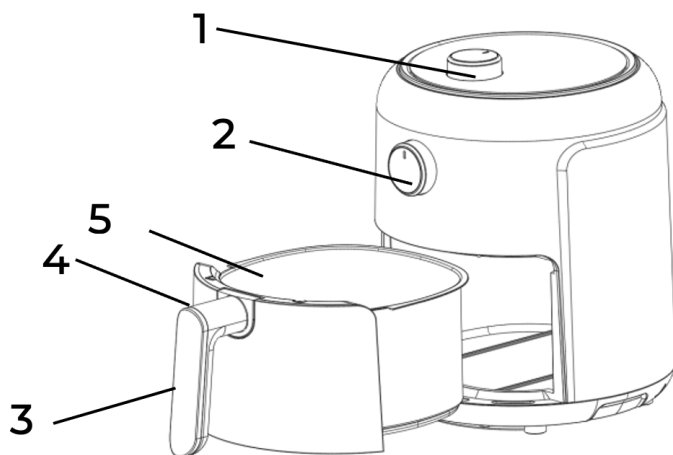
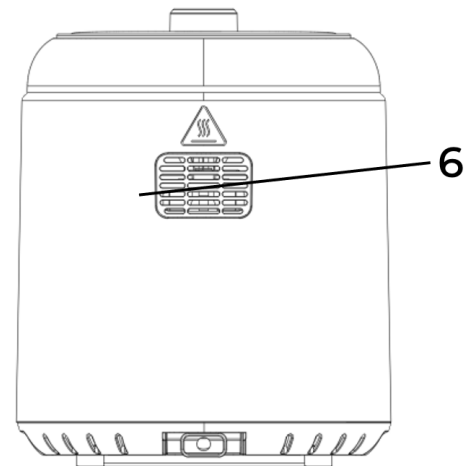


Fig 1.



DESCRIPTION GÉNÉRALE (FIG.1)

- | | |
|-----------------------|--------------------------|
| 1. Cadran du minuteur | 2. Cadran de température |
| 3. Poignée du panier | 4. Couvercle du tiroir |
| 5. Pot de friture | 6. Sortie d'air |
| 7. Grille | |



Fig 2.

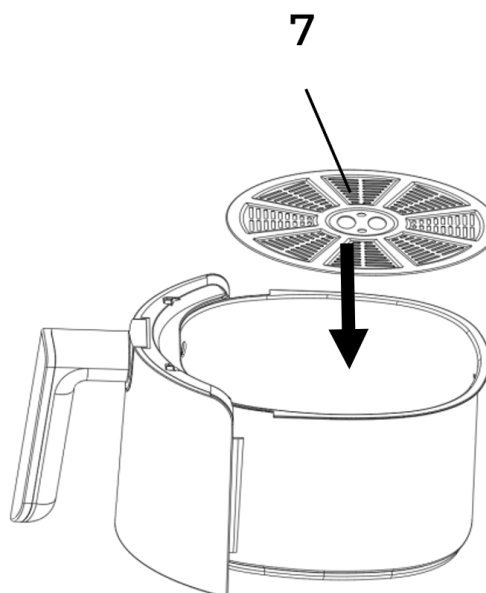


Fig 3.

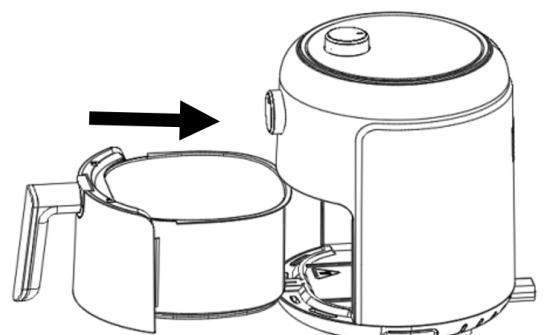


Fig 4.

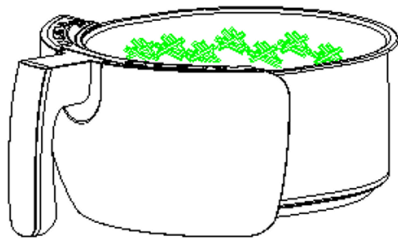


Fig 5.

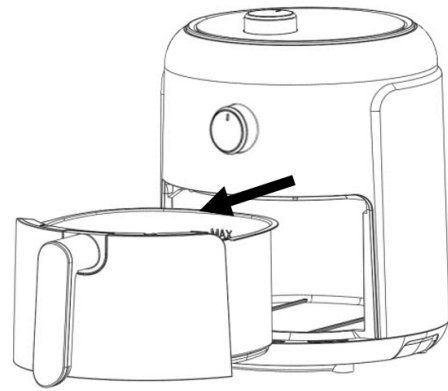


Fig 6.

DANGER

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions sur l'utilisation de l'appareil de manière sûre et comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils n'aient plus de 8 ans et soient supervisés.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- N'immergez jamais le boîtier, qui contient des composants électriques et les éléments chauffants, dans l'eau ni ne le rincez sous le robinet.
- Ne laissez pas d'eau ou d'autres liquides pénétrer dans l'appareil pour éviter les chocs électriques.
- Placez toujours les ingrédients à frire dans le panier pour éviter qu'ils ne viennent en contact avec les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas l'entrée d'air et les ouvertures extérieures d'air pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Ne remplissez pas le pot d'huile car cela peut provoquer un risque d'incendie.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil pendant son fonctionnement. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.

AVERTISSEMENT

- Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale.
- N'utilisez pas l'appareil s'il y a des dommages sur la fiche, le cordon secteur ou d'autres pièces.
- Ne faites pas appel à une personne non autorisée pour remplacer ou réparer le cordon secteur endommagé.
- Gardez le cordon secteur loin des surfaces chaudes.
- Ne branchez pas l'appareil ou 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 le dessus de 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.
- Lors de la friture à air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les ouvertures de sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance sécuritaire de la vapeur et des ouvertures de sortie d'air. Soyez également prudent avec la vapeur et l'air chaud lorsque vous retirez le pot de l'appareil. Toute surface accessible peut devenir chaude pendant l'utilisation (Fig.2).

- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée sombre sortir de l'appareil. Attendez que l'émission de fumée cesse avant de retirer le pot de l'appareil.

ATTENTION

- Assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface horizontale, plane et stable.
- Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique. Il peut ne pas être sûr d'être utilisé dans des environnements tels que les cuisines du 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 invalide et nous pourrions refuser toute responsabilité pour les dommages causés.
- Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- L'appareil a besoin d'environ 30 minutes pour refroidir en toute sécurité pour la manipulation ou le nettoyage.

ARRÊT AUTOMATIQUE

Cet appareil est équipé d'une minuterie. Lorsque la minuterie a atteint 0, l'appareil émet un son de cloche et s'éteint automatiquement. Pour éteindre l'appareil manuellement, tournez le bouton de la minuterie dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à 0.

◆ AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Retirez tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil.
3. Nettoyez soigneusement le panier et le pot avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

Cette friteuse sans huile fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas le pot directement avec de l'huile ou de la graisse de friture.

Remarque : Lorsque votre friteuse à air est chauffée pour la première fois, elle peut émettre une légère fumée ou odeur. C'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 placez pas l'appareil sur une surface non résistante à la chaleur.**
2. Placez le panier dans le pot (Fig.3). **Ne remplissez pas le pot d'huile ou d'autre liquide. Ne posez rien sur le dessus de l'appareil, cela perturberait le flux d'air et affecterait le résultat de la friture à air chaud.**

◆ UTILISATION DE L'APPAREIL

FRITURE À AIR CHAUD

1. Branchez la fiche dans une prise murale avec terre.
2. Retirez délicatement le pot de la friteuse à air chaud (Fig.6).
3. Mettez les ingrédients dans le panier (Fig.5).
4. Remplacez le pot dans la friteuse à air chaud (Fig 4), en veillant à l'aligner soigneusement avec les guides dans le corps de la friteuse. N'utilisez jamais le pot sans le support à l'intérieur.

Attention: Ne touchez pas le pot pendant et un certain temps après l'utilisation, car il devient très chaud. Tenez uniquement le pot par la poignée.

5. Déterminez le temps de préparation et la température nécessaires pour l'ingrédient (voir section "Paramètres" dans ce chapitre).
6. Certains ingrédients nécessitent d'être secoués à mi-cuisson (voir section "Paramètres" dans ce chapitre). Pour secouer les ingrédients, retirez le pot de l'appareil par la poignée et secouez-le. Ensuite, remplacez le pot dans la friteuse à air. *Conseil : Si vous réglez la minuterie à la moitié du temps de préparation, vous entendrez la sonnerie de la minuterie lorsque vous devrez secouer les ingrédients. Cependant, cela signifie que vous devrez à nouveau régler la minuterie pour le temps de préparation restant après avoir secoué.*
7. Lorsque vous entendez la sonnerie de la minuterie, le temps de préparation défini est écoulé. Retirez le pot de l'appareil. **Remarque : Vous pouvez également éteindre manuellement l'appareil. Pour ce faire, réglez la minuterie à 0.**
8. Vérifiez si les ingrédients sont prêts. Si ce n'est pas le cas, remplacez simplement le pot dans l'appareil et réglez la minuterie pour quelques minutes supplémentaires.
9. Pour retirer les ingrédients (par exemple, des frites), retirez le pot de la friteuse à air chaud et placez-le sur une grille. **Ne retournez pas le pot de friture avec le pot toujours attaché, car tout excès d'huile collecté au fond du pot risquerait de fuir sur les ingrédients. Le pot et les ingrédients sont chauds. En fonction du type d'ingrédients dans la friteuse à air, de la vapeur peut s'échapper du pot.**
10. Videz le pot de friture dans un bol ou sur une assiette.
11. Une fois un lot d'ingrédients prêt, la friteuse à air est instantanément prête à préparer un autre lot.

PARAMÈTRES

Ce tableau ci-dessous vous aidera à sélectionner les réglages de base pour les ingrédients. **Remarque : Gardez à l'esprit que ces réglages sont des indications. Comme les ingrédients diffèrent par leur origine, leur taille, leur forme et leur marque, nous ne pouvons garantir le meilleur réglage pour vos ingrédients.** Grâce à la technologie Rapid Air, le retrait rapide du pot de l'appareil pendant la friture à air chaud perturbe à peine le processus.

Pour régler le temps et la température, reportez-vous à la Fig 7.

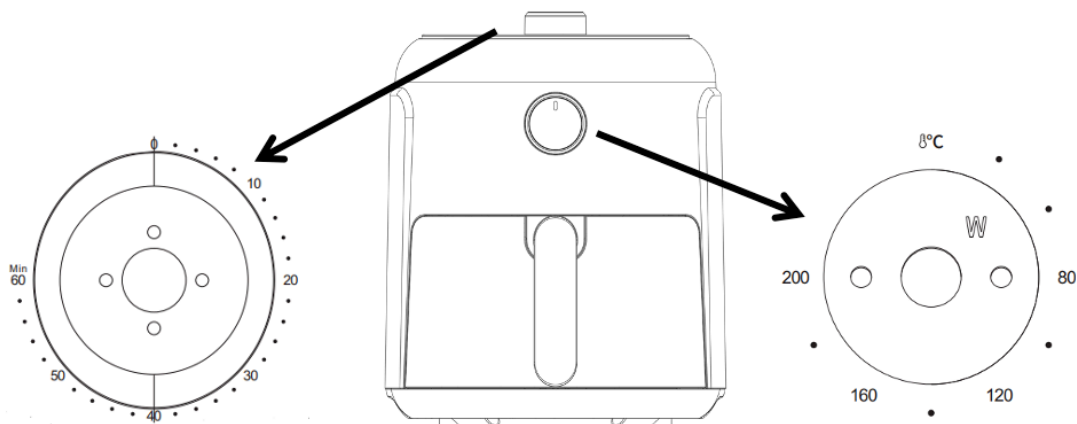


Fig 7.

CONSEILS

- Les petits ingrédients nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les gros ingrédients.
- Une plus grande quantité d'ingrédients nécessite légèrement plus de temps de préparation, une plus petite quantité d'ingrédients nécessite légèrement moins de temps de préparation.
- Secouer les petits ingrédients à mi-cuisson optimise le résultat final et peut aider à éviter une cuisson inégale.
- 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 comme des saucisses dans la friteuse à air chaud.
- Les snacks qui peuvent être préparés au four peuvent également l'être dans la friteuse à air chaud.
- La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 250 grammes.
- Utilisez de la pâte préparée pour préparer rapidement et facilement des snacks. La pâte préparée nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte faite maison.
- Placez un moule à gâteau ou un plat de cuisson dans le panier de la friteuse à air 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 pour réchauffer des ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, utilisez la température par défaut de 200 °C pendant jusqu'à 10 minutes.

PRODUIT	QUANTITÉ MIN-MAX (g)	TEMPS (min)	TEMPÉRATURE	SECOUER
Frites surgelées	200-300	15-22	200°C	secouer
Pilons de poulet	200-300	20-25	200°C	secouer
Poisson	150-260	15-20	160°C	secouer
Crevettes	150-250	15-20	160°C	secouer
Steak	100-200	10-20	180°C	secouer
Lard	150-260	10-15	180°C	secouer
Gâteau	120-160	13-18	160°C	X

Remarque:

1. Ajoutez 3 minutes au temps de préparation lorsque vous commencez à frire alors que la friteuse à air est encore froide.
2. Retournez ou secouez une fois pendant la cuisson.

◆ NETTOYAGE

NETTOYEZ L'APPAREIL APRÈS CHAQUE UTILISATION

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Le pot et le support sont revêtus d'un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de matériaux abrasifs pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

1. Débranchez la fiche de la prise murale et laissez l'appareil refroidir. **Remarque : Retirez le pot pour que la friteuse à air refroidisse plus rapidement.**
2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Nettoyez le pot et le support avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Vous pouvez utiliser un dégraissant pour éliminer toute saleté résiduelle. Conseil : Si de la saleté est collée au support ou au fond du pot, remplissez le pot d'eau chaude avec du liquide vaisselle. Placez le support dans le pot et laissez-les tremper 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 avec une brosse de nettoyage pour éliminer tout résidu alimentaire.

◆ STOCKAGE

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

◆ ENVIRONNEMENT

Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers ordinaires une fois qu'il est usé, mais remettez-le à un point de collecte officiel pour le recyclage. En agissant ainsi, vous contribuez à préserver l'environnement.

◆ GARANTIE ET SERVICE

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

◆ DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La friteuse à air ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez la fiche dans une prise murale avec terre.
	Vous n'avez pas réglé la minuterie.	Réglez la minuterie sur le temps de préparation requis pour allumer l'appareil.
Les ingrédients frits avec la friteuse à air ne sont pas prêts.	La quantité d'ingrédients dans le panier est trop importante.	Mettez des quantités plus petites d'ingrédients dans le panier. Les petits lots sont cuits de manière plus uniforme.
	La température réglée est trop basse.	Réglez la température sur le réglage nécessaire (voir section "Paramètres" dans le chapitre "Utilisation de l'appareil").
	Le temps de préparation est trop court.	Réglez la minuterie sur le temps de préparation requis (voir section "Paramètres" dans le chapitre "Utilisation de l'appareil").
Les ingrédients sont cuits de manière inégale dans la friteuse à air.	Certains types d'ingrédients doivent être secoués à mi-cuisson.	Les ingrédients qui se trouvent au-dessus ou les uns sur les autres (par exemple, les frites) doivent être secoués à mi-cuisson. Voir section "Paramètres" dans le chapitre "Utilisation de l'appareil".
Les snacks frits ne sont pas croustillants à la sortie de la friteuse à air.	Vous avez utilisé un type de snacks destiné à être préparé dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des snacks pour four ou brossez légèrement de l'huile sur les snacks pour un résultat plus croustillant.
Je ne peux pas insérer correctement le pot dans l'appareil.	Il y a trop d'ingrédients dans le panier.	Ne remplissez pas le panier au-delà de l'indication MAX.
	Le support n'est pas placé correctement dans le pot.	Poussez le support vers le bas dans le pot jusqu'à ce qu'il ne puisse plus être déplacé.

◆ DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Vous préparez des ingrédients gras.	Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse à air, une grande quantité d'huile s'écoulera dans le pot. L'huile produit de la fumée blanche et le pot peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte pas l'appareil ni le résultat final.
	Le pot contient encore des résidus de graisse de l'utilisation précédente.	La fumée blanche est causée par la graisse chauffée dans le pot. Assurez-vous de nettoyer correctement le pot après chaque utilisation.
Les frites fraîches sont cuites de manière inégale dans la friteuse à air.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la cuisson.
	Vous n'avez pas rincé correctement les bâtonnets de pommes de terre avant de les frire.	Rincez correctement les bâtonnets de pommes de terre pour éliminer l'amidon de l'extérieur des bâtonnets.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse à air.	La croustillance des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau présente dans les frites.	Assurez-vous de bien sécher les bâtonnets de pomme de terre avant d'ajouter l'huile.
		Coupez les bâtonnets de pomme de terre plus petits pour obtenir un résultat plus croustillant.
		Ajoutez légèrement plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

ÉLIMINATION CORRECTE DE CE PRODUIT



Cette marque indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers dans l'ensemble de l'UE. Pour éviter tout dommage potentiel à l'environnement ou à la santé humaine résultant d'une élimination incontrôlée des déchets, recyclez-le de manière responsable pour promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour renvoyer votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contacter le revendeur où le produit a été acheté. Ils peuvent prendre en charge ce produit pour un recyclage respectueux de l'environnement.

NEXXT

Mini-Luftfritteuse 2.6L

Handbuch

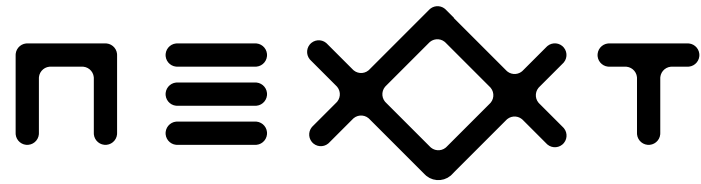


EN

NL

FR

DE



NEXXT ist die innovative Marke mit hochwertigen Gadgets für den Innen- und Außenbereich des Hauses. Entscheiden Sie sich für nachhaltigen Komfort mit unseren inspirierenden Artikeln und vereinfachen Sie Ihr Leben. Immer zu einem wettbewerbsfähigen Preis. Weil wir an bezahlbare Innovation für das moderne Leben glauben.

NEXXT, the new ease.

Vielen Dank, dass Sie sich für eines unserer NEXXT-Produkte entschieden haben! Bevor Sie beginnen, empfehlen wir dringend, diese gesamte Anleitung sorgfältig zu lesen, um mögliche physische Verletzungen und Schäden am Produkt zu vermeiden. Wir können nicht für die Folgen einer falschen oder fehlerhaften Installation verantwortlich gemacht werden, wenn die Anweisungen in dieser Anleitung nicht akribisch befolgt werden. Wenn Sie Fragen haben, auf Installationsprobleme stoßen oder Bedenken hinsichtlich der Sicherheit haben, zögern Sie bitte nicht, uns unter info@conceptonlinebv.nl zu kontaktieren.

BEWAHREN SIE DIESE HINWEISE AUF

Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie nachfolgend nicht geeignet:

- Personal-Küchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- Bauernhäuser;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohngebäuden;
- Bed & Breakfast-Unterkünfte.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Gebrauch elektrischer Geräte sollten grundlegende Sicherheitsmaßnahmen beachtet werden, einschließlich der folgenden:

- Lesen Sie alle Anweisungen.
- Berühren Sie heiße Oberflächen nicht.
- Um sich vor einem elektrischen Schlag zu schützen, tauchen Sie Kabel, Stecker oder Basis nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. **WARNUNG: Dieses elektrische Gerät enthält eine Heizfunktion. Oberflächen, auch abweichend von den funktionellen Oberflächen, können hohe Temperaturen entwickeln. Da Temperaturen von verschiedenen Personen unterschiedlich wahrgenommen werden, sollte dieses Gerät VORSICHTIG verwendet werden. Das Gerät sollte nur an den vorgesehenen Griffen und Griffoberflächen berührt werden und hitzebeständige Handschuhe oder ähnliches verwendet werden. Oberflächen außerhalb der vorgesehenen Griffbereiche sollten ausreichend Zeit zum Abkühlen erhalten, bevor sie berührt werden.**
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie es vor dem Aufsetzen oder Abnehmen von Teilen abkühlen.
- Typ Y: Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Servicepersonal oder ebenso qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Gerätehersteller empfohlen werden, kann Verletzungen verursachen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand des Tisches oder der Theke hängen oder berühren Sie heiße Oberflächen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder in einen beheizten Ofen.
- Bei der Bewegung eines Geräts mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten muss äußerste Vorsicht geboten werden.
- Stecken Sie immer zuerst den Stecker in das Gerät und dann das Kabel in die Steckdose. Zum Trennen stellen Sie jede Steuerung auf "aus" und entfernen dann den Stecker aus der Steckdose.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und älter sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie Anweisungen zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung des Benutzers darf nur von Kindern über 8 Jahren unter Aufsicht erfolgen.
- Halten Sie das Gerät und sein Kabel von Kindern unter 8 Jahren fern.
- Die Geräte sind nicht dafür vorgesehen, durch einen externen Timer oder ein separates Fernsteuersystem betrieben zu werden.

EINLEITUNG

Dieser Hot-Air-Fryer bietet eine einfache und gesunde Möglichkeit, Ihre Lieblingszutaten zuzubereiten. Durch die Verwendung von heißer, schneller Luftzirkulation und einem oberen Grill ist es in der Lage, zahlreiche Gerichte zuzubereiten. Das Beste daran ist, dass der Hot-Air-Fryer Lebensmittel von allen Seiten erhitzt und die meisten Zutaten kein Öl benötigen.

TECHNISCHE DATEN

-----Spannung:	220-240V~ 50-60Hz
-----Leistung:	1000 Watt
-----Kapazität der Frittierpfanne:	2,6 Liter
-----Temperatur:	80-200 °C
-----Timer	(1-60 Minuten)

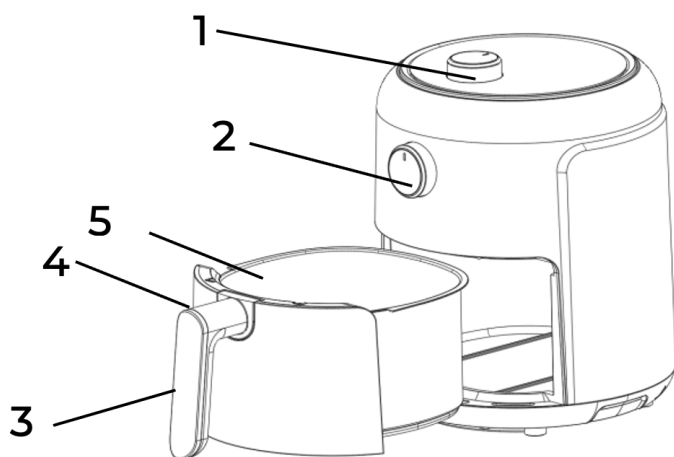


Fig 1.

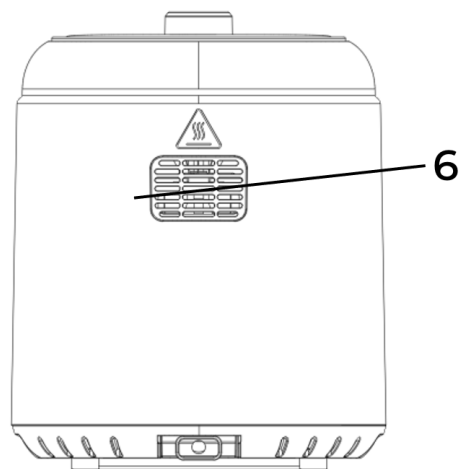


Fig 2.

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG (FIG.1)

- | | |
|--------------------|-------------------------|
| 1. Timer-Drehknopf | 2. Temperatur-Drehknopf |
| 3. Griff des Korbs | 4. Schubladenabdeckung |
| 5. Frittierpfanne | 6. Luftauslass |
| 7. Grillrost | |

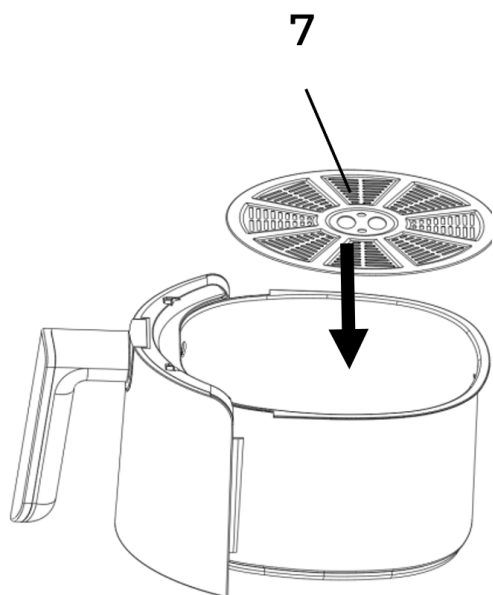


Fig 3.

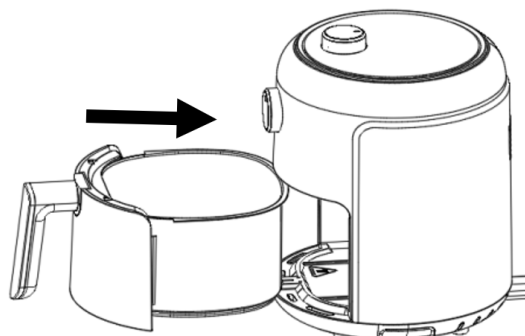


Fig 4.

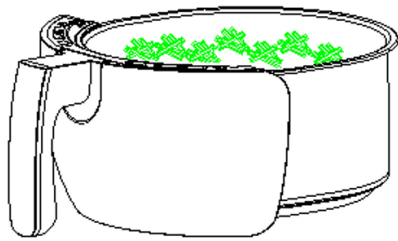


Fig 5.

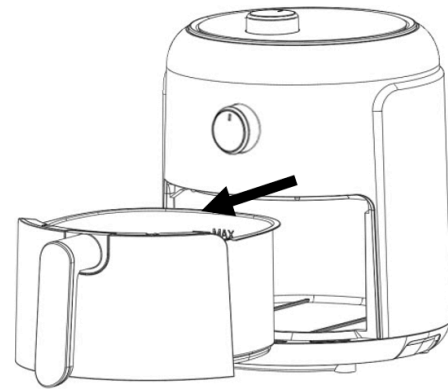


Fig 6.

GEFAHR

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie Anweisungen zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung des Benutzers darf nur von Kindern über 8 Jahren unter Aufsicht erfolgen.
- Halten Sie das Gerät und sein Kabel von Kindern unter 8 Jahren fern.
- Tauchen Sie das Gehäuse, das elektrische Komponenten und die Heizelemente enthält, niemals in Wasser ein oder spülen Sie es unter fließendem Wasser ab.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät gelangen, um einen elektrischen Schlag zu verhindern.
- Legen Sie immer die zu frittierenden Zutaten in den Korb, um zu verhindern, dass sie mit den Heizelementen in Kontakt kommen.
- Bedecken Sie nicht den Lufteinlass und die Luftaustrittsöffnungen während des Betriebs des Geräts.
- Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl, da dies eine Brandgefahr darstellen 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 (Fig. 2).
- Ziehen Sie sofort den Stecker des Geräts, wenn dunkler Rauch aus dem Gerät austritt. Warten Sie, bis die Rauchemission aufhört, bevor Sie die Pfanne aus dem Gerät entfernen.

WARNUNG

- Überprüfen 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.
- Begeben Sie sich nicht zu einer nicht autorisierten Person, um das beschädigte Netzkabel auszutauschen oder zu reparieren.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Stecken Sie das Gerät nicht ein oder bedienen Sie das Bedienfeld mit nassen Händen.
- Stellen Sie das Gerät nicht gegen eine Wand oder andere Geräte. Lassen Sie mindestens 10 cm freien Platz auf der Rückseite und den Seiten sowie 10 cm freien Platz über dem Gerät. Legen Sie nichts oben auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als in dieser Anleitung beschrieben.

- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten.
- Während des Heißluftfrittierens wird heißer Dampf durch die Luftauslassöffnungen freigesetzt. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht sicher von Dampf und den Luftauslassöffnungen fern. Seien Sie auch vorsichtig mit heißem Dampf und Luft, wenn Sie den Topf aus dem Gerät entfernen.
- Alle zugänglichen Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden (Fig. 2).
- Ziehen Sie das Gerät sofort aus der Steckdose, wenn dunkler Rauch aus dem Gerät austritt. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufhört, bevor Sie den Topf aus dem Gerät entfernen.

VORSICHT

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer horizontalen, ebenen und stabilen Oberfläche steht.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Es ist möglicherweise nicht sicher in Umgebungen wie Personal-Küchen, Bauernhöfen, Motels und anderen nicht-wohnlichen Umgebungen zu verwenden. Es ist auch nicht für die Verwendung durch Kunden in Hotels, Motels, Bed & Breakfasts und anderen Wohngebäuden vorgesehen.
- Wenn das Gerät unsachgemäß verwendet wird oder für professionelle oder halbprofessionelle Zwecke verwendet wird oder nicht gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung verwendet wird, erlischt die Garantie und wir könnten jede Haftung für entstandene Schäden ablehnen.
- Ziehen Sie das Gerät immer aus der Steckdose, wenn es nicht verwendet wird.
- Das Gerät muss etwa 30 Minuten abkühlen, um sicher gehandhabt oder gereinigt zu werden.

AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG

Dieses Gerät ist mit einem Timer ausgestattet. Wenn der Timer auf 0 heruntergezählt hat, ertönt ein Signalton und das Gerät schaltet sich automatisch aus. Um das Gerät manuell auszuschalten, drehen Sie den Timerknopf gegen den Uhrzeigersinn auf 0.

◆ VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.

1. Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
2. Reinigen Sie den Korb und den Topf gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht abrasiven Schwamm.
3. Wischen Sie das Innere und Äußere des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.

Dies ist ein ölfreier Fritteusen, der mit heißer Luft arbeitet. Füllen Sie den Topf nicht direkt mit Öl oder Fett.

Hinweis: Wenn Ihre Heißluftfritteuse zum ersten Mal erhitzt wird, kann sie leichten Rauch oder Geruch abgeben. Dies ist bei vielen Heizgeräten normal. Dies beeinträchtigt nicht die Sicherheit des Geräts.

◆ VORBEREITUNG ZUR VERWENDUNG

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Oberfläche. **Platzieren Sie das Gerät nicht auf einer hitzeempfindlichen Oberfläche.**
2. Setzen Sie den Korb in den Topf (Abb. 3). **Füllen Sie den Topf nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten. Legen Sie nichts oben auf das Gerät, da dies den Luftstrom stört und das Ergebnis des Heißluftfrittierens beeinträchtigen kann.**

◆ VERWENDUNG DES GERÄTS

HEISSLUFTFRITTIEREN

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
2. Ziehen Sie vorsichtig den Topf aus der Heißluftfritteuse (Abb. 6).
3. Geben Sie die Zutaten in den Korb (Abb. 5).
4. Schieben Sie den Topf zurück in die Heißluftfritteuse (Abb. 4) Achten Sie darauf, dass Sie ihn mit den Führungsschienen im Körper der Fritteuse ordnungsgemäß ausrichten. **Verwenden Sie den Topf niemals ohne das Gestell darin. Vorsicht: Berühren Sie den Topf während und kurz nach dem Gebrauch nicht, da er sehr heiß wird. Halten Sie den Topf nur am Griff fest.**
5. Bestimmen Sie die erforderliche Zubereitungszeit und -temperatur für die Zutat (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel).
6. Einige Zutaten müssen in der Mitte 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 Sie ihn. Schieben Sie dann den Topf wieder in die Heißluftfritteuse. *Tipp: Wenn Sie den Timer auf die Hälfte der Zubereitungszeit einstellen, hören Sie das Signal, wenn Sie die Zutaten schütteln müssen. Dies bedeutet jedoch, dass Sie den Timer nach dem Schütteln erneut auf die verbleibende Zubereitungszeit einstellen müssen.*
7. Wenn Sie das Signal 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 0.**
8. Überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind. Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie den Topf einfach wieder in das Gerät und stellen Sie den Timer auf einige zusätzliche Minuten ein.
9. Um Zutaten (z. B. Pommes) zu entfernen, ziehen Sie den Topf aus der Heißluftfritteuse und stellen Sie ihn auf ein Abstellgestell. **Drehen Sie den Frittiertopf nicht mit noch daran befestigten Topf um, da überschüssiges Öl, das sich am Boden des Topfes angesammelt hat, auf die Zutaten tropfen kann. Der Topf und die Zutaten sind heiß. Abhängig von der Art der Zutaten in der Heißluftfritteuse kann Dampf aus dem Topf entweichen.**
10. Entleeren Sie den Frittiertopf in eine Schüssel oder auf einen Teller.
11. Wenn eine Portion Zutaten fertig ist, ist die Heißluftfritteuse sofort bereit, eine weitere Portion zuzubereiten.

EINSTELLUNGEN

Die nachstehende Tabelle hilft Ihnen dabei, die grundlegenden Einstellungen für die Zutaten auszuwählen. **Hinweis: Beachten Sie, dass diese Einstellungen Richtwerte sind. Da Zutaten sich in Herkunft, Größe, Form sowie Marke unterscheiden, können wir nicht die beste Einstellung für Ihre Zutaten garantieren.** Da die Rapid-Air-Technologie die Luft im Inneren des Geräts sofort wieder erhitzt, stört das kurze Herausziehen des Topfes während des Heißluftfrittierens den Prozess kaum. Um Zeit und Temperatur einzustellen, siehe Abbildung 7.

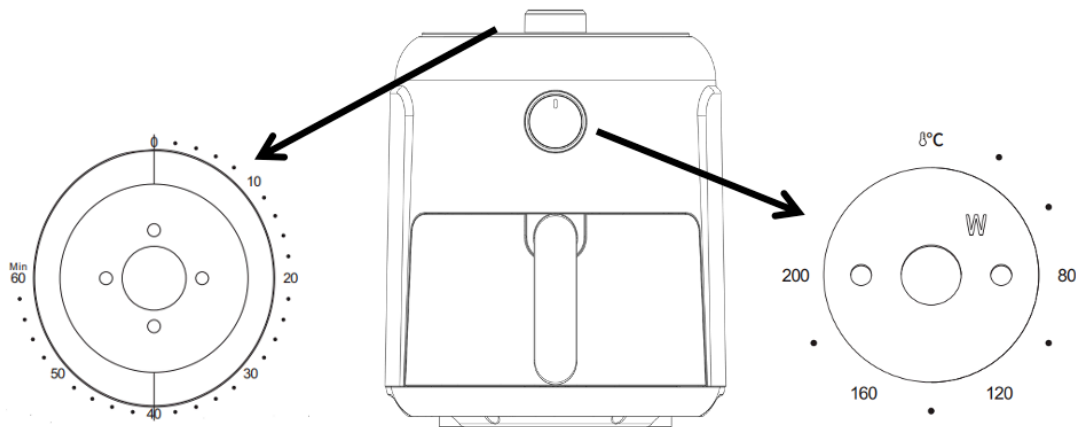


Fig 7.

TIPPS

- Kleinere Zutaten benötigen in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas längere Zubereitungszeit, während eine kleinere Menge an Zutaten nur eine etwas kürzere Zubereitungszeit erfordert.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten zur Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und kann dazu beitragen, ungleichmäßig frittierte Zutaten zu vermeiden.
- Fügen Sie frischen Kartoffeln etwas Öl hinzu, 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 Ofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.
- Die optimale Menge für knusprige Pommes ist 250 Gramm.
- Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um schnell und einfach gefüllte Snacks zuzubereiten. Vorgefertigter Teig benötigt auch eine kürzere Zubereitungszeit als selbstgemachter Teig.
- Platzieren Sie eine Backform oder Auflaufform im Korb der Heißluftfritteuse, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder empfindliche oder gefüllte Zutaten frittieren möchten.
- Sie können die Heißluftfritteuse auch verwenden, um Zutaten aufzuwärmen. Um Zutaten aufzuwärmen, verwenden Sie standardmäßig 200°C für bis zu 10 Minuten.

PRODUKT	MENGE MIN-MAX (g)	ZEIT (min)	TEMPERATUR	SCHÜTTELN
Gefrorene Pommes frites	200-300	15-22	200°C	Schütteln
Hähnchenkeulen	200-300	20-25	200°C	Schütteln
Fisch	150-260	15-20	160°C	Schütteln
Garnelen	150-250	15-20	160°C	Schütteln
Steak	100-200	10-20	180°C	Schütteln
Speck	150-260	10-15	180°C	Schütteln
Kuchen	120-160	13-18	160°C	X

Hinweis:

1. Fügen Sie 3 Minuten zur Zubereitungszeit hinzu, wenn Sie mit dem Frittieren beginnen, während die Heißluftfritteuse noch kalt ist.
2. Drehen oder schütteln Sie einmal während des Backens.

◆ REINIGUNG

REINIGEN SIE DAS GERÄT NACH JEDER VERWENDUNG

Der Topf und das Gestell sind antihaftbeschichtet. Verwenden Sie keine metallischen Küchenutensilien oder abrasive Reinigungsmaterialien, da dies die Antihaftbeschichtung beschädigen kann.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
Hinweis: Entfernen Sie den Topf, damit die Heißluftfritteuse schneller abkühlen kann.
2. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
3. Reinigen Sie den Topf und das Gestell mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht abrasiven Schwamm. Sie können Entfettungsmittel verwenden, um eventuelle verbleibende Verschmutzungen zu entfernen.
4. Tipp: Wenn Schmutz am Gestell oder am Boden des Topfes haftet, füllen Sie den Topf mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Legen Sie das Gestell in den Topf und lassen Sie den Topf und das Gestell etwa 10 Minuten einweichen.
5. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht abrasiven Schwamm.
6. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Essensreste 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

Entsorgen Sie das Gerät nicht mit dem normalen Hausmüll, wenn es nicht mehr funktionstüchtig ist, sondern geben Sie es an einer offiziellen Sammelstelle zur Wiederverwertung ab. Dadurch tragen Sie zur Erhaltung der Umwelt bei.

◆ GARANTIE UND SERVICE

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

◆ PROBLEMBEHANDLUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Die Heißluft fritteuse funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
	Timer nicht eingestellt.	Sie haben den Stellen Sie den Timer auf die erforderliche Zubereitungszeit ein, um das Gerät einzuschalten.
Die mit der Heißluft fritteuse zubereiteten Zutaten sind nicht fertig	Die Menge an Zutaten im Korb ist zu groß.	Geben Sie kleinere Portionen von Zutaten in den Korb. Kleinere Portionen werden gleichmäßiger gebraten.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie die Temperatur auf die erforderliche Einstellung (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Verwendung des Geräts“) ein.
	Die Zubereitungszeit ist zu kurz.	Stellen Sie den Timer auf die erforderliche Zubereitungszeit ein (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Verwendung des Geräts“).
Die Zutaten sind ungleichmäßig in der Heißluft fritteuse gebraten.	Bestimmte Arten von Zutaten müssen zur Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Zutaten, die übereinander liegen (z. B. Pommes), müssen zur Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Verwendung des Geräts“.
Gebratene Snacks sind beim Herausnehmen aus der Heißluft fritteuse nicht knusprig.	Sie haben Snacks verwendet, die für eine traditionelle Fritteuse gedacht sind.	Verwenden Sie Snacks für den Ofen oder bestreichen Sie die Snacks leicht mit etwas Öl für ein knusprigeres Ergebnis.
Ich kann den Topf nicht richtig in das Gerät schieben.	Es sind zu viele Zutaten im Korb.	Füllen Sie den Korb nicht über die MAX-Anzeige hinaus.
	Das Gestell ist nicht richtig im Topf platziert.	Drücken Sie das Gestell in den Topf, bis es nicht weiter bewegt werden kann.

◆ PROBLEMBEHANDLUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Weißer Rauch tritt aus dem Gerät aus.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Wenn Sie fettige Zutaten in der Heißluftfritteuse frittieren, gelangt eine große Menge Öl in den Topf. Das Öl produziert weißen Rauch und der Topf kann sich stärker erwärmen als üblich. Dies beeinträchtigt jedoch weder das Gerät noch das Endergebnis.
	Der Topf enthält immer noch Fettreste von früherem Gebrauch.	Weißer Rauch entsteht durch Fett, das im Topf erhitzt wird. Stellen Sie sicher, dass Sie den Topf nach jeder Verwendung gründlich reinigen.
Frische Pommes werden ungleichmäßig in der Heißluftfritteuse gebraten.	Sie haben die falsche Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und stellen Sie sicher, dass sie beim Frittieren fest bleiben.
	Sie haben die Kartoffelstäbchen nicht ordnungsgemäß ab gespült, bevor Sie sie gebraten haben.	Spülen Sie die Kartoffelstäbchen gründlich ab, um Stärke von außen zu entfernen.
Frische Pommes sind beim Herausnehmen aus der Heißluftfritteuse nicht knusprig.	Die Knusprigkeit der Pommes hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes ab.	Stellen Sie sicher, dass Sie die Kartoffelstäbchen vor dem Hinzufügen des Öls gründlich trocknen.
		Schneiden Sie die Kartoffelstäbchen kleiner für ein knusprigeres Ergebnis.
		Fügen Sie etwas mehr Öl hinzu, für ein knusprigeres Ergebnis.

KORREKTE ENTSORGUNG DIESES PRODUKTS



Diese Kennzeichnung zeigt an, dass dieses Produkt in der gesamten EU nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden sollte. Um mögliche Umweltschäden oder Gesundheitsrisiken durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie es verantwortungsbewusst, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern. Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, verwenden Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Sie können dieses Produkt für eine umweltschonende Wiederverwertung entgegennehmen.

NEXXT

mini-airfryer 2.6L