

N'OVEEN

AIR FRYER
FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA

AF5050 X-LINE



DOUBLECRISP AIR FRYER
FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA DOUBLECRISP

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

Przeczytaj uważnie tę instrukcję przed użyciem urządzenia i zachowaj ją do wykorzystania w przyszłości.

ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE

Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku w takich zastosowaniach jak: kuchnie dla pracowników w: sklepach, biurach i innych środowiskach pracy, gospodarstwach agroturystycznych, przez klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkalnych, środowiskach typu bed and breakfast.

WAŻNE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

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

1. Przeczytaj wszystkie instrukcje.
2. Nie dotykaj gorących powierzchni.
3. Aby chronić się przed porażeniem prądem, nie zanurzaj przewodu, wtyczek ani podstawy w wodzie lub innym płynie.
4. **OSTRZEŻENIE:** To urządzenie elektryczne zawiera funkcję grzania. Powierzchnie, również inne niż powierzchnie funkcjonalne, mogą wytwarzać wysokie temperatury. Ponieważ temperatury są różne odbierane przez różne osoby, tego sprzętu należy używać z OSTROŻNOŚCIĄ. Sprzętu należy dotykać tylko za przeznaczone do tego uchwyty i powierzchnie chwytne oraz stosować ochronę przed ciepłem, taką jak rękawice lub podobne. Powierzchnie inne niż te przeznaczone do chwytania muszą mieć wystarczająco dużo czasu na ostygnięcie przed dotknięciem.
5. Odłącz frytkownicy z gniazdka, gdy nie jest używana i przed czyszczeniem. Pozostaw do ostygnięcia przed założeniem lub zdemontowaniem części.
6. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego agenta serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia.
7. Stosowanie akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może spowodować obrażenia.
8. Nie używać na zewnątrz.
9. Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu, ani dotykał gorących powierzchni.
10. Nie umieszczaj urządzenia na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego, ani w rozgrzanym 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 podłącz przewód do gniazdka ściennego. Aby odłączyć, ustaw dowolny element sterujący w pozycji „wyłączone”, a następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego.

13. Nie używaj urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem.

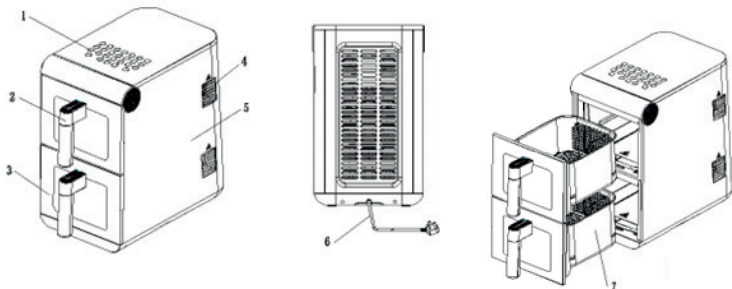
14. To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych, umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane lub poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają ponad 8 lat i są nadzorowane.

15. Trzymaj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.

16. Urządzenia nie są przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

WSTĘP

Frytkownica na gorące powietrze zapewnia łatwy i zdrowy sposób przygotowywania ulubionych potraw. Dzięki zastosowaniu gorącej i szybkiej cyrkulacji powietrza oraz górnego grilla, jest w stanie przygotować wiele potraw. Najlepsze jest to, że frytkownica na gorące powietrze podgrzewa jedzenie we wszystkich kierunkach, a większość składników nie wymaga oleju.



OGÓLNY OPIS

- 1 - Panel sterowania
- 2 - Uchwyt
- 3 - Misa
- 4 - Wylot powietrza
- 5 - Obudowa główna
- 6 - Przewód elektryczny
- 7 - Misa

DANE TECHNICZNE:

- Napięcie: 220-240 V~50 Hz/60 Hz
- Moc: 1700 W
- Pojemność miski: 5,5 + 5,5 litra
- Regulowana temperatura: 50°-200°
- Timer (0-60 min)

NIEBEZPIECZEŃSTWO

- Z tego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych, umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane lub poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że mają ponad 8 lat i są nadzorowane.
- Trzymaj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Nigdy nie zanurzaj obudowy, która zawiera elementy elektryczne i elementy grzejne, w wodzie ani nie płucz jej pod bieżącą wodą.
- Nie dopuść, aby do urządzenia dostała się woda lub inna ciecz, aby zapobiec porażeniu prądem.
- Zawsze umieszczaj składniki do smażenia w koszyku misy, aby zapobiec ich kontaktowi z elementami grzejnymi.
- Nie zakrywaj wlotu powietrza i zewnętrznych otworów powietrza, gdy urządzenie jest włączone.
- Nie napełniaj misy olejem, ponieważ może to spowodować zagrożenie pożarem.
- Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia, gdy jest włączone. Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka podczas pracy urządzenia.

OSTRZEŻENIE

- Sprawdź, czy napięcie podane na urządzeniu jest zgodne z napięciem w lokalnej sieci.
- Nie używaj urządzenia, jeśli wtyczka, przewód sieciowy lub inne części są uszkodzone.
- Nie zwracaj się do osób nieupoważnionych o wymianę lub naprawę uszkodzonego przewodu sieciowego.
- Trzymaj przewód sieciowy z dala od gorących powierzchni.
- Nie podłączaj urządzenia ani nie obsługuj panelu sterowania mokrymi rękami.
- Nie stawiaj urządzenia przy ścianie ani przy 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 żadnych innych celów niż opisane w niniejszej instrukcji.
- Nie pozostawiaj urządzenia włączonego bez nadzoru.
- Podczas smażenia na gorącym powietrzu gorąca para wydostaje się przez otwory wylotowe powietrza. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od pary i otworów wylotowych powietrza. Uważaj również na gorącą parę i powietrze podczas wyjmowania garnka z urządzenia.
- Wszystkie dostępne powierzchnie mogą się nagrzewać podczas użytkowania (Rys. 2)
- Natychmiast odłącz urządzenie od zasilania, jeśli zauważysz, że wydobywa się z niego ciemny dym. Poczekaj, aż dym ustanie, zanim wyjmiesz misę z urządzenia.

OSTROŻNOŚĆ

- Upewnij się, że urządzenie jest umieszczone na poziomej, równej i stabilnej powierzchni.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Może nie nadawać się do bezpiecznego użytku w takich miejscach, jak kuchnie pracownicze, gospodarstwa rolne, motele i inne środowiska niemieszkalne. Nie jest również przeznaczone do użytku przez klientów w hotelach, motelach, pensjonatach i innych środowiskach mieszkalnych.
- Jeśli urządzenie jest używane nieprawidłowo lub do celów profesjonalnych lub półprofesjonalnych lub nie jest używane zgodnie z instrukcjami zawartymi w instrukcji obsługi, gwarancja traci ważność, a firma może odmówić jakiegokolwiek odpowiedzialności za powstałe szkody.
- Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, gdy nie jest używane.
- Urządzenie potrzebuje około 30 minut, aby ostygnąć, aby można było bezpiecznie je obsługiwać lub czyścić.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Usuń wszystkie naklejki lub etykiety z urządzenia.
3. Dokładnie wyczyść misę gorącą wodą, odrobiną płynu do mycia naczyń i nieścierną gąbką.
4. Przetrzyj urządzenie wewnątrz i na zewnątrz wilgotną szmatką.

Jest to frytkownica bezolejowa, która działa na gorące powietrze. Nie napełniaj garnka bezpośrednio olejem ani tłuszczem do smażenia.

Uwaga: Gdy frytkownica jest podgrzewana po raz pierwszy, może wydzielać 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 misy w urządzeniu.

Nie napełniaj misy olejem ani żadnym innym płynem.

Nie kładź niczego na urządzeniu, przepływ powietrza zostanie zakłócony i wpłynie 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 ściennego.
2. Ostrożnie wyciągnij misę z frytkownicy.
3. Włóż składniki do misy.
4. Wsuń misę z powrotem do frytkownicy.

Pamiętaj, aby dokładnie wyrównać z prowadnicami w korpusie frytkownicy.

Nigdy nie używaj misy bez talerza Fried w środku.

Uwaga: Nie dotykaj misy podczas i po użyciu, gdyż staje się bardzo gorąca. Trzymaj misę tylko za uchwyt

5. Określ wymagany czas przygotowania składników (patrz sekcja „Ustawienia” w tym rozdziale).
 6. Niektóre składniki wymagają wstrząśnięcia w połowie czasu przygotowania (patrz sekcja „Ustawienia” w tym rozdziale). Aby wstrząsnąć składnikami, wyciągnij misę z urządzenia za uchwyt i potrząśnij nią. Następnie wsuń misę z powrotem do frytkownicy.
 7. Gdy usłyszysz sygnał dźwiękowy timera, ustawiony czas przygotowania upłynął. Wyciągnij misę z urządzenia
 8. Sprawdź, czy składniki są gotowe.
- Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, po prostu wsuń misę z powrotem do urządzenia i ustaw timer na kilka dodatkowych minut.
9. Aby wyjąć składniki (np. frytki), wyciągnij misę z frytkownicy na gorące powietrze i umieść ją na ramie próbnej. Nie odwracaj misy do góry nogami, ponieważ nadmiar oleju, który zebrał się na dnie, wycieknie na składniki.
- Misa i składniki są gorące. W zależności od rodzaju składników, para może wydostawać się z misy.
10. Wylej zawartość koszyka misy do miski lub na talerz.
 11. Gdy partia składników jest gotowa, frytkownica jest natychmiast gotowa do przygotowania kolejnej partii.

PRZECHOWYWANIE

- 1 Odłącz urządzenie od zasilania i pozwól mu ostygnąć.
- 2 Upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.

ŚRODOWISKO

Nie wyrzucaj urządzenia razem ze zwykłymi odpadami domowymi, gdy się zużyje, ale oddaj je do oficjalnego punktu zbiórki w celu recyklingu. W ten sposób pomagasz chronić środowisko

INSTRUKCJA PANELU STEROWANIA

- Po włączeniu urządzenia wszystkie wskaźniki i lampy cyfrowe są włączone przez 1 sekundę, a następnie gasną. Jednocześnie rozlega się dźwięk i zapala się lampka zasilania ;
- Naciśnij przycisk  na 0,5 sekundy, aby włączyć urządzenie. Po włączeniu urządzenia przyciski wyboru misy zaświecą się, a obie lampy cyfrowe wyświetlą „—”;
- W tym momencie konsument zgodnie z potrzebą wybiera misę  lub misę  po wyborze , ,  i pierwsze menu  migają w tym samym czasie, podczas gdy cyfrowa rurka naprzemiennie wyświetla bieżący czas i temperaturę;
- Przycisk  pozwala wybrać kolejne programy, a cyfrowa rurka w tym samym czasie wyświetla temperaturę i czas, przypisane do aktualnego programu. Przycisk  pozwala na ustawienie temperatury i czasu, naciśnij  lub  aby dostosować parametry. Po regulacji naciśnij przycisk  a urządzenie zacznie pracować w misie 1. Przycisk odpowiadający za wybór menu jest włączony, a pozostałe przyciski pozostają wyłączone; frytkownica wchodzi w tryb pracy. Ekran wyświetla naprzemiennie temperaturę i pozostały czas;
- Po wybraniu misy  powtórz kroki 3 i 4;
- Po wybraniu menu misy  praca nie jest rozpoczynana, możesz wybrać misę  na ekranie misy  przez 3 sekundy będzie wyświetlana temperatura, a następnie przejdzie ona w tryb naprzemiennego migania. Podobnie, wybierz misę 2 zgodnie z procesem kroku 3 i kroku 4, a następnie naciśnij przycisk start pause  po zakończeniu wyboru. Jeśli misa 2 jest dobrze wybrana i chcesz wyregulować misę 1, najpierw naciśnij przycisk  i wejdź w tryb regulacji misy 1, aby rozpocząć regulację. Po regulacji naciśnij przycisk , a obie misy jednocześnie przejdą w tryb roboczy.
- Po wybraniu  urządzenie wchodzi w tryb synchronizacji dwóch mis, a sam przycisk miga, w tym momencie  i  nie mogą być wybrane. Ponownie naciśnięcie przycisku  może anulować tryb podwójnej misy. Naciśnij  aby wybrać z menu odpowiedni tryb, dwie cyfrowe lampki pokazują ten sam czas i temperaturę, dwie cyfrowe lampki zmieniają się synchronicznie. Podczas przerwania pracy jednej z mis, odpowiedni ekran wyświetla „OPEN”, druga misa jest zawieszona, odłóż wyjętą misę w ciągu 2 minut i kontynuuj pracę, w przeciwnym razie wyjdź z trybu, a niewyodrębniona misa kontynuuje pracę.
- Naciśnij przycisk  i wybierz jednocześnie tryb podwójnej misy i tryb SYNC,  zacznie migać, po rozpoczęciu pracy urządzenia najpierw zacznie działać pieczenie w misie z dłuższym czasem, a ekran wyświetlacza po stronie misy z krótkim czasem wyświetli „HOLD”. Gdy czas w obu misach będzie taki sam, misa z wybranym krótszym czasem załączy się i będzie działać równocześnie. Lampka kontrolna  będzie świecić podczas całego procesu.



W trybie pracy:

a. jeśli czas wyświetlacza strony „HOLD” jest ustawiony na większy niż czas drugiej misy lub czas strony roboczej jest ustawiony na mniejszy niż czas strony „HOLD”, tryb wyjdzie i zakończy się w tym samym czasie, a kontrolka  zgaśnie;

b. wyciągnij stronę roboczą, wyświetlacz odpowiadający tej misie wyświetli „OPEN”, nastąpi przerwa czasowa, rura grzewcza i silnik przestaną działać, druga strona ekranu nadal będzie wyświetlać HOLD, podłącz misę z powrotem, kontynuuj pracę; Jeśli misa robocza nie zostanie włożona z powrotem do urządzenia po 2 minutach, misa z wyświetlaczem „HOLD” będzie nadal działała.

c. wyciągnij stronę „HOLD”, nie wpływając na drugą stronę pracy, włóż misę z powrotem, kontynuuj pracę; Jeśli pozostały czas po stronie roboczej jest taki sam jak czas po stronie HOLD, a misa po stronie „HOLD” nie zostanie włożona z powrotem do maszyny, misa po stronie roboczej przestanie działać, rura grzewcza natychmiast przestanie działać, a wentylator przestanie działać po 10 sekundach; Jeśli strona „HOLD” zostanie włożona z powrotem do maszyny w ciągu dwóch minut, dwie misy będą pracować w tym samym czasie; Jeśli strona „HOLD” nie zostanie włożona z powrotem do maszyny po dwóch minutach, lampka kontrolna  zgaśnie, a poprzednio pracująca misa będzie nadal pracować; Wyjdź z trybu jednoczesnego zakończenia. Jeśli misa „HOLD” zostanie włożona z powrotem dwie minuty później, dwie misy będą kontynuować pracę zgodnie z ich odpowiednim ustawionym czasem.

d. podczas pracy, wstrzymaj stronę roboczą, wyjdź z trybu końcowego w tym samym czasie;

e. podczas pracy, wstrzymaj stronę HOLD, wyjdź z trybu końcowego w tym samym czasie;

f. w tym samym czasie, gdy czas po obu stronach jest taki sam, wyciągnij jedną z mis, odpowiedni ekran wyświetli „OPEN”, druga misa zawiesi pracę, odłóż misę z powrotem w ciągu 2 minut, kontynuuj pracę, w przeciwnym razie wyjdź z trybu  niewyciągnięta misa będzie kontynuowała pracę.

9. funkcja przypomnienia o przewróceniu/wstrząśnięciu składnikami: po ustawieniu menu lewej i prawej misy, dotknij przycisku  raz, a następnie funkcja przypomnienia o przewróceniu zostanie aktywowana, lampka kontrolna  i lampka kontrolna ① lub ② jednocześnie migają, na koniec dotknij przycisku , aby włączyć frytkownicę, a lampka kontrolna  zacznie świecić światłem ciągłym; Podczas pracy nad ustawieniem czasu uruchamia się funkcja przypomnienia o przewróceniu, a wzór przechylania  odpowiadający ① lub ② miga, podczas gdy brzęczyk emituje sygnał dźwiękowy. Jeśli nie wstrząśniesz misą, kontynuuj pracę. Jeśli pieczenie wymaga ustawienia czasu obracania składników, wybierz ① lub ② a następnie naciśnij przycisk  naciśnij ponownie przycisk  lub  aby dostosować czas ustawienia obracania. Po ustawieniu lampka kontrolna  zaświeci się. Zakres czasu ustawiania wynosi 1-20 min, jeśli czas ustawiania jest dłuższy niż pozostały czas pracy bieżącego menu, ustawienie jest nieprawidłowe.

10. Funkcja oświetlenia: naciśnij przycisk włączania  na 0,5 sekundy, aby włączyć urządzenie, wszystkie lampki panelu zapalą się po włączeniu frytkownicy, a obie lampy cyfrowe wyświetlą „—”. Jeśli później będziesz musiał zapalić żarówkę, naciśnij przycisk  obok przycisku  i  zacznie migotać, a żarówka 1 misy zaświeci się. Naciśnij ponownie przycisk  a żarówka zgaśnie, a  będzie świecić światłem ciągłym i nie będzie migotać. Żarówka drugiej misy działa w ten sam sposób, a lampa automatycznie gaśnie w ciągu 60 sekund bez użycia.

11. Podczas pracy naciśnij przycisk start-pauza , światło  miga, maszyna jest zawieszona, dwie misy jeszcze chwilę pracują, a następnie jednocześnie się zatrzymują; Jeśli chcesz wstrzymać misę  musisz najpierw wybrać przycisk , a następnie nacisnąć przycisk , misa zatrzyma się, odpowiedni ekran naprzemiennie wyświetla temperaturę programu i pozostały czas; To samo dotyczy pauzy w drugiej misie; Jeśli naciśniesz pauzę w tym samym czasie podczas pracy w podwójnej misie, po 15 minutach bezczynności frytkownica wyjdzie z trybu pauzy, maszyna przejdzie w tryb czuwania; tryb czuwania pokazuje tylko    - trzy przyciski, a moc czuwania jest mniejsza niż 0,5 W.

12. Ikona  oznacza tryb rozmrażania. Domyślna temperatura/czas to 50°/13min. Zakres temperatur wynosi od 50° do 90°, a zakres czasu wynosi od 1 do 60min. Jeśli wybrana jest funkcja rozmrażania, wskaźnik  miga.

13. Naciśnięcie przycisku  przez 2 sekundy, powoduje: długi dźwięk, jednoczesne zatrzymanie pracy, ekran pokazuje OFF, opóźnienie wentylatora po 10 sekundach, aby zatrzymać pracę. Światło przełącznika  jest włączone, inne światła są wyłączone;

14. Jeśli chcesz wyregulować temperaturę, musisz wybrać  lub , wybrać przycisk przełączania temperatury lub czasu , a następnie nacisnąć klawisz  lub , aby wyregulować. Po 5 sekundach bezczynności ekran przełącza się na tryb wyświetlania czasu.

15. Sygnał dźwiękowy: standardowa obsługa klawiszy, krótkie naciśnięcie - krótki dzwonek, długie naciśnięcie - długi dzwonek; Po zakończeniu programu brzęczyk wydaje 5 dźwięków, odpowiedni ekran wyświetla komunikat OFF, a odpowiedni wskaźnik gaśnie, kończąc tryb pracy;

16. Wybierz tryb menu. Po wybraniu misy  lub  naciśnij i przytrzymaj odpowiedni przycisk, aby anulować.

17. Gdy dwie misy pracują jednocześnie, kontrolka przycisku  i kontrolka menu odpowiadająca misie  migają raz na 6 sekund jednocześnie, czas gaszenia wynosi < 0,5 sekundy, a po 3 sekundach kontrolka przycisku  i kontrolka menu odpowiadająca misie  migają raz na 6 sekund jednocześnie, czas gaszenia wynosi < 0,5 sekundy, lewy i prawy przycisk migają naprzemiennie, odstęp między lewym i prawym przyciskiem wynosi 3 sekundy;

18. Pamięć wyłączenia zasilania: gdy urządzenie jest używane i zasilanie zostanie przypadkowo odcięte, to jeśli zasilanie zostanie ponownie włączone w ciągu 1 godziny, urządzenie powróci do stanu

roboczego przed wyłączenia zasilania.

19. Tryb czuwania: program kończy się lub urządzenie nie działa, 5 minut po przejściu w tryb czuwania wyświetla tylko ① ② ⏻ trzy przyciski, a pobór mocy w trybie czuwania jest mniejszy niż 0,5 W.

USTAWIENIA

Ta tabela poniżej pomoże Ci wybrać podstawowe ustawienia dla składników.

Uwaga: Pamiętaj, że te ustawienia są wskazówkami. Ponieważ składniki różnią się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem, a także marką, nie możemy zagwarantować najlepszego ustawienia dla Twoich składników.

Technologia Rapid Air natychmiast podgrzewa powietrze wewnątrz urządzenia.

Wyciągnięcie na chwilę misy z urządzenia, podczas smażenia, prawie nie zakłóca procesu.

	Min-max Pojemność (g)	Czas (min)	Temperatura (°C)
Mrożone frytki	100-400	23	200
Ryba	100-400	18	200
Krewetki	100-400	20	180
Stek	100-400	20	180
Pizza	100-400	15	170
Ciasto	100-400	30	160
Nóżki z kurczaka	100-400	20	200
Kurczak	1000-2000	40	200
Warzywa	100-400	18	160
Suszenie	100-400	360	60
Rozmrażanie	100-400	13	50
Orzeszki	100-400	10	180
Podsuszanie	100-400	15	80

WSKAZÓWKI

- Mniejsze składniki zazwyczaj 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.
- Wstrząsanie mniejszymi składnikami w połowie czasu przygotowania optymalizuje efekt końcowy i może pomóc zapobiec nierównomiernemu usmażeniu 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 przygotowuj bardzo tłustych składników, takich jak kielbaski, we frytkownicy na gorące powietrze.
- Przekąski, które można przygotować w piekarniku, można również przygotować we frytkownicy.
- Optymalna ilość do przygotowania chrupiących frytek to 400 gramów.
- Użyj gotowego ciasta, aby szybko i łatwo przygotować przekąski z nadzieniem. Gotowe ciasto wymaga również krótszego czasu przygotowania niż ciasto domowe.
- Umieść blachę do pieczenia lub naczynie żaroodporne w misie frytkownicy, jeśli chcesz upiec ciasto lub quiche lub jeśli chcesz usmażyć kruche lub nadziewane składniki.
- Możesz również użyć frytkownicy, aby podgrzać składniki. Aby podgrzać składniki, ustaw temperaturę na 150° na maksymalnie 10 minut.

Uwaga: Jeśli rozpoczynasz smażenie, gdy frytkownica na gorące powietrze jest jeszcze zimna, wydłuż czas przygotowania o 3 minuty. Jeśli obie kmory pracują jednocześnie, wydłuż czas pracy o 5 minut.

CZYSZCZENIE

Wyczyść urządzenie po każdym użyciu

Misa z powłoką zapobiegającą przywieraniu. Nie używaj metalowych przyborów kuchennych ani ściernych środków czyszczących do ich czyszczenia, ponieważ może to uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.

1 Wyjmij wtyczkę sieciową z gniazdka ściennego i pozwól urządzeniu ostygnąć.

Uwaga: Wyjmij misę, aby frytkownica na gorące powietrze ostygła szybciej.

2 Wytrzyj zewnętrzną część urządzenia wilgotną ściereczką.

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

Możesz użyć płynu odtłuszczającego, aby usunąć wszelkie pozostałości brudu.

Wskazówka: Jeśli brud przykleił się do dna misy, napełnij misę gorącą wodą z odrobiną płynu do mycia naczyń. Pozostaw misę do namoczenia na około 10 minut.

4 Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą i nieścierną gąbką.

5 Wyczyść element grzewczy szczotką czyszczącą, aby usunąć wszelkie resztki jedzenia.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Frytkownica nie działa	Urządzenie nie jest podłączone do prądu.	Podłącz wtyczkę sieciową do uziemionego gniazdka ściennego.
	Nie ustawiłeś timera.	Aby włączyć urządzenie, ustaw wyłącznik czasowy na żądany czas przygotowania.
Składniki smażone we frytkownicy nie są gotowe.	Ilość składników w misie jest zbyt duża.	Umieść mniejsze partie składników w misie. Mniejsze partie są smażone bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Ustaw pokrętko temperatury na żądane ustawienie temperatury (patrz sekcja „ustawienia” w rozdziale „Korzystanie z urządzenia”).
	Czas przygotowania jest zbyt krótki.	Ustaw timer na wymagany czas przygotowania (patrz sekcja „Ustawienia” w rozdziale „Korzystanie z urządzenia”).
Składniki smażone są nierównomiernie.	Niektóre rodzaje składników należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania.	Składniki leżące na sobie (np. frytki) należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania. Zobacz sekcję „Ustawienia” w rozdziale „Korzystanie z urządzenia”.
Smażone przekąski nie są chrupiące po wyjęciu z frytkownicy.	Użyłeś przekąsek przeznaczonych do przygotowania w tradycyjnym głębokim tłuszczu.	Aby uzyskać bardziej chrupiącą konsystencję, możesz upiec przekąski w piekarniku lub lekko posmarować je olejem.
Nie mogę prawidłowo wsunąć misy do urządzenia.	W misie jest za dużo składników.	Nie napełniaj koszyka misy ponad oznaczenie MAX.
	Misa nie została prawidłowo umieszczona.	Wsuń misę do urządzenia, aż usłyszysz kliknięcie.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przygotowujesz tłuste składniki.	Kiedy smażysz tłuste składniki we frytkownicy duża ilość oleju wycieka do misy. Olej wytwarza biały dym, a misa może się bardziej nagrzać niż zwykle. Nie ma to wpływu na urządzenie ani na efekt końcowy.
	Misa nadal zawiera resztki tłuszczu z poprzedniego użytkowania.	Biały dym powstaje w wyniku nagrzewania się tłuszczu w misie. Należy pamiętać o dokładnym umyciu misy po każdym użyciu.
Frytki smażone są nierównomiernie w urządzeniu Air Fryer.	Nie użyłeś właściwego rodzaju ziemniaków.	Użyj świeżych ziemniaków i upewnij się, że pozostaną jędrne podczas smażenia.
	Nie optukałeś dokładnie ziemniaków przed	Dokładnie opłucz frytki, aby usunąć skrobię z ich zewnętrznej części.



To oznaczenie wskazuje, że tego produktu nie należy wyrzucać razem z innymi odpadami domowymi w całej UE. Aby zapobiec możliwym szkodom dla środowiska lub zdrowia ludzkiego spowodowanym niekontrolowaną utylizacją odpadów, należy je poddać recyklingowi w sposób odpowiedzialny, aby promować zrównoważone ponowne wykorzystanie zasobów materialnych. Aby zwrócić zużyte urządzenie, należy skorzystać z systemów zwrotu i odbioru lub skontaktować się ze sprzedawcą, u którego produkt został zakupiony. Mogą oni oddać ten produkt do bezpiecznego dla środowiska recyklingu.

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance is not intended to be used in household and similar applications such as staff kitchen areas in shops, offices and other working environments, farm houses, by clients in hotels, motels and other residential type environments, bed and breakfast type environments

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

EN

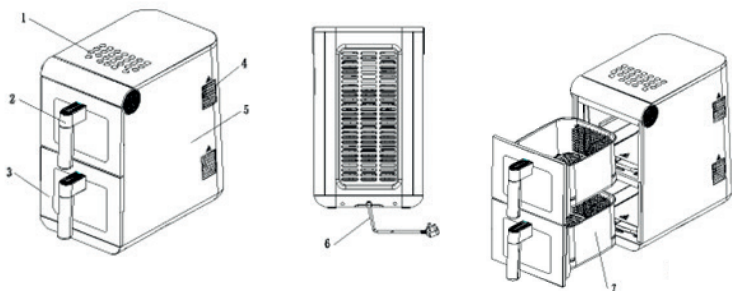
1Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are old than 8 and supervised.

15. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

16. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

INTRODUCTION

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



DESCRIPTION

- 1 - Control panel
- 2 - Basket handle
- 3 - Container
- 4 - Air outlet
- 5 - Big Shell
- 6 - Main Cord
- 7 - Container

TECHNICAL DATA:

Voltage:220-240V~50Hz/60Hz

Wattage:1700 Watts

Capacity of basket:5.5+5.5Litre

Adjustable temperature:50-200

Timer (0-60min)

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.

EN

CAUTION

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

BEFORE FIRST USE

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

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

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

PREPARING FOR USE

- 1 Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.

Do not place the appliance on a non-heat-resistant surface.

- 2 Place the fried plate in the pot (Fig.4).

Do not fill the pot with oil or any other liquid.

Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted and affects the hot air frying result.

USING THE APPLIANCE

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

HOT AIR FRYING

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the pot out of the Hot-air fryer (Fig.3)
3. Put the ingredients in the po. (Fig.4)
4. Slide the pot back into the Hot-air fryer (Fig 5)

Noting to carefully align with the guides in the body of the fryer.

Never use the pot without the Fried plate in it.

Caution: Do not touch the pot during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the pot by the handle.

5. Determine the required preparation time for the ingredient (see section 'Settings' in this chapter).
6. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section "Settings" in this chapter). To shake the ingredients, pull the pot out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pot back into the air fryer
7. When you hear the timer buzzer, the set preparation time has elapsed. Pull the pot out of the appliance
8. Check if the ingredients are ready.

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

9. To remove ingredients (e.g. fries), pull the pot out of the Hot-air fryer and place it on trial framework, Do not turn the Fried plate upside down with the pot still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pot will leak onto the ingredients.

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

10. Empty the basket into a bowl or onto a plate.
11. When a batch of ingredients is ready, the Hot-air fryer is instantly ready for preparing another batch.

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

CONTROL PANEL INSTRUCTIONS

- After the machine is powered on, all the indicators and digital tubes are on for 1 second and then extinguished. At the same time, the buzzer rings and the power light is on; 
- Press the switch button  for 0.5 seconds to turn on the device. After the device is turned on, all the panel lights will light up, and both digital tubes will display "—";
- at this time the consumer according to the need to choose the pot  or pot  key, after the selection ,  and the first menu  at the same time flashing, while the digital tube alternately flashing the current menu time and temperature
- The button menu  in sequence, digital tube corresponding to the alternate menu time and temperature, select the menu is also flashing display, the key  can be switched between temperature and time, press + or - button can adjust the temperature or time value, after adjustment, press the start pause button , the light  is on, pot 1 starts cooking, select the menu light is on, other menu lights are off, the machine enters the working mode. The screen displays alternately the temperature and the remaining time;
- When selecting the pot , repeat steps 3 and 4;
- When the pot  menu is selected, the work is not started, and the pot  is selected, the pot  screen will display the menu temperature for 3 seconds and enter the alternating flashing display. Similarly, select the pot 2 according to the process of step 3 and Step 4, and press the start pause button  after the selection is completed. If pot 2 is selected well and you want to adjust pot 1, press the button  first and enter the adjustment mode of pot 1 to start the adjustment. After adjustment, press the OPEN key  and the two POTS will enter the working mode at the same time.
- When selected , enter the two-pot synchronization mode,  flashing display, at this time  and  can not be selected, again the button  can cancel the double pot mode, double pot mode, the key  to select the menu in turn, the two digital tubes show the same menu time and temperature, at this time to adjust the temperature and time, the two digital tubes synchronous change, in the work out one of the POTS, the corresponding screen displays "OPEN", The other pot is suspended, put back the extracted pot within 2 minutes and continue to work, otherwise exit the  mode and the unextracted pot continues to work.
- When pressing the button , select the double pot end mode at the same time,  flashing display, after the machine starts to work, the menu side with a long time will work first, and the display screen on the side with a short time will display "HOLD", and the side with a long time will work when the time is the same as that on the side with a short time, the side with a short time will



- start to work, and the  indicator light will keep on during this process; In  mode work:
- a, if the time of the display side of the "HOLD" is adjusted to be greater than the time of the other pot, or the time of the work side is adjusted to be less than the time of the "HOLD" side, the mode will exit and end at the same time, and the  indicator light will be extinguished;
 - b, pull out the working side, the pot corresponding to the display display "OPEN", time pause, the heating tube and motor stop working, the other side of the screen still shows HOLD, plug the pot back, continue to work; If the working pot is not put back into the machine after 2 minutes, the pot with the "HOLD" display continues to work.
 - c, pull out the "HOLD" side, do not affect the other side of the work, insert the pot back, continue to work; If the remaining time on the working side is the same as the time on the HOLD side and the pot on the "HOLD" side is not put back into the machine, the pot on the working side will stop working, the heating tube will stop working immediately, and the fan will stop working after a delay of 10 seconds; If the "HOLD" side is put back into the machine within two minutes, the two POTS work at the same time; If the "HOLD" side is not put back into the machine after two minutes, the  indicator light is extinguished, and the previously working pot continues to work; Exit the simultaneous end mode. If the "HOLD" pot is inserted back two minutes later, the two POTS will continue to work according to their respective set time.
 - d, while working, suspend the work side, exit the end mode at the same time;
 - e, while working, suspend the HOLD side, exit the end mode at the same time;
 - f, at the same time, when the time on both sides is the same, pull out one of the POTS, the corresponding screen displays "OPEN", the other pot to suspend work, put back the drawn pot within 2 minutes, continue to work, otherwise exit the  mode, the undrawn pot continue to work.
9. flip reminder function: after setting the left and right pot menu, tap the  button once, then the flip reminder function is activated, the  indicator light and the ① or ② indicator light that needs to be reminded to flip simultaneously flashes, and finally tap the  button to turn on the machine, and the  indicator light becomes steady on; When working to set the tipping time, the flip reminder function starts, and the pan tipping pattern  around the screen corresponding to ① or ② flashes, while the buzzer emits "beep..." Prompt tone 5, if you do not turn the pan then continue to work. If the work needs to set the pan turning time, select ① or ② respectively, and then press  button, press  or  button again to adjust the pan turning setting time, after setting the  indicator light will turn on. Pan setting time range 1-20min, if the pan setting time is longer than the remaining working time of the current menu, the setting is invalid.
10. Lighting function: press the on key  for 0.5 seconds to turn on the machine, all the panel lights will light up after the machine is turned on, and both digital tubes will display "—". If you need to light the bulb later, press the  key next to the key ① once, the  pattern will flicker, and the 1 pot bulb will light up. Press the  button again, the bulb is off, and the  is steady on and does

not flicker, The right pan bulb works the same way. The operation of the lamp in the machine is also the same, and the lamp is automatically extinguished within 60 seconds without operation.

11. at work, press the start pause button , the light  flashes, the machine is suspended, the two POTS are working, then pause at the same time; If you want to pause the pot , you need to select the pot  key first, then press the pause key , the pot pause, pause, the corresponding screen alternately display the program temperature and remaining time; The same goes for pan pauses; If you press pause at the same time while working in the double pot, after 15 minutes no operation, exit the pause mode, the machine will enter the standby mode, the standby mode only shows , ,  three buttons, and the standby power is less than 0.5W.

12.  The key is set to Thaw mode. The default temperature/time is 50° /13min. The temperature range is 50° to 90°, and the time range is 1 to 60min. If the thawing function is selected, the indicator  blinks.

13. the machine work, long press the key  for 2 seconds, the machine long sound, stop working at the same time, the screen shows OFF, the fan delay after 10 seconds to stop working, the switch  light is on, other lights are off;

14. the working state of the machine, if you need to adjust the temperature, you need to select  or , and then select the time temperature switch key , and then press the  or  key to adjust, 5 seconds after no operation, screen switch time display mode;

15. buzzer sound prompt, regular key operation, short press short ring, long press long ring; When the program ends, the buzzer has 5 sounds, the corresponding screen displays OFF, and the corresponding indicator lights out, ending the working mode;

16. Select Menu mode, After selecting the pot  or  pot, long press the corresponding button to cancel.

17. When the two POTS work at the same time, the  key indicator light and the  pot corresponding menu indicator light blink once /6 seconds at the same time, the extinguishing time is < 0.5 seconds, and after 3 seconds, the  key indicator light and the  pot corresponding menu indicator light blink once /6 seconds at the same time, the extinguishing time is < 0.5 seconds, the left and right blink alternately, the left and right interval is 3 seconds;

18. power off memory: when the machine is in use, if the power is accidentally cut off, as long as the power is re-energized within 1 hour, the machine will return to the working state before the power off.

19. standby mode: the program ends or the machine does not operate, 5 minutes after entering the standby mode, standby mode only shows , ,  three buttons, and standby power is less than 0.5W.

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.

	Min-max Amount (g)	Time (min)	Temperature (°C)
Frozen french fries	100-400	23	200
Fish	100-400	18	200
Shrimp	100-400	20	180
steak	100-400	20	180
Pizza	100-400	15	170
Cake	100-400	30	160
drumsticks	100-400	20	200
chicken	1000-2000	40	200
Vegetables	100-400	18	160
DEHYDRATE	100-400	360	60
DEFROST	100-400	13	50
peanut	100-400	10	180
dehydration	100-400	15	80

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

EN

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 an oven can also be prepared in the Hot-air fryer
- The optimal amount for preparing crispy fries is 400 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° for up to 10 minutes.

CLEANING

Clean the appliance after every use.

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

1 Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.

Note: Remove the pot to let the Hot-air fryer cool down more quickly.

2 Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.

3 Clean the pot and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Tip: If dirt is stuck to the basket or the bottom of the pot, fill the pot with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pot and let the pot and the basket soak for approximately 10 minutes.

4 Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.

5 Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues

TROUBLESHOOTING

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



Correct Disposal of this product

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

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