

N'OVEEN

INSTRUKCJA OBSŁUGI / MANUAL



FRYTOWNICA BEZTŁUSZCZOWA
AIR FRYER AF560 / AF550

SPIS TREŚCI / CONTENT

PL..... str. 4

EN..... p. 16

KARTA GWARANCYJNA

WARRANTY CARD.....p. 28

N'OVEEN

N'OVEEN

BEZTŁUSZCZOWA FRYTOWNICA - AF560/AF550



WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO

Przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję przed użyciem urządzenia i zachowaj ją na przyszłość.

To urządzenie nie jest przeznaczone do zastosowań, takich jak:

- kuchni dla personelu w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy;
- przez klientów w hotelach, motelach, pensjonatach i innych obiektach typu B&B;

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa:

1. Przeczytaj wszystkie instrukcje.
2. Nie dotykaj gorących powierzchni.
3. Aby uchronić się przed porażeniem prądem elektrycznym, nie zanurzaj przewodu, wtyczek ani podstawy urządzenia w wodzie lub innym płynie.
4. **OSTRZEŻENIE:** To urządzenie elektryczne zawiera funkcję podgrzewania. Powierzchnie, również inne niż powierzchnie użytkowe, mogą nagrzewać się do wysokich temperatur. Ponieważ różne osoby w różny sposób postrzegają temperatury, należy używać tego sprzętu z **OSTROŻNOŚCIĄ**. Sprzętu należy dotykać tylko za przeznaczone do tego celu uchwyty i powierzchnie chwytające, z ochroną termiczną, taką jak rękawice lub podobne. Powierzchnie inne niż przeznaczone do chwytania muszą mieć wystarczająco dużo czasu na ostygnięcie przed dotknięciem.
5. Odłącz urządzenie z gniazdka, gdy nie jest używane i przed czyszczeniem. Pozostawić do ostygnięcia przed założeniem lub zdejmowaniem poszczególnych części.
6. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
7. Stosowanie akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może spowodować obrażenia.

8. Nie używaj na zewnątrz.
9. Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu, ponieważ może on stykać się z gorącą powierzchnią.
10. Nie umieszczaj urządzenia na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego
11. Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące płyny.
12. Zawsze najpierw podłączaj wtyczkę do urządzenia, a dopiero potem przewód do gniazdka ściennego. Aby wyłączyć urządzenie, ustaw dowolne sterowanie 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 oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli „będą pod nadzorem lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie może być wykonywana przez dzieci, chyba że są starsze niż 8 lat i są nadzorowane.
15. Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.
16. Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

OPIS

Ta frytownica na gorące powietrze zapewnia łatwy i zdrowy sposób przygotowywania ulubionych potraw. Dzięki zastosowaniu szybkiego obiegu gorącego powietrza i górnego grilla jest w stanie przyrządzić wiele potraw. Frytownica na gorące powietrze podgrzewa jedzenie we wszystkich kierunkach i większość produktów nie wymaga dodatku oleju.

WAŻNE

- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli będą nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że są starsze niż 8 lat i są nadzorowane.
- Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Nigdy nie zanurzaj obudowy zawierającej elementy elektryczne i elementy grzejne w wodzie ani nie pływaj jej pod bieżącą wodą.
- Nie pozwól, aby do urządzenia dostała się woda lub inny płyn, aby uniknąć porażenia prądem.
- Zawsze wkładaj składniki do pojemnika, aby nie stykały się z elementami grzejnymi.
- Nie zakrywać wlotu powietrza i zewnętrznych otworów powietrza podczas pracy urządzenia.
- Nie napełniaj pojemnika olejem, ponieważ grozi to pożarem.
- Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas jego pracy.
- Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka podczas pracy urządzenia.

DANE TECHNICZNE

MODEL	POJEMNOŚĆ	MOC	ZASILANIE	TIMER	TEMPERATURA
AF 560 / 550	6,5 l	1600 W	220-240 V~/50/60 Hz	(1-60 min.)	80°C-200°C

OSTRZEŻENIE

- Sprawdź, czy napięcie podane na urządzeniu odpowiada lokalnemu napięciu sieciowemu.
- Nie używaj urządzenia, jeśli wtyczka, przewód zasilający lub inne części są uszkodzone.
- Nie zwracaj się do osób nieupoważnionych w celu wymiany lub naprawy uszkodzonego przewodu głównego.
- Przewód zasilający należy trzymać z dala od gorących powierzchni.
- Nie podłączaj urządzenia ani nie obsługuj panelu sterowania mokrymi rękoma.
- 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 innych celów niż opisane w niniejszej instrukcji.
- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru.
- Podczas smażenia na gorącym powietrzu przez otwory wylotowe powietrza wydobywa się gorąca para. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od pary i otworów wylotowych powietrza.
- Uważaj również na gorącą parę i powietrze podczas wyjmowania pojemnika z urządzenia.
- Wszelkie dostępne powierzchnie mogą się nagrzewać podczas użytkowania (rys. 2)
- Natychmiast odłącz urządzenie, jeśli zauważysz ciemny dym wydobywający się z urządzenia. Przed wyjęciem pojemnika z urządzenia zaczekaj, aż dym ustanie.

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

- Upewnij się, że urządzenie jest ustawione na poziomej, równej i stabilnej powierzchni.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Może nie nadawać się do bezpiecznego użytkowania w środowiskach, takich jak kuchnie personelu, farmy, motele i inne środowiska niemieszkalne. Nie jest również przeznaczony do użytku przez klientów w hotelach, motelach, pensjonatach typu bed and breakfast i innych środowiskach mieszkalnych.
- Jeśli urządzenie jest używane niezgodnie z przeznaczeniem lub do celów zawodowych lub półprofesjonalnych lub nie jest używane zgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji obsługi, gwarancja traci ważność i możemy odmówić odpowiedzialności za powstałe szkody.
- Zawsze odłączaj urządzenie, gdy nie jest używane.
- Urządzenie potrzebuje około 30 minut, aby ostygnąć w celu bezpiecznego użycia lub czyszczenia.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Usuń wszelkie naklejki lub etykiety z urządzenia.
3. Dokładnie umyj pojemnik i ruszt gorącą wodą, niewielką ilością płynu do mycia naczyń i nierysującą gąbką.
4. Wytrzyj urządzenie wewnątrz i na zewnątrz wilgotną ściereczką.

Jest to frytownica beztłuszczowa pracująca na gorące powietrze. Nie napełniaj garnka bezpośrednio olejem lub tłuszczem do smażenia.

Uwaga: Kiedy frytownica jest użytkowana po raz pierwszy, może wydzielać lekki dym lub zapach. Jest to normalne w przypadku wielu urządzeń grzewczych. Nie ma to wpływu na bezpieczeństwo 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 pojemniku.

Nie napełniaj garnka olejem ani żadnym innym płynem. Nie kładź niczego na urządzeniu, przepływ powietrza zostanie zakłócony i wpłynie na wynik działania gorącym powietrzem.

KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

Bez oleju można przygotować szeroką gamę potraw.

1. Podłącz wtyczkę przewodu zasilającego do uziemionego gniazdka ściennego.

2. Ostrożnie wyjmij pojemnik z frytownicy na gorące powietrze.

3. Umieść składniki w pojemniku.

4. Wsuń pojemnik z powrotem do frytownicy na gorące powietrze.

Pamiętaj o starannym wyrównaniu z przewodnikami w korpusie frytownicy.

Nigdy nie używaj pojemnika bez umieszczonej w nim podstawki (rusztu)

Uwaga: Nie dotykaj pojemnika podczas i po użyciu, ponieważ bardzo się nagrzewa.

Proszę zawsze trzymać pojemnik 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 potrząsnąć składnikami, wyjmij pojemnik z urządzenia za uchwyt

i potrząśnij nim. Następnie wsuń pojemnik z powrotem do frytownicy.

Uwaga: Nie naciskaj przycisku na uchwycie podczas potrząsania.

Wskazówka: Jeśli ustawisz minutnik na połowę czasu przygotowania, usłyszysz brzęczyk timera, gdy będziesz musiał potrząsnąć składnikami. Oznacza to jednak, że po wstrząśnięciu należy ponownie ustawić minutnik na pozostały czas przygotowania.

7. Po usłyszeniu brzęczyka timera, który wskazuje, że upłynął ustawiony czas przygotowania, wyjmij pojemnik z urządzenia.

Wskazówka: Podczas użytkowania możesz dostosować temperaturę lub czas do swoich upodobań. Twoje ustawienia zostaną zachowane przez około minutę po wyjęciu pojemnika z korpusu.

8. Sprawdź, czy składniki są gotowe.

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

9. Aby wyjąć składniki (np. frytki), wyjmij pojemnik z frytownicy na gorące powietrze

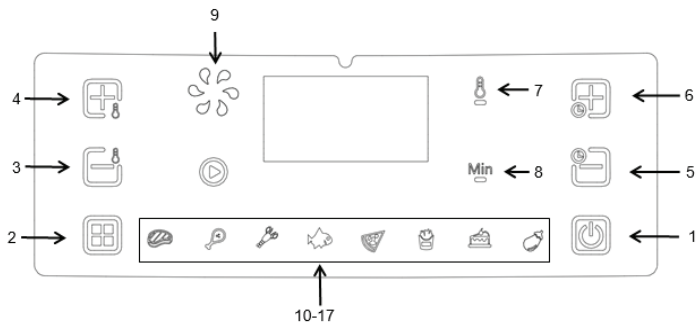
Nie odwracaj pojemnika do góry nogami, gdy ruszt jest nadal do niego przymocowany, ponieważ nadmiar oleju, który zebrał się na dnie garnka, wycieknie na składniki.

Pojemnik i składniki są gorące, z pojemnika może wydobywać się para, w zależności od rodzaju składników we frytownicy.

10. Opróżnij pojemnik do miski lub na talerz.

11. Gdy partia składników jest gotowa, frytownica na gorące powietrze jest natychmiast gotowa do przygotowania kolejnej partii.

INSTRUKCJA PANELU STEROWANIA



INSTRUKCJA OBSŁUGI

Przycisk 1 – Klawisz zasilania

Po prawidłowym umieszczeniu pojemnika z rusztem w obudowie głównej zaświeci się lampka zasilania. Przytrzymanie przycisku zasilania przez 3 sekundy spowoduje ustawienie domyślnej temperatury urządzenia na 200, a czas przygotowania zostanie ustawiony na 15 minut. Ponowne wybranie przycisku zasilania spowoduje rozpoczęcie procesu gotowania. Naciśnięcie przycisku zasilania przez 3 sekundy spowoduje że na ekranie pojawi się „OFF”. Kontrolka „OFF” gaśnie, a wentylator przestaje działać po 20 sekundach i całe urządzenie całkowicie przestaje działać. Uwaga: Podczas gotowania możesz dotykać przycisków, aby sterować pauzą i początkiem gotowania.

Przycisk 2 – Przycisk Programowania

Wybranie Przycisku Programowania „ ” umożliwi przewanie 8 popularnych potraw. Po wybraniu rozpocznie się funkcja ustawionego czasu i temperatury gotowania.

Przycisk 4 i Przycisk 3 – Klawisze zmniejszania i zwiększania temperatury

Przycisk 6 i Przycisk 5 – klawisze zmniejszania i zwiększania kontroli czasu

Wybór klawisza 4 „ ” Symbole przycisku 3 i przycisku 4 umożliwiają jednorazową zmianę temperatury gotowania o 5°C. Trzymanie wciśniętego przycisku spowoduje szybką zmianę temperatury. Zakres regulacji temperatury: 80 °C-200 °C.

Wybór przycisku 6 „ ” Symbole przycisku 5 i przycisku 6 umożliwiają zwiększenie lub skrócenie czasu gotowania o jedną minutę. Trzymanie wciśniętego klawisza spowoduje szybką zmianę czasu.

Przycisk 7 i 8 – Wskaźniki temperatury/timera

Lampka kontrolna „9” – Wskaźnik wentylatora

Lampka kontrolna „10-17” – Wskaźnik wyboru receptury

USTAWIENIA

Poniższa tabela pomoże Ci wybrać podstawowe ustawienia dla poszczególnych składników.

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

Ponieważ technologia Rapid Air błyskawicznie podgrzewa powietrze wewnątrz urządzenia, krótkie wyjęcie pojemnika z urządzenia podczas podgrzewania gorącym powietrzem prawie nie zakłóca procesu.

PORADY

- Mniejsze składniki zwykle wymagają nieco krótszego czasu przygotowania niż większe składniki.
 - Większa ilość składników wymaga tylko nieco dłuższego czasu przygotowania, mniejsza ilość składników wymaga tylko nieco krótszego czasu przygotowania.
 - Potrząsanie mniejszymi składnikami w połowie czasu przygotowania optymalizuje efekt końcowy i może pomóc w zapobieganiu nierównomiernemu smażeniu składników.
 - Dodaj trochę oleju do świeżych ziemniaków (frytek), aby uzyskać chrupiący efekt. Smażyć składniki we frytkownicy z gorącym powietrzem w ciągu kilku minut po dodaniu oleju.
 - Nie przygotowywać bardzo tłustych składników, takich jak kiełbaski, we frytkownicy z obiegiem gorącego powietrza.
 - Przekąski, które można przygotować w piekarniku, można również przygotować we frytkownicy z obiegiem gorącego powietrza
 - Optymalna ilość do przygotowania chrupiących frytek to 500 gramów.
 - Użyj gotowego ciasta, aby szybko i łatwo przygotować nadziewane przekąski. Gotowe ciasto wymaga również krótszego czasu przygotowania niż ciasto domowe.
 - Umieść formę do pieczenia lub naczynie żaroodporne w koszu frytkownicy z gorącym powietrzem, jeśli chcesz upiec ciasto lub quiche albo jeśli chcesz usmażyć delikatne lub nadziewane produkty
 - Możesz również użyć frytkownicy na gorące powietrze do odgrzania składników.
- Aby podgrzać składniki, ustaw temperaturę na 150°C na maksymalnie 10 minut.

PROGRAMY AUTOMATYCZNE

PRODUKT	MIN-MAX (g)	CZAS (min)	TEMPERATURA (°C)	WSTRZĄSIANIE
FRYTKI MROŻONE	400-800	17-25	200	TAK
DRAMSTICKI	600-800	22-25	180	TAK
PIZZA	6-8 in	25-30	180	
RYBA	500-800	16-18	180	TAK
KREWETKI	400-800	12-15	180	TAK
MIEŚO / STEAK	100-200	16-20	180	TAK
WARZYWA	400-600	17-22	160	
CIASTO	120-250	17	160	

Uwaga: Dodaj 3 minuty do czasu przygotowania, gdy zaczniesz smażyć, gdy frytownica na gorące powietrze jest jeszcze zimna.

CZYSZCZENIE

Czyść urządzenie po każdym użyciu. Pojemnik i ruszt z nieprzywierającą powłoką.

Nie używaj metalowych przyborów kuchennych ani ściernych środków czyszczących do ich czyszczenia, ponieważ może to uszkodzić nieprzywierającą powłokę.

1. Wyjmij wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka ściennego i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.

Uwaga: Wyjmij pojemnik, aby frytownica na gorące powietrze ostygła szybciej.

2. Wytrzyj urządzenie z zewnątrz wilgotną ściereczką.

3. Wyczyść pojemnik i ruszt gorącą wodą, niewielką ilością płynu do mycia naczyń i nierysującą gąbką. Pozostałe zabrudzenia można usunąć płynem odtłuszczającym.

Wskazówka: Jeśli brud przywarł do rusztu lub dna pojemnika, napełnij pojemnik gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Umieść ruszt w pojemniku i pozostaw do namoczenia przez około 10 minut.

4. Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą i miękką gąbką.

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

SKŁADOWANIE

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

DBAŁOŚĆ O ŚRODOWISKO

Nie wyrzucaj zużytego urządzenia wraz 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, informacji lub masz problem, skontaktuj się z lokalnym autoryzowanym centrum serwisowym.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Frytownica nie działa	Urządzenie nie jest podłączone	Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do uzemnionego gniazdzka ściennego.
	Czas przygotowania nie jest ustawiony	Ustaw przycisk timera na wymagany czas przygotowania, aby włączyć urządzenie.
Składniki smażone we frytownicy nie są gotowe.	Ilość składników w koszu jest zbyt duża.	Do koszyka wkładaj mniejsze partie składników. Mniejsze partie są smażone bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Ustawić przycisk temperatury na żądaną temperaturę (patrz sekcja „Ustawienia” w rozdziale „Korzystanie z urządzenia”).
	Czas przygotowania jest zbyt krótki.	Ustaw timer na wymagany czas przygotowania (patrz część „Ustawienia” w rozdziale „Obsługa urządzenia”).
Składniki są smażone nierównomiernie we frytownicy.	Niektóre rodzaje składników należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania.	Składniki, które leżą jeden na drugim (np. frytki) należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania. Patrz część „Ustawienia” w rozdziale „Korzystanie z urządzenia”.
Smażone przekąski nie są chrupiące po wyjęciu z frytownicy.	Użyłeś rodzaju przekąsek przeznaczonych do przygotowania w tradycyjnej frytkownicy.	Użyj przekąsek z piekarnika lub delikatnie posmaruj je odrobiną oleju, aby były bardziej chrupiące.
Nie mogą prawidłowo wsunąć naczyń do urządzenia.	W pojemniku jest za dużo składników.	Nie napełniaj pojemnika powyżej oznaczenia MAX.
	Ruszt nie jest prawidłowo umieszczony w pojemniku	Wciśnij ruszt do pojemnika, aż nie będzie mógł się dalej przesunąć.

Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przygotujesz tłuste składniki.	Podczas smażenia tłustych składników we frytkownicy duża ilość oleju wycieknie do garnka. Z oleju wydobywa się biały dym, a pojemnik może nagrzać się bardziej niż zwykle. Nie ma to wpływu na urządzenie ani na efekt końcowy.
	Pojemnik nadal zawiera pozostałości tłuszczu z poprzedniego użytkowania.	Biały dym jest spowodowany nagrzewaniem się tłuszczu na dnie pojemnika. Upewnij się, że dokładnie wyczyścisz pojemnik po każdym użyciu.
Świeże frytki są smażone nierównomiernie we frytkownicy.	Nie użyłeś właściwego rodzaju ziemniaków.	Użyj świeżych ziemniaków i upewnij się, że podczas smażenia pozostaną twarde.
	Nie opłukałeś odpowiednio frytek przed ich usmażeniem.	Dokładnie opłucz surowe frytki ziemniaczane, aby usunąć skrobię z zewnętrznej strony patyczków.
Świeże frytki nie są chrupiące po wyjęciu z frytkownicy.	Chrupkość frytek zależy od ilości oleju i wody we frytkach.	Upewnij się, że patyczki ziemniaczane zostały odpowiednio wysuszone przed dodaniem oleju.
		Pokrój paluszki ziemniaczane na mniejsze, aby były bardziej chrupiące.
		Dodaj trochę więcej oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.



Urządzenie jest zgodne z wymogami dyrektyw Unii Europejskiej:

- Urządzenia elektryczne niskonapięciowe - Low voltage directive (LVD)
- Kompatybilność elektromagnetyczna - Electromagnetic compatibility (EMC)
- Ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym - Restriction of Hazardous Substances (RoHS II)

Pełny tekst deklaracji zgodności z normami UE jest dostępny pod następującym adresem internetowym: <https://noveen.pl/>



To oznaczenie wskazuje, że tego produktu nie należy wyrzucać wraz z innymi odpadami domowymi w całej UE. Aby zapobiec możliwym szkodom dla środowiska lub zdrowia ludzkiego spowodowanym niekontrolowanym usuwaniem odpadów, poddawaj je recyklingowi w sposób odpowiedzialny, aby promować zrównoważone ponowne wykorzystanie zasobów materialnych. Aby zwrócić zużyte urządzenie, skorzystaj z systemów zwrotu i zbiórki lub skontaktuj się ze sprzedawcą, u którego produkt został zakupiony. Mogą zabrać 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 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

MODEL	CAPACITY	POWER	POWER SUPPLY	TIMER	TEMPERATURE
AF 560 / 550	6,5 l	1600 W	220-240 V~/50/60 Hz	(1-60 min.)	80°C-200°C

N'OVEEN

EN

GENERAL DESCRIPTION (Fig.1 site 3)

- | | |
|------------------|--------------------------------|
| 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.

N'OVEEN

EN

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.

Preparing for use

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

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

2 Place the 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.

5. 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.

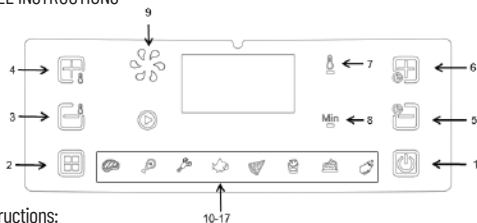
9. To remove ingredients (e.g. fries), pull the pot out of the Hot-air fryer and place it on trial framework. Do not turn the pot upside down with the rack still attached to it, as any excess oil that has collected at the bottom of the pot will leak onto the ingredients.

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



Operation Instructions:

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 the entire device totally stops working.

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

Key 2 – Preset Key

Selecting the " " Preset key enables you to scroll through the 8 popular food choices. Once selected, the predetermined time and cooking temperature function begin.

Key & Key – Temperature Control Decrease and Increase Keys

Key & Key – Time Control Decrease and Increase Keys

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

Selecting the Key 6 " " The Key 5 and Key 6 symbols enable you to increase or decrease cooking time, one minute at a time. Keep the key held down will rapidly change the time.

Key 7 & 8 – Temperature/Timer indicators

Indicator light "9" – Fan indicator

Indicator light "10-17" – Recipe indicator

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.

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.

FAST PROGRAMS

PRODUCT	MIN-MAX (g)	TIME (min)	TEMPERATURE (°C)	SHAKE
Frozen french fries	400-800	17-25	200	shake
Drumsticks	600-800	22-25	180	shake
Pizza	6in-8in	25-30	180	
Fish	500-800	16-18	180	shake
Shrimp	400-800	12-15	180	shake
Steak	100-200	16-20	180	shake
eggplant	400-600	17-22	160	
Cake	120-250	17	160	

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

Cleaning

Clean the appliance after every use.

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 your local authorized service centre.

Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The Hot-air fryer does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Set the timer key to the required preparation time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Set the temperature key to the required temperature setting (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
	The preparation time is too short.	Set the timer to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	<small>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'.</small>
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.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
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.



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.



Device is compliant with EU directives:

- Low voltage directive (LVD)
- Electromagnetic compatibility (EMC)
- Restriction of Hazardous Substances (RoHS II)

The full text of the declaration of conformity to EU standards is available at the following web address: <https://noveen.pl/>

KARTA GWARANCYJNA / WARRANTY CARD

IMPORTER / GWARANT :
COMTEL GROUP spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.
PLAC KUPIECKI 2, 32-800 BRZESKO,

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

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

NAZWA I MODEL	NUMER FABRYCZNY

DATA SPRZEDAŻY	PODPIS I PIECZĄTKA SPRZEDAWCY

LP	DATA PRZYJĘCIA DO NAPRAWY	OPIS NAPRAWY	PIECZĄTKA/PODPIS



Zgodnie z przepisami Ustawy o ZSEiE zabronione jest umieszczanie łącznie z innymi odpadami zużytego sprzętu oznakowanego symbolem przekreślonego kosza. Użytkownik, chcąc pozbyć się sprzętu elektronicznego lub elektrycznego, jest obowiązany do oddania go do punktu zbierania zużytego sprzętu. Powyższe obowiązki ustawowe zostały wprowadzone w celu ograniczenia ilości odpadów powstałych ze zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego oraz zapewnienia odpowiedniego poziomu zbierania, odzysku i recyklingu. Elektroodpady, do których zaliczamy zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne oraz sprzęt oświetleniowy, nie powinny trafiać w przypadkowe miejsca, ponieważ zawierają wiele szkodliwych i toksycznych substancji, które są niebezpieczne nie tylko dla naszej planety, ale także dla zdrowia i życia ludzi.

WARUNKI GWARANCJI

1. Niniejsza gwarancja jest udzielana przez firmę COMTEL GROUP spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k. z siedzibą Plac Kupiecki 2, 32-800 Brzesko, 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 pieczęć 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 osiadaniami 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.

PLAC KUPIECKI 2, 32-800 BRZESKO,

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



f /noveenpl

30 miesięcy gwarancji na wybrane produkty.

Zyskaj
dodatkowe korzyści

N'OVEEN

Sprawdź aktualne promocje na:

www.noveen.pl/promocje

Polub fanpage NOVEEN i bądź na bieżąco:

f /noveenpl



Ekskluzywne
oferty promocyjne



Praktyczne
porady



Informacje
o nowościach produktowych

N'OVEEN

ODWIEDŹ NASZĄ STRONĘ
I DOWIEDZ SIĘ WIĘCEJ



TO FIND OUT MORE
VISIT OUR WEBSITE