

CROWN

دليل الإستخدام

جهاز القلي بالهواء الساخن " أي- فراير "

موديل



CL-113

طاو 1500 فينصتلا , زتره 60/50 , ظلوف 220 – 240

يجب قراءة هذا الدليل بعناية قبل البدء باستخدام هذا الجهاز وحفظها للرجوع إليها مستقبلاً.

مقدمة

إن " ifryer " يسمح لك بإعداد المكونات المفضلة لديك من الوجبات الخفيفة الصحية وذلك عن طريق إستخدام طريقة تدوير الهواء الساخن بسرعة لإعداد مجموعة متنوعة من الأطباق الشبيهة بطريقة صحية , سريعة وسهلة. سوف تسخن المكونات الخاصة بك من كل الجهات دفعة واحدة وليس هناك حاجة لإضافة زيت الى أغلب المكونات.

أجزاء الجهاز (Fig.1)

1. مقلاة
2. سلة
3. زر فك السلة
4. مقبض السلة
5. المؤقت (0-30 دقيقة) / الحرارة
6. مفتاح التحكم في درجة الحرارة (80-200 درجة مئوية)
7. لمبة التشغيل
8. لمبة الحرارة
9. فتحات دخول الهواء
10. خروج الهواء
11. السلك الرئيسي
12. حجرة تخزين السلك الكهربائي

تحذير:

- لا تغمر الجهاز بالماء أو شطفه تحت الصنبور لاحتوائه على قطع كهربائية للتسخين.
- لا تسمح بدخول الماء أو أي سوائل أخرى إلى الجهاز لمنع حدوث صدمة كهربائية.
- التأكد من وضع المكونات داخل سلة القلي لمنعها من ملامسة وشيعة التسخين.
- عدم تغطية مدخل الهواء وفتحات منفذ الهواء في حالة التشغيل.
- لا تملأ الوعاء بالزيت لأن هذا قد يسبب حدوث حريق.
- لا تلمس الأجزاء الداخلية للجهاز في حالة التشغيل.

تنبيه:

- عند استخدام أي من الأجهزة الكهربائية، ينبغي دائماً إتباع احتياطات السلامة الأساسية، بما في ذلك ما يلي:
1. التأكد من توافق فولطية الجهاز مع فولطية المأخذ الكهربائي.
 2. لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل أشخاص (بمن فيهم الأطفال) الذين يعانون من ضعف القدرات الحسية ، الجسدية أو النفسية ، أو عدم وجود الخبرة والمعرفة، مالم يكونوا تحت إشراف الشخص المسؤول عن سلامتهم.
 3. يجب ان يكون الأطفال تحت الإشراف للتأكد من عدم لعبهم بالجهاز.
 4. إحرص دائماً على فصل الجهاز من التيار الكهربائي عند الإنتهاء من استخدامه.
 5. لإطفاء الجهاز يجب وضع الجهاز على وضعية "إغلاق" ثم فصل السلك عن مأخذ التيار الكهربائي.
 6. إفصل الجهاز من القابس ولا تشد السلك.
 7. في حالة تلف السلك الكهربائي يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكيلها أو شخص مؤهل تقنياً لتجنب الأخطار.
 8. هذا الجهاز للاستخدام المنزلي العادي فقط. وليس المقصود منه للاستخدام في بيئات مثل مطابخ الموظفين في المحلات التجارية، المكاتب والمزارع، أو بيئات العمل الأخرى. ولا يقصد منه أن يستخدم من قبل عملاء في الفنادق والموتيلات.
 9. عدم مد كابل الطاقة على مناطق ساخنة أو في المناطق حيث يسير الناس بحيث لا يدوسون عليه أو يتعثروا به.
 10. استخدام الجهاز دائماً على سطح مستو ومستقر.
 11. لاتقم بتنظيف الجهاز إذا كان موصولاً بالكهرباء، ولا تغمره بالماء، وتنظيف السطح الخارجي بواسطة قطعة قماش رطبة أو فرشاة ثم قم بتنظيفه بقطعة قماش ناعمة وجافة.
 12. لاتقم بتوصيل الجهاز إلى جهاز توقيت خارجي لتجنب حدوث أخطار.

13. لا تضع الجهاز على أو بالقرب من مواد قابلة للاشتعال مثل غطاء الطاولة أو ستارة.
14. لا تلمس لوحة التحكم إذا كانت يدك مبللة.
15. يجب توصيل الجهاز بمأخذ مؤرض . والتأكد من أن يتم إدخال القابس في المأخذ بشكل صحيح.
16. لا تضع الجهاز قريب من الحائط أو أجهزة أخرى . كما يجب ترك مساحة خالية بما لا يقل عن 10 سم من الأعلى , الخلف والجانبين , وعدم وضع أي شيء على الجهاز .
17. لا تستخدم الجهاز لأي غرض آخر غير الوارد وصفها في هذا الدليل.
18. لا تدع الجهاز بحالة التشغيل بدون مراقبة.
19. الحفاظ على وجود مسافة أمنة بين يديك ووجهك والبخار المتصاعد من فتحات منفذ الهواء أثناء القلي لأنه يتم تحرير الهواء الساخن والبخار الساخن من خلال هذه الفتحات . أيضا أن تكون حذرا من البخار الساخن عند إزالة الطعام من الجهاز.
20. من الممكن أن تصبح أسطح الجهاز ساخنة خلال التشغيل.(fig.2)
21. افصل الجهاز فورا إذا رأيت الدخان الأسود يخرج من الجهاز . إنتظر حتى توقف انبعاث الدخان قبل إخراج الوعاء من الجهاز.
22. إذا تم استخدام الجهاز بطريقة غير سليمة أو لأغراض مهنية أو شبه مهنية أو إذا لم يتم استخدامه وفقا للتعليمات في دليل المستخدم، فإن المنتج يخرج من الكفالة أو الضمان ولن نتحمل أي مسؤولية عن الأضرار الناجمة.
23. إترك الجهاز ليبرد لمدة 30 دقيقة تقريبا قبل تنظيفه أو فكه.
24. تأكد من أن الطعام قد طهي وذو لون ذهبي أو أصفر بدلا من أن يخرج بلون أسود (محروق).

إلغاء التشغيل الأوتوماتيكي

وقد تم تجهيز هذا الجهاز بجهاز توقيت . وعندما ينتهي الوقت يصدر الجهاز صوت جرس وينطفئ تلقائيا . لإيقاف تشغيل الجهاز يدويا، أدر مفتاح التوقيت عكس اتجاه عقارب الساعة إلى الرمز 0.

الحقول الكهرومغناطيسية (EMF)

هذا الجهاز يتوافق مع كافة المعايير المتعلقة بالحقول الكهرومغناطيسية (EMF) إذا ما تم استخدامه بشكل سليم وفقا للتعليمات في دليل المستخدم، الجهاز آمن للاستخدام بناءا على أسس الأدلة العلمية المتاحة اليوم.

عند الإستخدام لأول مرة:

1. إزالة الجهاز من كرتون التعبئة والتغليف.
 2. إزالة أي ملصقات أو تسميات عن الجهاز.
 3. تنظيف السلة والوعاء بالماء الساخن، أو باستخدام سوائل التنظيف مع اسفنج ناعمة.
 - ملاحظة: يمكنك أيضا تنظيف هذه الأجزاء في غسالة الصحون.
 4. إمسح داخل وخارج الجهاز بقطعة قماش رطبة وناعمة.
- هذا الجهاز يعمل على الهواء الساخن . لا تملأ المقلاة بزيت القلي.

التحضير لاستخدام الجهاز:

1. ضع الجهاز على سطح مستقر، ومستوى أفقي.
- ضع الجهاز على سطح عازل للحرارة
2. ضع السلة في الوعاء بشكل صحيح.(fig.3)
3. قم بسحب السلك الكهربائي من حجرة التخزين في الجزء السفلي من الجهاز.
- لا تملأ الوعاء بالزيت أو أي سوائل أخرى.
- لا تضع أي شيء على الجهاز . مما يعطل تدفق الهواء ويؤثر على نتيجة القلي.

استخدام الجهاز:

يمكن للـ "ifryer" من "كراون لاين" إعداد مجموعة كبيرة من الوصفات . إن جدول تحضير الوصفات المتضمن سوف يساعدك على التعرف على الإستخدام الأمثل للجهاز.

القلي بالهواء الساخن

1. ضع القابض في مأخذ التيار الكهربائي المؤرض.
2. قم بسحب الوعاء خارجا بعناية(fig.4)
3. ضعي المكونات في السلة(fig.5)

ملاحظة: قم بملء السلة حتى أقل من إشارة MAX للحصول على نتائج جيدة.

نصيحة: استخدم الفاصل عندما تريد تحضير المكونات المختلفة في نفس الوقت. ضع الفاصل في السلة واملأ كل جوانب السلة بالمكونات. تأكد من الوقت والحرارة اللازمان لإعداد مختلف المكونات قبل البدء في إعدادهم في وقت واحد. مكعبات البطاطا وشنيتزل، على سبيل المثال، يمكن أن تعد في وقت واحد لأنها تتطلب نفس الضبط. يرجى ملاحظة أن الحد الأقصى لكل واحد من المكونات هي نصف الكمية المعتادة (fig.6).

4. أعد المقلاة مرة أخرى داخل الجهاز (fig.7) لاستخدم المقلاة من دون السلة.

تنبيه: لا تلمس المقلاة لبعض الوقت بعد الاستخدام لأنها ساخنة جدا. أمسكها بواسطة مقبض فقط.

5. أدر مفتاح التحكم بدرجة الحرارة إلى درجة الحرارة المطلوبة. انظر "ضبط المقادير" في هذا الفصل لتحديد درجة الحرارة المناسبة (fig.8).

6. حدد الوقت اللازم لإعداد نوع الطعام. انظر "ضبط المقادير".

7. لتشغيل الجهاز، أدر مفتاح المؤقت إلى الوقت اللازم للإعداد حسب نوع الطعام. (fig.9)

أضف 3 دقائق على الوقت اللازم للإعداد عندما يكون الجهاز باردا.

ملاحظة: إذا أردت، يمكنك أن تدع الجهاز يستقبل إضافة المكونات في الداخل. في هذه الحالة، أدر مفتاح التوقيت لأكثر من 3 دقائق وانتظر حتى ينطفئ ضوء لمبة التسخين (بعد 3 دقائق تقريبا). ثم املأ السلة وأدر مفتاح المؤقت إلى الوقت اللازم للإعداد.

أ) لمبتي التشغيل والتسخين مضاءتان (fig.10).

ب) يبدأ العد التنازلي للمؤقت.

ت) أثناء عملية القلي بالهواء الساخن فإن لمبة التسخين تضيء وتنطفئ بشكل متناوب للدلالة على أن التسخين متناوب وذلك للحفاظ على درجة الحرارة المحددة ثابتة.

ث) يتم جمع الزيت الفائض من المكونات في قعر المقلاة.

8. بعض أنواع المكونات تحتاج إلى التقليب خلال عملية الطهي. يمكنكم إخراج المقلاة بواسطة المقبض لتقليب المكونات ثم إدخالها مرة أخرى (fig.11).

تنبيه: لا تضغط على زر تحرير السلة خلال التقليب (fig.12).

نصيحة: لتخفيف الثقل، يمكنك إزالة السلة من المقلاة وهز السلة فقط. للقيام بذلك، إسحب المقلاة وضعها على سطح مقاوم للحرارة ثم اضغط على زر فكالسلة.

نصيحة: يمكنك تعيين المؤقت إلى نصف الوقت اللازم للإعداد، وعند سماع جرس المؤقت يمكنك تقليب المكونات ثم ضبط الوقت مرة أخرى إلى نصف الوقت اللازم لإعداد ما تبقى من المكونات.

9. عند سماع منبه المؤقت، قم بسحب المقلاة من الجهاز ووضعها على سطح مقاوم للحرارة.

ملاحظة: يمكنك أيضا إطفاء الجهاز يدويا فقط أدر مفتاح التحكم في درجة الحرارة إلى الوضعية 0 (fig.13).

10. تأكد ما إذا كان على المكونات جاهزة إذا لم تكن جاهزة بعد، أعد المقلاة إلى داخل الجهاز ثم حدد المؤقت لدقائق قليلة إضافية.

11. لإزالة المكونات الصغيرة الحجم (البطاطا المقليّة)، اضغط على زر تحرير السلة ثم أخرج السلة من المقلاة (fig.14).

لا تقلب السلة والمقلاة رأسا على عقب لأن الزيت الفائض المتجمع في الجزء السفلي من المقلاة سيندلق على المكونات المطهية. بعد القلي تكون المكونات والمقلاة ساخنين. لذا ستخرج كمية من البخار حسب نوع المكونات.

12. إفراغ السلة في طبق وبالهناء والشفا (fig.15)

نصيحة: لإزالة المكونات الكبيرة أو الهشة، استخدم زوج من الملاقط لإخراجها من السلة. (fig.16)

13. يمكنكم تحضير مجموعة أخرى إذا أردتم فـجهاز " ifryer " من "كراون لاين" مستعد على الفور لإعداد دفعة أخرى.

ضبط المقادير:

إن الجدول أدناه يساعدك على تحديد الإعدادات الأساسية (وقت، حرارة) حسب نوع المكونات التي تريدون تحضيرها.

ملاحظة:الرجاء أن تضعوا في اعتباركم أن الإعدادات الموضحة في الجدول قريبة للواقع ما أمكن حيث أن المكونات التي ستستخدمونها تختلف في المصدر والحجم والشكل وكذلك بحسب الشركة المصنعة (العلامة التجارية)، لذا لا يمكننا ضمان أن هذه الإعدادات هي الأفضل للمكونات المستخدمة من قبلكم.

إن تقنية تسخين الهواء بسرعة تتيح لكم إمكانية إخراج المقلاة لفترة وجيزة (كما في حالة التقليب) دون التأثير بشكل كبير على عملية القلي.

نصائح

- المكونات الصغيرة عادة ما تتطلب وقتا أقصر قليلا من وقت إعداد المكونات الكبيرة.

- استخدام كمية أكبر من المكونات يتطلب وقت أطول قليلا، واستخدام كمية أقل من المكونات يتطلب وقت أقصر قليلا.

- إن تقليب المكونات في منتصف الوقت يحسن النتيجة النهائية، ويساعد على منع قلي المكونات بشكل غير متساو.
- أضف بعض زيت إلى البطاطا الطازجة للحصول على الترمشة. ضع الزيت أولاً ثم ابدأ بالقلي بعد بضع دقائق.
- لا تعد مكونات دهنية جداً مثل النقانق.
- يمكن إعداد الوجبات التي تعد عادة في الفرن..
- الكمية الأمثل للحصول على بطاطا مقليّة مقرمشة هي 500 غراماً.
- استخدام العجين الجاهز من السوق يمكنكم من إعداد وجبات خفيفة بسرعة وسهولة وبوقت أقل من الوقت اللازم للإعداد في حالة استخدام العجين المحضر في المنزل.
- إذا كنتم تريدون خبز كعكة أو مكونات هشّة أو محشوة يمكنكم وضعها في قالب (التصدير الخاص للخبز) ووضع القالب في المقلاة (fig.17).
- يمكنكم استخدام "ifryer" من "كراون لاين" لتسخين الطعام , في هذه الحالة اضبط درجة الحرارة إلى 150 °C لمدة تصل إلى 10 دقائق.

نوع المكونات	الكمية (غرام) أقل - أقصى	الوقت (دقيقة) أقل - أقصى	الحرارة (درجة مئوية)	تقليب	معلومات إضافية
البطاطا					
أصابع بطاطا رقيقة (مجمدة)	700 - 300	14 - 9	200	تقليب	
أصابع بطاطاسميكة (مجمدة)	700 - 300	18 - 12	200	تقليب	
أصابع بطاطا طازجة (8x8 مم)	700 - 300	19 - 15	200	تقليب	أضف 1/2 ملعقة كبيرة من الزيت
بطاطا ونجز طازجة	800 - 300	20 - 16	180	تقليب	أضف 1/2 ملعقة كبيرة من الزيت
بطاطا مكعبات طازجة	750 - 300	18 - 12	180	تقليب	أضف 1/2 ملعقة كبيرة من الزيت
بطاطا رومتي	250	18 - 14	180	تقليب	
بطاطا جراتان	500	18 - 14	200	تقليب	
اللحوم					
الستيك	500 - 100	12 - 8	180		
همبرغر	500 - 100	13 - 7	180		
نقانق	500 - 100	14 - 12	200		
أفخاذ دجاج	500 - 100	20 - 16	180		
صدر دجاج	500 - 100	14 - 10	180		
الوجبات الخفيفة					
حلقات البصل	400 - 100	10 - 8	200	تقليب	
نحيت دجاج (مجمد)	500 - 100	10 - 6	200	تقليب	
أصابع سمك (مجمد)	400 - 100	10 - 6	200		
مكعبات خبز (مجمد)	400 - 100	10 - 8	180		
سمبوسك الجبن	400 - 100	10 - 8	180		
سمبوسك الخضار	400 - 100	10	160		
الخبز					
الكيك	160	25 - 20			استخدم وعاء التصدير للخبز
كويشي	180	22 - 18			استخدم وعاء/صحن التصدير للخبز
مافن	200	18 - 14			استخدم وعاء التصدير للخبز
حلويات	400	18			استخدم وعاء/صحن التصدير للخبز

تحضير أصابع البطاطا الطازجة:

اتبعي الخطوات التالية.

1. قشري البطاطس وقطعيها إلى أصابع.
2. اغسلي البطاطس جيّدا وجفّفيها بورقة مطبخ.
3. أضيفي 1/2 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون في وعاء، وضعي البطاطا وامزجيهما جيّدا لتحقيق تغطية كاملة.
4. أخرج البطاطا بيديك بحيث يبقى فائض الزيت في الوعاء. وضع البطاطا في السلة.

ملاحظة: لا تقومي بإزالة الوعاء لإخراج البطاطا من الوعاء لوضعها في السلة دفعة واحدة، لمنع انسكاب الزيت في قاع المقلاة.
5. إقلي البطاطا وفقا للتعليمات الواردة في هذا الفصل.

تنظيف الجهاز

يجب تنظيف الجهاز بعد كل استخدام.
المقلاة، الفاصل، والسلة في داخل الجهاز لها طلاء لمنع الالتصاق. لا تستخدم أواني المطبخ المعدنية أو الإسفنج القاسي لتنظيفها، فهذا قد يؤدي إلى تلف طبقة الطلاء الغير القابل للإلتصاق.

1. إزالة القابس من مأخذ التيار الكهربائي، والسماح للجهاز ليبرد.
ملاحظة: إزالة الأجزاء الداخلية تسمح بأن يبرد الجهاز بسرعة أكبر.
2. امسح الجزء الخارجي من الجهاز بقطعة قماش ناعمة ورطبة.
3. لتنظيف المقلاة، والسلة بالماء الساخن، وقليل من سائل الجلي مستخدما اسفنجة ناعمة.
يمكنك استخدام منظفات إزالة الشحوم لإزالة أية أوساخ متبقية.
ملاحظة: يمكن وضع المقلاة والفاصل والسلة في غسالة الصحون .
- نصيحة:** إذا عقلت الأوساخ في السلة أو الجزء السفلي من المقلاة يمكنك ملء المقلاة بالماء الساخن مع بعض سائل الجلي و وضع السلة في المقلاة، ونقعهم لمدة 10 دقائق تقريبا.
4. تنظيف داخل الجهاز بالماء الساخن والاسفنج الناعم.
5. تنظيف وشيعة التسخين باستخدام فرشاة تنظيف لإزالة أي بقايا للطعام.

التخزين

1. افصل الجهاز عن المأخذ الكهربائي ودعه يبرد.
2. تأكد من أن جميع الأجزاء نظيفة وجافة.
3. أدخل السلك الكهربائي إلى حجرة التخزين. إشبك السلك في فتحة التثبيت المخصصة.

الحفاظ على البيئة

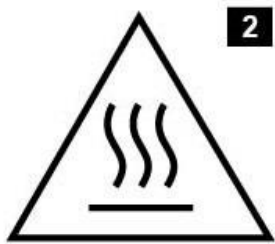
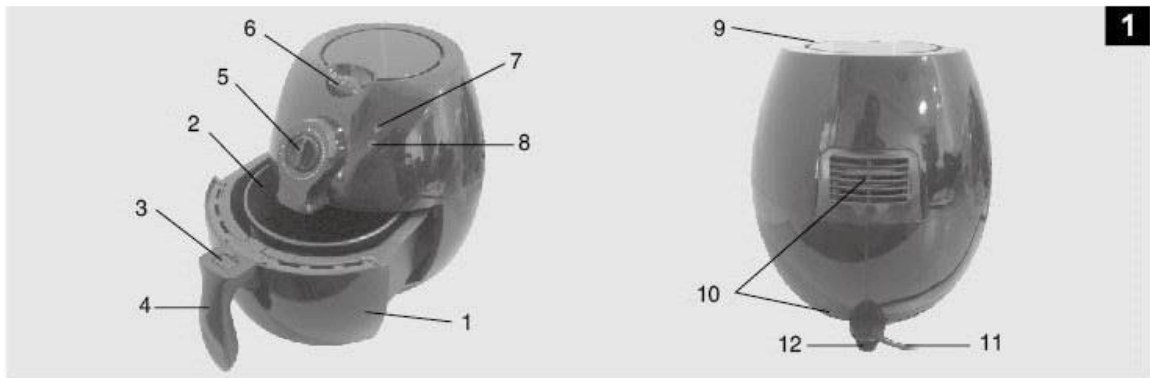
لا تتخلص من الجهاز مع النفايات المنزلية العادية في نهاية الحياة الافتراضية، ولكن سلمه إلى نقطة التجميع الرسمية لإعادة التدوير . وبذلك، يمكنك المساعدة للحفاظ على البيئة.(fig.18)

الضمان والخدمة

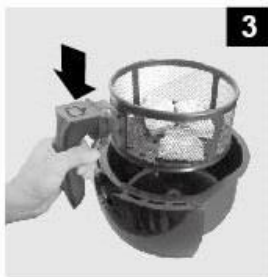
إذا كان لديك مشكلة في الجهاز، أو في حالة تلف السلك الكهربائي يجب إستبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكيلها أو شخص مؤهل تقنيا لتجنب الأخطار.

اكتشاف المشاكل وإصلاحها

المشكلة	العطل المحتمل	الحل
الجهاز لا يعمل	الجهاز غير موصل بالكهرباء	تأكد من التوصيل بالكهرباء
المكونات لم تطبخ بشكل جيد	الكمية أكبر من المسموح	لم تضبط الوقت الحرارة المضبوطة أقل من المطلوب
المكونات لم تطبخ بشكل متساوي	الزمن المضبوط أقل من اللازم	اضبط الوقت إلى الزمن المطلوب الإلتزام بالكميات حسب جدول التحضير
المكونات المقلية لم تخرج مقرمشة	بعض المكونات تحتاج للتقليب	الإلتزام بالحرارة حسب الجدول التحضير قم بالتقليب عند انقضاء نصف وقت القلي
المقلاة لا تدخل في مكانها	المكونات المستخدمة ثقلى فقط بالمقلاة العادية	استخدم المكونات المناسبة فقط لا تملأ السلة أعلى من إشارة MAX
خروج دخان أبيض من الجهاز	المقلاة لم تدخل بشكل صحيح	أدخلها بشكل صحيح حتى سماع صوت التعليق ليست مشكلة
البطاطا الطازجة غير مقوية بشكل متساوي	المكونات تحتوي شحوم كثيرة	يوجد زيت متبقي في قعر المقلاة من الإستهلاك السابق
البطاطا الطازجة غير مقرمشة	نوعية البطاطا غير مناسبة	يجب أن تكون البطاطا من النوع المتناسك لم تقم بتشيف البطاطا جيدا بعد غسلها
	إن القرمشة تعتمد على نسبة الماء والزيت	إحرص على إزالة الماء إحرص على تشيف البطاطا جيدا قبل إضافة الزيت
		إقطع البطاطا إلى قطع أصغر أضف المزيد من الزيت



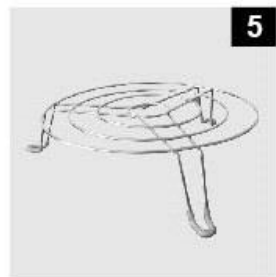
2



3



4



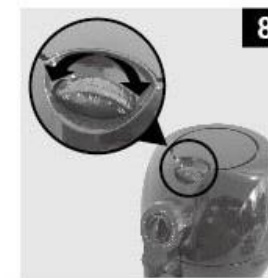
5



6



7



8



9



10



11



12



13



14



15



16



17

CROWN
LINE

iFryer



CL-113

1500W 220-240V-50/60Hz. Class I

Introduction

This all now I-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 I-Fryer heats food at all directions and most of the ingredients do not need any oil.

General description (Fig.1)

- 1 Pan
- 2 Basket
- 3 Basket release button
- 4 Basket handle
- 5 Timer (0–30 min.)/ power–on knob
- 6 Temperature control knob (80–200°C)
- 7 Power–on light
- 8 Heating–up light
- 9 Air inlet
- 10 Air outlet openings
- 11 Mains cord
- 12 Cord storage compartment

Important

Please read this manual carefully before any using of the appliance as dangers may occur under incorrect operations.

Danger

- Do not immersing the housing in water or rinsing under the tap due to the multi electrical and heating components.
- Avoid any liquid enter the appliance to prevent from electric shock or short–circuit.
- Keep all ingredients in the basket to prevent any contact from heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet when the appliance is working.
- Fill the pan with oil may cause a fire hazard.
- Do not touch the inside of the appliance while it 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, main cord or other parts.
- Do not go to any unauthorized person to replace or fix damaged main cord.
- Keep the appliance and its mains cord out of the reach of children
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- Do not connect appliance to an external timer switch.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- 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 pan 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 pan 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.
- The guarantee is invalid if the appliance is used for professional or semi-professional purposes, or it is not used according to instructions.
- Always unplug the appliance while not using.
- The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handle or cleaning safely.

Automatic switch-off

The appliance has a built-in timer, it will automatically shut down the appliance when count down to zero. You can manually switch off the appliance by turning timer knob to zero anticlockwise.

Electromagnetic fields (EMF)

The appliance complies with all standards regarding Electro–Magnetic Fields (EMF). Under proper handling, there is no harm for human body based on available scientific evidence.

Before first use

1. Remove all packaging materials and stickers or labels.
2. Clean the basket and pan with hot water, with some washing liquid and a non–abrasive sponge. These parts are safe to be cleaned in dishwasher.
3. Wipe inside and outside of the appliance with a cloth. And there is no need to fill the pan with oil and frying fat as the appliance works on hot air.

Preparing for use

1. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.
Do not place the appliance on non-heart-resistant surface.
2. Put the basket in the pan. (fig.3).
3. Pull the cord from the storage compartment which locates on the bottom of the appliance.
Do not fill the pan with oil or any other liquid.
Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted.

Using the appliance

This appliance is able to prepare a huge range of dishes, you may get help from the recipe book.

Hot air frying

- 1 Connect the mains plug into an earthed wall socket.
- 2 Carefully pull the pan out of the I fryer (fig.4)
3. Place the ingredients in the basket. (fig.5)

Note: Do not exceed the MAX indication (see section ‘settings’ in this chapter), as it may effect the quality of the food.

- 4 Slide the pan back into the I fryer (fig.7)

Never use the pan without the basket in it.

Caution: Do not touch the pan during and in short-time after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.

- 5 Turn the temperature control knob to the proper temperature. See section ‘Settings’ in this chapter to determine the right temperature (fig.8).
- 6 Determine the required preparation time for the ingredient (see section ‘Settings’ in this chapter).
- 7 To switch on the appliance, turn the timer knob to the required preparation time (fig.9).

Add 3 minutes to the preparation time if the appliance is cold.

Note: If you want, you can also preheat the appliance without any ingredients inside. In that case, turn the timer knob for more than 3 minutes and wait until the heating-up light goes out (after about 3 minutes). Then fill the basket and turn the timer knob to the required preparation time.

- a The power-on light and the heating-up light go on. (fig.10)
 - b The timer starts counting down the set preparation time.
 - c During the hot air frying process, the heating-up light comes on and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the set temperature.
 - d Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pan.
- 8 Some ingredients require to shake halfway during the preparation time (see section ‘Settings’ in this chapter). By this way, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the I fryer (fig.11).

Caution: Do not press the button of the handle during shaking. (fig.12)

Tip: You can remove the basket from the pan and shake the basket only to reduce the weight,. Do like this, pull the pan out of the appliance, place it on a heat-resistant surface and press the button of the handle.

Tip: If you set the timer half of the preparation time, you have to shake the ingredients when you hear the timer bell ringing. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.

- 9 When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.

Note: You can also switch off the appliance manually. Do like this, turn the temperature control knob to 0 (fig.13).

10 Check if the ingredients are ready.

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

11 To remove small ingredients (e.g. fries), press the basket release button (1) and lift the basket out of the pan (2). (fig.14)

Do not turn the basket upside down with the pan attached, as any excess oil collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients.

The pan and the ingredients are hot after hot air frying. Depending on the type of the ingredients in the I fryer, steam may escape from the pan.

12 Empty the basket into a bowl or onto a plate. (fig.15)

Tip: To remove large or fragile ingredients, lift the ingredients out of the basket by a pair of tongs (fig.16).

13 When a batch of ingredients is ready, the I fryer is instantly ready for preparing another batch.

Settings

This table below will help you to select the basic settings for the ingredients.

Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape and brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Because the Rapid Air technology reheats the air inside the appliance instantly, pull the pan 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 during the preparation time optimises 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 I fryer within a few minutes after you adding the oil.*

- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the I fryer.
- Snacks can be prepared in an oven can also be prepared in the I 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 I fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients (fig.17).
- You can also use the I fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

	Min-max Amount (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
Potatoes & fries					
Thin frozen fries	300-700	9-16	200	shake	
Thick frozen fries	300-700	11-20	200	shake	
Home-made fries (8×8mm)	300-800	16-10	200	shake	Add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato wedges	300-800	18-22	180	shake	Add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato cubes	300-750	12-18	180	shake	Add 1/2 tbsp of oil
Rosti	250	15-18	180	shake	
Potato gratin	500	15-18	200	shake	
Meat & Poultry					
Steak	100-500	8-12	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Sausage roll	100-500	13-15	200		
Drumsticks	100-500	18-22	180		
Chicken breast	100-500	10-15	180		
Snacks					
Spring rolls	100-400	8-10	200	shake	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200	shake	Use oven-ready
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200		Use oven-ready
Frozen breadcrumb cheese snacks	100-400	8-10	180		Use oven-ready
Stuffed vegetables	100-400	10	160		
Baking					
Cake	300	20-25	160		Use baking tin
Quiche	400	20-22	180		Use baking tin/oven dish
Muffins	300	15-18	200		Use baking tin
Sweet snacks	400	20	160		Use baking tin/oven dish

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

Making home-made fries

To make home-made fries, follow the steps below.

- 1 Make the potatoes peel and slice.
- 2 Wash the potato sticks thoroughly and dry them with kitchen paper.
- 3 Pour 1/2 tablespoon of olive oil in a bowl, put the sticks on top and mix until the sticks are coated with oil.
- 4 Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that excess oil stays behind in the bowl. Put the sticks in the basket.

Note: Do not tilt the bowl to put all the sticks in the basket in one go, to prevent excess oil from ending up on the bottom of the pan.

- 5 Fry the potato sticks according to the instructions in this chapter.

Cleaning

Clean the appliance after every use.

Do not clean the pan, basket and the inside of the appliance by metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials, as this may damage the non-stick coating of them.

- 1 Remove the mains plug from the wall socket and make the appliance cool down.
Note: Remove the pan to let the fryer cool down more quickly.
- 2 Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
- 3 Clean the pan, separator and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

You can remove any remaining dirt by degreasing liquid.

Note: The pan, separator and basket are dishwasher-proof.

Tip: If dirt is stuck to the basket or the bottom of the pan, fill the pan with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pan and let the pan and the basket soak for about 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.
- 3 Push the cord into the cord storage compartment. Fix the cord by inserting it into the cord fixing slot.

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 do contribution to environmental protection (fig.18).

Guarantee and service

If you need service or information or if you have any problems, please visit our website or contact your distributor.

Troubleshooting

problem	Possible cause	Solution
The I 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.	Turn the timer knob to the required preparation time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the I 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.	Turn the temperature control knob to the required temperature setting (see section 'settings' in chapter 'Using the appliance').
	The preparation time is too short.	Turn the timer knob to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
The ingredients are fried unevenly in the I 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 I 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 pan correctly.	Push the basket down into the pan until you hear a click.
White smoke comes out from the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the I fryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pan 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 I fryer.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure that 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 I 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.

