

N'OVEEN

AIR FRYER
FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA

AF770 X-LINE



AIR FRYER WITH TOUCH PANEL
FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA Z DOTYKOWYM PANELEM

FOR HOME USE ONLY / WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO

SPIS TREŚCI / CONTENTS

PL —————• str. 02

EN —————• p. 13

KARTA GWARANCYJNA

WARRANTY CARD —————• p. 24

FULL MANUAL AND MORE LANGUAGES AVAILABLE ONLINE!

Extended version of the manual,
additional languages and detailed materials
are available by scanning the QR code.



PL - INSTRUKCJA OBSŁUGI

ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE

To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku w takich zastosowaniach jak:

- kuchni dla personelu w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy;
- przez klientów hoteli, moteli i innych obiektów mieszkalnych.

WAŻNE ZABEZPIECZENIA

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym:

1. Przeczytaj wszystkie instrukcje.
2. Nie dotykaj gorących powierzchni.
3. Aby zabezpieczyć się przed porażeniem prądem, nie zanurzaj przewodu, wtyczek ani podstawy w wodzie lub innym płynie.
4. **OSTRZEŻENIE:** To urządzenie elektryczne posiada funkcję ogrzewania. Powierzchnie, również różniące się od powierzchni funkcjonalnych, mogą nagrzewać się w wysokich temperaturach. Ponieważ temperatury są różnie odbierane przez różne osoby, urządzenie to należy używać z zachowaniem OSTROŻNOŚCI. Sprzętu należy dotykać wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem, uchwytami i powierzchniami chwytными, stosując zabezpieczenia termiczne, takie jak rękawice lub podobne. Powierzchnie inne niż przeznaczone do chwytania powinny mieć wystarczająco dużo czasu na ostygnięcie, zanim zostaną dotknięte.
5. Odłącz od gniazdka, gdy nie jest używany i przed czyszczeniem. Pozostawić do ostygnięcia przed założeniem lub zdejmowaniem części.
6. Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, musi on zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.
7. Stosowanie akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może spowodować powodować obrażenia.
8. Nie stosować na zewnątrz.
9. Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu, gdyż może zetknąć się z gorącą powierzchnią.
10. Nie umieszczaj urządzenia na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego, ani w nagrzanym piekarniku.
11. Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące płyny.

12. Zawsze najpierw podłączaj wtyczkę do urządzenia, a następnie do gniazdka ściennego. Aby odłączyć urządzenie, ustaw dowolny element sterujący w pozycji „wyłączony”, a następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego.
13. Nie używaj urządzenia do celów innych niż przeznaczone.
14. To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli: „będą pod nadzorem lub zostały poinstruowane na temat bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że ukończyły 8 lat i są pod nadzorem.
15. Trzymaj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
16. Urządzenia nie są przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

WSTĘP

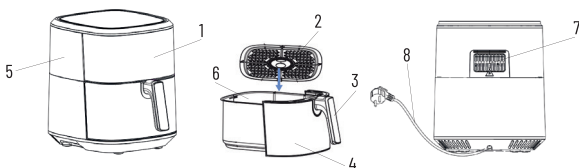
Ta frytkownica na gorące powietrze umożliwia łatwe i zdrowe przygotowanie ulubionych potraw. Wykorzystując szybką cyrkulację gorącego powietrza i górny grill, jest w stanie przygotować wiele potraw. Najlepsze jest to, że frytkownica na gorące powietrze podgrzewa żywność we wszystkich kierunkach, a większość składników nie wymaga użycia oleju.

DANE TECHNICZNE

Napięcie	220-240 V ~ 50-60 Hz
Moc	1700 Watów
Pojemność	6,5 litra
Regulacja temperatury	50°C - 200°C
Timer	0 - 60 min

OPIS OGÓLNY

1. Panel wyświetlacza
2. Stelaż
3. Uchwy
4. Pokrywa garnka
5. Obudowa główna
6. Garnek
7. Wylot powietrza
8. Przewód główny (elektryczny)



WAŻNE!



NIEBEZPIECZEŃSTWO

- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane na temat bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że ukończyły 8 lat i są pod nadzorem.

- Trzymaj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
 - Nigdy nie zanurzaj obudowy zawierającej elementy elektryczne i elementy grzejne w wodzie ani nie płucz jej pod kranem.
 - Nie pozwól, aby do urządzenia dostała się woda lub inna ciecz, aby zapobiec porażeniu prądem.
 - Zawsze umieszczaj składniki do smażenia w koszu, aby zapobiec ich kontaktowi z elementami grzejnymi.
 - Nie zakrywaj wlotu i zewnętrznych otworów powietrza podczas pracy urządzenia.
 - Nie napełniaj garnka olejem, ponieważ może to spowodować ryzyko pożaru.
 - Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas jego pracy.
- Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka podczas pracy urządzenia.*

OSTRZEŻENIA

- Sprawdź, czy napięcie wskazane na urządzeniu odpowiada napięciu w lokalnej sieci elektrycznej.
- Nie używaj urządzenia, jeśli wtyczka, przewód zasilający lub inne części są uszkodzone.
- Nie zwracaj się do nieupoważnionej osoby w celu wymiany lub naprawy uszkodzonego przewodu głównego.
- Trzymaj przewód zasilający z dala od gorących powierzchni.
- Nie podłączaj urządzenia do prądu ani nie obsługuj panelu sterowania mokrymi rękami.
- Nie ustawiaj urządzenia przy ścianie lub innych urządzeniach. Pozostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu i po bokach oraz 10 cm wolnej przestrzeni nad urządzeniem.
- Nie kładź niczego na urządzeniu.
- Nie używaj urządzenia do celów innych niż opisane w niniejszej instrukcji.
- Nie pozostawiaj urządzenia pracującego bez nadzoru.

- Podczas smażenia gorącym powietrzem przez otwory wylotowe powietrza wydostaje się gorąca para. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od pary i otworów wylotowych powietrza. Należy także uważać na gorącą parę i powietrze podczas wyjmowania garnka z urządzenia.
- Wszelkie dostępne powierzchnie mogą nagrzewać się podczas użytkowania (rys. 2)
- Natychmiast odłącz urządzenie, jeśli zauważysz, że z urządzenia wydobywa się ciemny dym. Zanim wyjmiesz garnek z urządzenia, poczekaj, aż dym przestanie się wydzielać.

OSTROŻNOŚĆ

- Upewnij się, że urządzenie stoi na poziomej, równej i stabilnej powierzchni.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Może nie nadawać się do bezpiecznego stosowania w środowiskach takich jak kuchnie dla personelu, gospodarstwa rolne, motele i inne środowiska niemieszkalne. Nie jest również przeznaczone do użytku przez klientów w hotelach, motelach, pensjonatach i innych obiektach mieszkalnych.
- Jeżeli urządzenie jest używane nieprawidłowo lub do celów zawodowych lub półprofesjonalnych, lub nie jest używane zgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji obsługi, gwarancja traci ważność i możemy odmówić wszelkiej odpowiedzialności za powstałe szkody.
- Zawsze odłączaj urządzenie od prądu, gdy nie jest używane.
- Urządzenie potrzebuje około 30 minut na ostygnięcie, aby móc bezpiecznie je obsługiwać lub czyścić.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usun wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Usun wszelkie naklejki i etykiety z urządzenia.
3. Dokładnie umyj garnek i stojak gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i nieścierną gąbką.
4. Wytrzyj urządzenie wewnątrz i na zewnątrz wilgotną szmatką.

Jest to frytkownica beztłuszczowa, która pracuje na gorącym powietrzu. Nie napełniaj garnka bezpośrednio olejem ani tłuszczem do smażenia.

Uwaga: Kiedy frytkownica jest podgrzewana po raz pierwszy, może wydobywać się z niej lekki dym lub zapach. Jest to normalne w przypadku wielu urządzeń grzewczych. Nie ma to wpływu na bezpieczeństwo Twojego urządzenia.

PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA

1. Umieść urządzenie na stabilnej, poziomej i równej powierzchni.

Nie umieszczaj urządzenia na powierzchni nieodpornej na ciepło.

2. Umieść ruszt w garnku.

Nie napełniaj garnka olejem ani żadną inną cieczą.

Nie kładź niczego na urządzeniu, przepływ powietrza zostanie zakłócony i będzie to miało wpływ na efekt smażenia gorącym powietrzem.

KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

W wersji bezolejowej można przygotować szeroką gamę składników.

Smażenie na gorącym powietrzu

1. Podłącz wtyczkę sieciową do uziemionego gniazdka elektrycznego.

2. Ostrożnie wyjmij garnek z frytkownicy.

3. Włóż składniki do garnka.

4. Wsuń garnek do smażenia z powrotem do frytkownicy na gorące powietrze.

Pamiętając o dokładnym dopasowaniu do prowadnic w korpusie frytkownicy

Nigdy nie używaj garnka bez zamontowanego w nim rusztu.

Uwaga: Nie dotykaj garnka w trakcie i po użyciu, gdyż bardzo się nagrzewa.

Zawsze trzymaj garnek za uchwyt.

5. Określ wymagany czas przygotowania składników (patrz część „Ustawienia” w tym rozdziale).

6. Niektóre składniki wymagają wstrząśnięcia w połowie czasu przygotowania (patrz część „Ustawienia” w tym rozdziale). Aby wstrząsnąć składnikami, należy wyciągnąć garnek z urządzenia za uchwyt i potrząsnąć nim. Następnie wsuń garnek z powrotem do frytkownicy.

Uwaga: Nie naciskaj przycisku na uchwycie podczas potrząsania.

Wskazówka: Jeśli ustawisz timer na połowę czasu przygotowania, usłyszysz sygnał dźwiękowy timera, gdy będziesz musiał wstrząsnąć składnikami. Oznacza to jednak, że po wstrząśnięciu należy ponownie ustawić timer na pozostały czas przygotowania.

7. Po usłyszaniu sygnału dźwiękowego timera, który oznacza, że upłynął ustawiony czas przygotowania, wyjmij garnek z urządzenia.

Wskazówka: Podczas użytkowania możesz dostosować temperaturę i czas do swoich upodobań.

Twoje ustawienia zostaną zachowane przez około minutę po wyciągnięciu garnka z korpusu.

8. Sprawdź, czy składniki są gotowe, czy nie.

Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, po prostu wsuń garnek do smażenia z powrotem do urządzenia i ustaw minutnik na kilka dodatkowych minut.

9. Aby wyjąć składniki (np. frytki) należy wyciągnąć garnek z frytkownicy i postawić go na konstrukcji próbnej.

Nie odwracaj garnka do góry nogami z nadal przymocowanym do niego rusztem, ponieważ nadmiar oleju, który zebrał się na dnie garnka, wycieknie na składniki.

Garnek i składniki są gorące, z garnka może wydobywać się para, w zależności od rodzaju składników we frytkownicy.

10. Opróżnij koszyk do miski lub na talerz.

11. Gdy partia składników będzie gotowa, frytkownica na gorące powietrze jest od razu gotowa do przygotowania kolejnej partii.

INSTRUKCJA PANELU DOTYKOWEGO



Frytki



Skrzydółka
z kurczaka



Kurczak



Stek



Krewetka



Pizza



Ciasto



Tarta jajeczna



Warzywa



Rozmrażanie





Instrukcja obsługi:

1. Przycisk 1 – Klucz zasilania

Po prawidłowym umieszczeniu kosza i garnka w głównej obudowie zaświeci się kontrolka zasilania. Jeśli naciśniesz przycisk zasilania na 3 sekundy, domyślna temperatura urządzenia zostanie ustawiona na 200, a czas gotowania zostanie ustawiony na 15 minut. Ponowne naciśnięcie przycisku zasilania rozpocznie proces gotowania. Naciśnięcie przycisku wyłącznika na 3 sekundy powoduje zamknięcie całego urządzenia podczas gotowania. Na ekranie pojawi się „OFF”. Kontrolka „OFF” gaśnie, a wentylator przestaje działać po 20 sekundach, a całe urządzenie przestaje działać.

Uwaga: Podczas gotowania możesz dotykać przycisków, aby sterować wstrzymywaniem i rozpoczynaniem gotowania.

2. Przycisk 3 & Przycisk 2 – Przyciski regulacji timera/temperatury.

3. Wybór przycisku 4 Symbole Przycisku 2 i Przycisku 3 umożliwiają jednoczesne zwiększenie lub zmniejszenie temperatury gotowania o 5 °C. Przytrzymanie przycisku spowoduje szybką zmianę temperatury. Zakres regulacji temperatury: 80 °C -200 °C.

4. Wybór przycisku 4 ponownie Symbole Przycisku 2 i Przycisku 3 umożliwiają zwiększenie lub skrócenie czasu gotowania o jedną minutę. Przytrzymanie klawisza spowoduje szybką zmianę czasu.

5. Przycisk 7 & Przycisk 6 – Wskaźniki temperatury/timera.

6. Wybierz dowolny klawisz menu, aby wejść do odpowiedniego trybu menu (tryb menu pokazuje domyślną temperaturę i czas), a następnie naciśnij przycisk 1 aby rozpocząć pracę.

7. Przycisk oświetlenia: dotknij przycisku, przycisk zacznie migać, a światło w garnku będzie włączone przez 60 sekund, a następnie zgaśnie.

USTAWIENIA

Poniższa tabela pomoże Ci wybrać podstawowe ustawienia składników.

Uwaga: Należy pamiętać, że te ustawienia mają charakter orientacyjny. Ponieważ składniki różnią się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem i marką, nie możemy zagwarantować najlepszego ustawienia dla Twoich składników.

Ponieważ technologia Rapid Air błyskawicznie podgrzewa powietrze wewnątrz urządzenia, należy na chwilę wyciągnąć garnek z urządzenia, podczas gdy smażenie gorącym powietrzem zakłóca proces.

	Min-max Ilość (g)	Czas (min)	Temperatura (°C)	Czy potrząsać składniki w trakcie smażenia
Frytki	100-400	30	200	Tak
Skrzydółka z kurczaka	100-400	30	200	Tak
Kurczak	100-400	35	200	Tak
Stek	100-400	10	200	Tak
Krewetki	100-400	12	180	Tak
Pizza	100-400	12	160	
Ciasto	100-400	25	120	
Tarta jajeczna	100-400	15	175	Tak
Warzywa	100-400	18	160	Tak
Rozmrażanie	100-400	5	170	

Uwaga: Dodaj 3 minuty do czasu przygotowania, rozpoczynając smażenie, gdy frytkownica na gorące powietrze jest jeszcze zimna.

PORADY

- Mniejsze składniki zwykle wymagają nieco krótszego czasu przygotowania niż większe składniki.
- Większa ilość składników wymaga jedynie nieco dłuższego czasu przygotowania, mniejsza ilość składników wymaga jedynie nieco krótszego czasu przygotowania.
- Potrząsanie mniejszymi składnikami w połowie czasu przygotowania optymalizuje efekt końcowy i może zapobiec nierównomiernemu smażeniu składników.

- Dodaj trochę oleju do świeżych ziemniaków, aby uzyskać chrupiący efekt. Smaż składniki we frytkownicy na gorące powietrze w ciągu kilku minut od dodania oleju.
- Nie przygotowywać we frytkownicy na gorące powietrze bardzo tłustych składników, np. kiełbasek.
- Przekąski, które można przygotować w piekarniku, można również przygotować we frytkownicy na gorące powietrze
- Optymalna ilość do przygotowania chrupiących frytek to 500 gramów.
- Użyj gotowego ciasta, aby szybko i łatwo przygotować nadziewane przekąski. Ciasto gotowe wymaga również krótszego czasu przygotowania niż ciasto domowe.
- Jeśli chcesz upiec ciasto lub quiche albo chcesz usmażyć delikatne składniki lub nadziewane składniki, włóż formę do pieczenia lub naczynie żaroodporne do kosza frytkownicy na gorące powietrze
- Do podgrzania składników można także użyć frytkownicy na gorące powietrze. Aby podgrzać składniki, ustaw temperaturę na 150 °C na maksymalnie 10 minut.

CZYSZCZENIE

Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.

Uwaga: Garnek i stojak z powłoką nieprzywierającą. Do ich czyszczenia nie używaj metalowych przyborów kuchennych ani szorstkich środków czyszczących, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki zapobiegającej przywieraniu.

1. Wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.

Uwaga: Wyjmij garnek, aby frytkownica na gorące powietrze mogła szybciej ostygnąć.

2. Wytrzyj urządzenie z zewnątrz wilgotną szmatką.

3. Wyczyść garnek i ruszt gorącą wodą, odrobiną płynu do mycia naczyń i nieścierną gąbką.

Aby usunąć pozostały brud, możesz użyć płynu odtłuszczonego.

Wskazówka: Jeżeli na kratce lub dnie garnka zalega brud, napełnij garnek gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Włóż stojak do garnka i pozostaw garnek i stojak do namoczenia na około 10 minut.

4. Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą i nieścierną gąbką.

5. Wyczyść element grzejny szczoteczką do czyszczenia, aby usunąć wszelkie pozostałości jedzenia.

PRZECHOWYWANIE

1. Odłącz urządzenie od prądu i poczekaj, aż ostygnie.
2. Upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.

ŚRODOWISKO

Po zużyciu nie wyrzucaj urządzenia razem ze zwykłymi odpadami domowymi, ale oddaj je do oficjalnego punktu zbiórki w celu recyklingu. W ten sposób pomagasz chronić środowisko.

GWARANCJA I SERWIS

Jeśli potrzebujesz serwisu lub informacji albo masz problem, skontaktuj się z lokalnym autoryzowanym centrum serwisowym.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Frytkownica na gorące powietrze nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone do prądu.	Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do uziemionego gniazdka ściennego.
	Nie ustawiłeś timera.	Ustaw przycisk timera na wymagany czas przygotowania, aby włączyć urządzenie.
Składniki smażone we frytkownicy nie są gotowe.	Ilość składników w koszyku jest zbyt duża.	Do koszyka włóż mniejsze partie składników. Mniejsze partie są smażone bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest za niska.	Ustaw przycisk temperatury na wymagane ustawienie temperatury (patrz część „Ustawienia” w rozdziale „Obsługa urządzenia”).
	Czas przygotowania jest zbyt krótki.	Ustaw timer na żądany czas przygotowania (patrz część „Ustawienia” w rozdziale „Korzystanie z urządzenia”).
Składniki są smażone nierównomiernie we frytkownicy.	Niektóre rodzaje składników należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania.	Składniki leżące jeden na drugim lub na drugim (np. frytki) należy w połowie czasu wstrząsnąć. Patrz część „Ustawienia” w rozdziale „Obsługa urządzenia”.
Smażone przekąski po wyjęciu z frytkownicy nie są chrupiące.	Użyłeś rodzaju przekąsek przeznaczonych do przygotowania w tradycyjnej frytkownicy.	Użyj przekąsek do piekarnika lub delikatnie posmaruj je odrobiną oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
Nie mogę prawidłowo wsunąć patelni do urządzenia.	W garnku jest za dużo składników. Ruszt nie jest prawidłowo umieszczony w garnku.	Nie napełniaj garnka powyżej oznaczenia MAX. Wciśnij stojak do garnka, aż nie będzie mógł się dalej poruszać.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przygotowujesz tłuste składniki.	Podczas smażenia tłustych składników we frytkownicy powietrznej do garnka wycieknie duża ilość oleju. Olej wytwarza biały dym, a garnek może nagrzewać się bardziej niż zwykle. Nie ma to wpływu na urządzenie ani na efekt końcowy.
	W garnku nadal znajdują się pozostałości tłuszczu z poprzedniego użycia.	Biały dym jest spowodowany nagrzewaniem się tłuszczu na patelni. Pamiętaj o dokładnym wyczyszczeniu patelni po każdym użyciu.
Świeże frytki są smażone nierównomiernie we frytkownicy.	Nie użyłeś odpowiedniego rodzaju ziemniaków.	Użyj świeżych ziemniaków i upewnij się, że podczas smażenia pozostają twarde.
	Nie opłukałeś prawidłowo ziemniaków przed ich smażeniem	Dokładnie opłucz kawałki ziemniaków, aby usunąć skrobię z zewnętrznej części paluszków.
Świeże frytki po wyjęciu z frytkownicy nie są chrupiące.	Kruchość frytek zależy od ilości oleju i wody w frytkach.	Przed dodaniem oleju pamiętaj o dokładnym wysuszeniu paluszków ziemniaczanych.
		Aby uzyskać bardziej chrupiący efekt, pokrój paluszki ziemniaczane na mniejsze kawałki. Aby uzyskać bardziej chrupiący efekt, dodaj nieco więcej oleju.

PRAWIDŁOWA UTYLIZACJA TEGO PRODUKTUKTU



To oznaczenie wskazuje, że tego produktu nie należy wyrzucać wraz z innymi odpadami domowymi na terenie UE. Aby zapobiec możliwym szkodom dla środowiska lub zdrowia ludzkiego wynikającym z niekontrolowanego usuwania odpadów, należy je poddawać recyklingowi w sposób odpowiedzialny, aby promować zrównoważone ponowne wykorzystanie zasobów materialnych. Aby zwrócić używane urządzenie, skorzystaj z systemów zwrotu i zbiórki lub skontaktuj się ze sprzedawcą, u którego produkt został zakupiony. Mogą oddać ten produkt do bezpiecznego dla środowiska recyklingu

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance is not intended to be used in applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- by clients in hotels, motels and other residential 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 from 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 touched only at intended handles and gripping surfaces, with 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. 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 the edge of table or counter, which may get in touch with hot surface.
10. Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be taken 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 be disconnected, 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 older 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

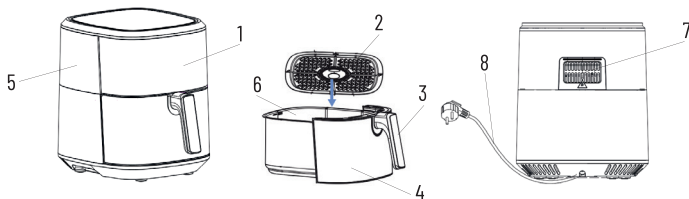
This Hot-air fryer provides an easy and healthy way of preparing your favorite ingredients. By using hot rapid air circulation and a top grill, it is able to make numerous dishes. The best part is that the Hot-air fryer heats food at all directions and most of the ingredients do not need any oil.

TECHNICAL DATA:

Voltage	220-240 V ~ 50-60 Hz
Power	1700 Watts
Capacity	6,5 litre
Adjustable temperature	50°C - 200°C
Timer	0 - 60 min

General description

1. Display panel
2. Rack
3. Handle
4. Pot cover
5. Main housing
6. Frying pot
7. Air outlet
8. Main cord (electrical cord)



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 into 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, beds 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 handle or cleaning safely.

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. thoroughly clean the pot & rack 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.

PREPARE 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 rack 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 frying pot out of the Hot-air fryer.
3. Put the ingredients in frying pot.
4. Slide the frying 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 rack in it.

Caution: Do not touch the frying pot during and after use, as it gets very hot. Please always hold the frying pot by the handle.

55. Determine the required preparation time for the ingredients (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 frying 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 on the handle during shaking.

Tip: If you set the timer to half of the preparation time, you will 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, which indicates the set preparation time has elapsed, pull the frying pot out of the appliance.

Tip: You can adjust temperature or time according to your taste during use. Your settings will be kept for about one minute after you pull the pot out of the body.

8. Check if the ingredients are ready or not.

If the ingredients are not ready yet, simply slide the frying 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 pot upside down with the rack still attached to it, as any excess oil that has collected at the bottom of the pot will leak onto the ingredients.

The pot and the ingredients are hot, steam may escape from the pot depending on the type of the ingredients in the air fryer.

10. Empty the basket into a bowl or onto a plate.

11. When a batch of ingredients are ready, the Hot-air fryer is instantly ready for preparing another batch.

CONTROL PANEL INSTRUCTIONS



French Fries



Chicken Wings



Roast Chicken



Steak



Grilled Shrimp



Pizza



Cake



Egg Tart



Vegetables



Defrost





OPERATION INSTRUCTIONS:

1. Key 1 – Power Key

Once the Basket and pot are properly placed in the main housing, the Power light will be illuminated. Selecting the power key for 3 seconds, it will make the unit default temperature 200, while the cooking time will be set to 15 minutes. Selecting the Power key a second time, it will start the cooking process. Pressing the power key for 3 seconds to close the entire device during cooking. "OFF" will show on screen. "OFF" light goes out and the fan stops working 20 seconds later and entire device totally stop working.

Note: During cooking, you can touch the keys to control the pause and start of cooking.

2. Key 3 & Key 2 – Timer/Temperature Control Decrease and Increase Keys.

3. Selecting the Key 4 The Key 2 and Key 3 symbols enable you to increase or decrease cooking temperature 5°C at a time. Keep the Key held down will rapidly change the temperature. Temperature Control range: 80°C-200°C.

4. Selecting the Key 4 again The Key 2 and Key 3 symbols enable you to increase or decrease cooking time, one minute at a time. Keep the key held down will rapidly change the time.

5. Key 7 & Key 6 – Temperature/Timer indicators.

6. Select any of the menu keys to enter the corresponding menu mode (the menu mode shows the default temperature and time), and then press Key 1 the button machine to start working.

7. Light key: Touch the key, the button flashes, and the light in the pot is on for 60s and then extinguished.

SETTINGS

The 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 could not guarantee the best setting for your ingredients

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

	Min-max Amount (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Shake
French Fries	100-400	30	200	Shake
Chicken Wings	100-400	30	200	Shake
Chicken	100-400	35	200	Shake
Steak	100-400	10	200	Shake
Shrimp	100-400	12	180	Shake
Pizza	100-400	12	160	
Cake	100-400	25	120	
Egg Tart	100-400	15	175	Shake
Vegetables	100-400	18	160	Shake
Defrost	100-400	5	170	

Note: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the Hot-air fryer is still cold.

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 500 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, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

CLEANING

Clean the appliance after every use.

Note: The pot and the non-stick coating rack. 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 rack soaked 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 our authorized service centre.

Rozwiązywanie problemów

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 frying pot.	Do not fill the frying pot beyond the MAX indication.
	The rack is not placed in the pot correctly.	Push the rack down into the pot until it could not move 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.
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.

WARRANTY CARD / KARTA GWARANCYJNA

IMPORTER / GWARANT :
COMTEL GROUP spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.
Wola Dębińska 572, 32-852 Dębno

TEL: +48 14 68 49 418 , FAX: +48 14 68 49 419.

www.comtegroup.pl e-mail: biuro@comtegroup.pl, serwis@comtegroup.pl

NAZWA I MODEL	NUMER FABRYCZNY

DATA SPRZEDAŻY	PODPIS I PIECZĄTKA SPRZEDAWCY

LP	DATA PRZYJĘCIA DO NAPRAWY	OPIS NAPRAWY	PIECZĄTKA/PODPIS

WARUNKI GWARANCJI

1. Niniejsza gwarancja jest udzielana przez firmę COMTEL GROUP spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k. z siedzibą Wola Dębińska 572, 32-852 Dębno, Tel: 14 68 49 418 nazywana w dalszej części gwarancji Gwarantem/Autoryzowanym Serwisem.

2. Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie produktów pod marką N'OVEEN zakupionych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

3. Aby skorzystać z gwarancji należy przekazać kompletne urządzenie wraz z kartą gwarancyjną i dowodem zakupu w miejscu zakupu lub do importera – gwaranta.

4. Okres gwarancji wynosi 30 miesięcy od daty zakupu sprzętu w przypadku zakupu na osobę fizyczną.

Zakup produktu w ramach firmy objęty jest 12 miesięczną gwarancją

5. W przypadku wad uniemożliwiających korzystanie ze sprzętu okres gwarancji ulega przedłużeniu o czas od dnia zgłoszenia wady do dnia wykonania naprawy.

6. Gwarancja uprawnia do bezpłatnych napraw nabytego sprzętu, polegających na usunięciu wad fizycznych, które ujawniły się w okresie gwarancyjnym, z zastrzeżeniem punktu 10.

7. Zgłoszenie wad sprzętu powinno zawierać:

- dowód zakupu towaru, (oryginał lub kopia)
- nazwę, model towaru, jeżeli są to nr fabryczne urządzenia,
- datę sprzedaży (bez skreśleń i poprawek),
- dokładny opis uszkodzenia, wady.
- podpis i pieczętkę sprzedawcy.

8. Gwarant w terminie 14 dni roboczych od daty zgłoszenia wady ustosunkuje się do zgłoszonej reklamacji.

Jeśli do dokonania naprawy wystąpi konieczność sprowadzenia części zamiennych

z zagranicy termin naprawy może ulec przedłużeniu do czasu sprowadzenia niezbędnych elementów, lecz maksymalnie do 30 dni roboczych od daty otrzymania towaru do naprawy.

9. Reklamujący powinien dostarczyć towar odpowiednio zabezpieczony przed uszkodzeniem w czasie transportu

10. Gwarancja nie obejmuje:

- uszkodzeń mechanicznych, chemicznych, termicznych i korozji,
- uszkodzeń spowodowanych działaniem czynników zewnętrznych, niezależnych od producenta, a w szczególności wynikłych z użytkowania niezgodnego z Instrukcją Obsługi,
- usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu sprzętu,
- samowolnych, dokonywanych przez użytkownika lub inne nieupoważnione osoby napraw, przeróbek lub zmian konstrukcyjnych.
- używania urządzeń w celach komercyjnych,
- zaniki sygnału podczas jazdy spowodowane odległością od nadajnika lub źle wykonaną instalacją antenową,
- uszkodzenie sprzętu, który nie został dostarczony do serwisu w oryginalnym i bezpiecznym opakowaniu,
- uszkodzenie plomby gwarancyjnej powoduje utratę gwarancji
- kabli, baterii, akumulatorów, słuchawek, przewodów, wtyczki, uszkodzenia powłok lakierniczych i nadruków, ścierających się pod wpływem eksploatacji, nalepki itp.

11. Niedopuszczalne jest używanie ogrzewacza w pomieszczeniach o dużym zapyleniu - powoduje to bardzo duże zagrożenie pożarowe oraz zniszczenie urządzenia. Uszkodzenie spowodowane osiadaniem kurzu i pyłów na urządzeniu nie podlega gwarancji.

12. Niniejsza gwarancja nie ogranicza, nie zawiesza ani nie wyłącza uprawnień kupującego w stosunku do sprzedawcy, wynikających z niezgodności towaru konsumpcyjnego z umową.

13. Klientowi przysługuje prawo do wymiany sprzętu na inny, posiadający te same zbliżone parametry techniczne w przypadku:

- jeżeli w okresie gwarancji Serwis Autoryzowany dokona 3 napraw tej samej usterki, a sprzęt nadal będzie nadal wykazywał wady uniemożliwiające używanie go,

- jeżeli Autoryzowany Serwis uzna, że usunięcie wady nie jest możliwe.

14. W przypadku, gdy naprawa, bądź wymiana urządzenia na nowe jest niemożliwa, reklamującemu przysługuje prawo do zwrotu zapłaconej kwoty.

15. Każdy reklamowany sprzęt serwis comtel sprawdza pod względem poprawności działania.

Jeżeli się okaże, że sprzęt jest sprawny, Autoryzowany Serwis może obciążyć reklamującego kosztami związanymi ze sprawdzeniem sprzętu oraz jego wysyłką z powrotem do klienta.

IMPORTER / GWARANT:

COMTEL GROUP spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.

Wola Dębińska 572, 32-852 Dębno,

TEL: +48 14 68 49 418, FAX: +48 14 68 49 419.

www.comtelgroup.pl e-mail: biuro@comtelgroup.pl , serwis@comtelgroup.pl

N'OVEEN

Odkrywaj codzienność na nowo!



ELEKTRYCZNY LUNCH BOX
ELECTRIC LUNCH BOX

LB745 CITY



**KUCHNIA
I GOTOWANIE**
Kitchen & cooking



**KOMFORT
I WYPOCZYNEK**
Comfort & recreation



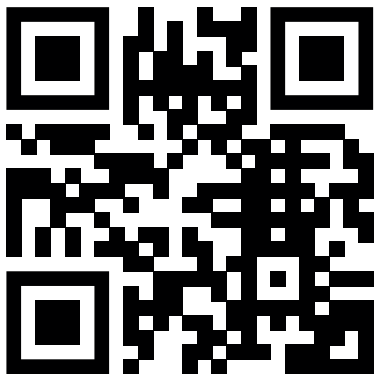
**DOM
I OTOCZENIE**
Home & surroundings

Zobacz wszystkie produkty na

www.noveen.pl

N'OVEEN

ODWIEDŹ NASZĄ STRONĘ
I DOWIEDZ SIĘ WIĘCEJ



TO FIND OUT MORE
VISIT OUR WEBSITE