

Gebruiksaanwijzing **MontAna®** Air Fryer



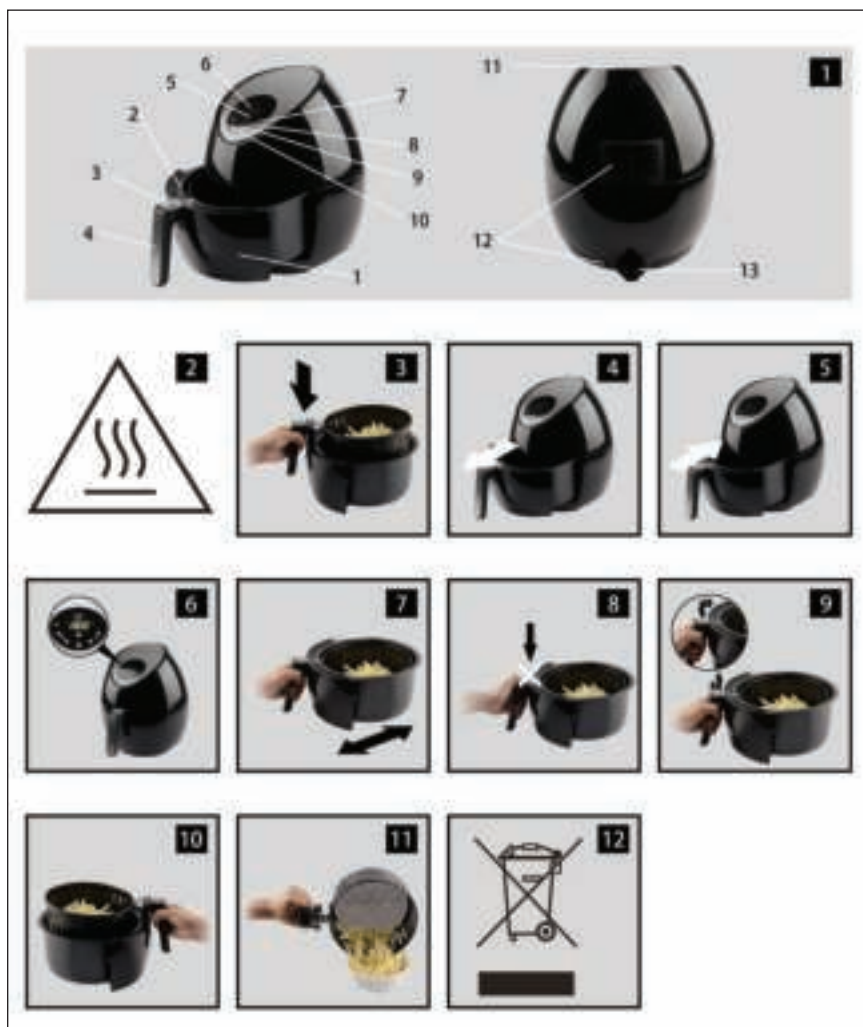
Veiligheidsinstructies

Belangrijk: Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig met de Air Fryer bij de hand voordat u het apparaat gaat gebruiken daar gevaren kunnen optreden als u het toestel verkeerd gebruikt.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor later als u dit nog eens wilt na lezen.

Algemene omschrijving: MontAna Air Fryer

- 1 Pan
- 2 Mand
- 3 Mand vergrendeling
- 4 Mand handvat
- 5 Power aan uit schakelaar
- 6 LCD met Touch screen (Liquid Crystal display)
- 7 Cancel knop op LCD display
- 8 Tijdschakelklok 0-30 min
- 9 Temperatuur instelling 80-200 °C
- 10 Menu voor bak systeem (herhaalde vinger aanraking "M" voor verandering en kiezen van baksysteem
- 11 Lucht inlaat
- 12 Lucht uitlaat openingen
- 13 Electriciteit snoer



Gevaar: Dompel het toestel nimmer onder water en spoel hem nooit af onder de kraan vanwege de elektrische en verwarming componenten in het toestel.

- Vermijd elk vocht wat in het apparaat kan stromen om een elektrische schok of kortsluiting te voorkomen.
- Houdt alle ingrediënten in de korf (niet er boven uit laten steken) om contact met het verwarming element te voorkomen.
- Voorkom dat de luchtinlaat en -uitlaat worden geblokkeerd als het toestel in werking is.
- De pan vullen met olie kan een brand schade veroorzaken
- Raak de inwendige delen van de Fryer niet aan als het toestel in gebruik is.

Waarschuwing:

- Controleer of de aangegeven spanning op de product label overeenkomt met de spanning van het stopcontact.
- Gebruik het apparaat nooit als de stekker beschadigd is, het snoer of andere delen.
- Ga nimmer naar een niet geautoriseerde persoon om het snoer wat beschadigd is te laten vervangen. Stuur het apparaat op naar de technische dienst van de importeur.
- Houdt het toestel en het snoer buiten bereik van kleine kinderen.
- Houdt het snoer buiten bereik van hete oppervlakken of vuur.
- Steek de stekker niet in het stop contact en bedien het toestel niet met natte handen
- Wees er zeker van dat het toestel aan een geaard stopcontact is aangesloten
- Wees er steeds van overtuigd dat de stekker goed in het stopcontact is geduwd.
- Sluit de Fryer niet aan op een externe tijdschakel klok
- Plaats het toestel niet vlakbij of op brandbare materialen zoals tafelkleden of gordijnen.
- Plaats het toestel niet tegen een muur of tegen een ander apparaat. Laat op zijn minst 10 cm open ruimte tussen de achter kant, de bovenkant en zijkanalen van het toestel.
- Plaats niets op het toestel zelf.
- Gebruik het toestel slechts waarvoor het ontworpen is en zoals het wordt beschreven in deze gebruiksaanwijzing.
- Laat het toestel niet werken als u er niet op kunt letten.
- Gedurende het gebruik bij bakken kan hete stoom uit de lucht uitlaat opening stromen, houdt uw handen en gezicht op veilige afstand van de stoom en van de lucht uitlaat opening.
- Wees ook voorzichtig indien u de pan uit het apparaat verwijderd. Elke toegankelijk oppervlak kan heet worden gedurende het gebruik (fig 2).
- Stop onmiddellijk gebruik en trek de stekker uit het stopcontact indien u zwarte rook ziet verschijnen uit het apparaat. Wacht met het uitnemen van de pan tot dat er geen rook meer uit het toestel komt.

Voorzichtig:

- Wees er zeker van dat de Fryer is geplaatst op een horizontaal, gelijk en stabiel oppervlak.
- Dit apparaat is ontwikkeld voor gebruik in huis. Het is wellicht niet geschikt voor veilig gebruik in omgevingen zoals staf keukens, motels en andere niet huiselijke omgevingen.
- De garantie vervalt als het apparaat wordt gebruikt voor professionele toepassing of als het niet gebruikt wordt volgens de instructies.
- Gebruik nooit een apparaat als het een beschadigd snoer of stekker heeft.
- Het apparaat moet ongeveer 30 minuten afkoelen voordat het veilig kan worden schoongemaakt of behandeld.

Automatische uitschakeling:

De Fryer heeft een ingebouwde tijdschakel klok en het zal automatisch stoppen als de klok is afgelopen tot nul. U kunt echter het apparaat ook met de hand stoppen door de stop knop in te drukken en daarna zal het toestel binnen 25 seconden afslaan.

Electro magnetische veld (EMF):

Het toestel voldoet aan al de gebruikelijke voorwaarden (standaards) met betrekking tot Electro-magnetische velden. Bij normaal gebruik is er geen gevaar voor het menselijke lichaam gebaseerd op beschikbaar wetenschappelijke toetsing of bewijs.

Voor dat u het toestel de eerste keer in gebruik neemt:

- Verwijder alle verpakking materialen, sticker en labels.
- Reinig de mand met heet water, een zacht schoonmaak middel en een zachte, niet schurende spons. Deze delen kunnen veilig in een sopje worden schoon gemaakt.
- Reinig de binnen en de buitenkant met een zachte vochtige doek. Het is niet nodig de pan te vullen met olie of frituur vet daar het toestel werkt op hete lucht.

Het gebruik van de Fryer:

- Plaats de Fryer op een stabiel, gelijkmatig, horizontaal oppervlak.
 - Plaats de Fryer niet op een makkelijk brandbaar oppervlak.
 - Duw de mand in de pan (fig. 3)
 - Vul de pan nimmer met olie of een frituur vet
 - Verwarm het toestel voor een periode van 3 minuten wanneer het koud is. Druk eerst op de WARM-UP knop en dan druk op de START-knop om het toestel geleidelijk op te warmen.
- Na opwarmen trek dan voorzichtig de pan uit de Air Fryer (fig. 4.)

VOORZICHTIG: Het apparaat stopt verwarmen na dat u de pan er uit getrokken heeft, de ventilator stopt na een paar (5) seconden.

- Plaats het voedsel in de mand en dan duw de pan in het apparaat (fig. 5).
- Kies de juiste functie en temperatuur voor de ingrediënten. Zie sectie "Keuzes" in dit hoofdstuk om de juiste temperatuur te bepalen (fig. 6)

Let op: Er zijn 7 functies beschikbaar: patat, kip, biefstuk, garnaal, vlees, cake en vis.

Druk op de Keuze knop om de juiste functie te kiezen overeenkomstig het gebruik van een van de ingrediënten.

U kunt meer keuzes maken in temperatuur indien nodig en aanpassing kan direct worden ingesteld door te drukken op de corresponderende knoppen. Er zijn twee knoppen

Tijd en "+" en "-". op de LCD waar u mee de tijd kunt veranderen – verminderen/vermeerderen 1 minuut per een keer drukken of snel vermeerderen/verminderen door de knop lang ingedrukt te houden.

Er zijn 2 knoppen (Temp "+" en "-") op het LCD welke de temperatuur kan beïnvloeden toename of afname 5 graden per druk op de knop of snel toename of afname per 5 graden door lang te drukken.

Kies de juiste functie en temperatuur voor de ingrediënten. 7 functies zijn voorzien: Patat, kip, biefstuk, garnalen, vlees, cake en vis.

Druk op de functie knop om de juiste functie te kiezen volgens de ingrediënten en druk dan op de Start knop en het toestel zal werken en de ingrediënten bakken. Herhaal vinger touch "M" om te veranderen en kies de bak functie.

Er zijn 2 knoppen (Temp en "+" en "-") op het LCD waarmee u de temperatuur kunt instellen- toename/afname met 5 graden door de knop ingedrukt te houden.

Het verwarming symbool en de ventilator symbool zullen oplichten gedurende het gebruik van de Fryer (fig. 7).

Voorzichtig: Gedurende het bak proces van de Air Fryer zal het verwarming symbool knipperen en zal af en toe uit gaan. Dat betekent dat het verwarming element aangeschakeld staat (de temperatuur bereikt de ingestelde waarde) of uit (temperatuur valt onder de ingestelde waarde) om de ingestelde temperatuur te handhaven.

Om het apparaat aan te zetten draai de tijd schakelaar tot de gewenste waarde of tijd.
De tijd schakelaar zal nu beginnen te lopen.

Olie van de ingrediënten zal zich verzamelen op de bodem van de pan.

Sommige ingrediënten vereisen om te worden geschud ergens halverwege de bereiding tijd (zie sectie Keuzes in dit hoofdstuk). Om dit te doen, trek de pan uit het toestel en schud de pan (of draai het product om). Schuif dan de pan weer terug in het toestel (fig. 8).

Voorzichtig: Druk niet op de vergrendeling tijdens het schudden van de pan (fig. 9).

Tip: U kunt de mand verwijderen uit de pan en de mand dan schudden wat het gewicht verminderd. Als u dit geschikt vindt, trek de pan uit het toestel, plaats het op een brandwerende ondergrond, en druk op de vergrendeling van het handvat (Fig. 10).

- Wanneer u de tijdschakelklok 5 keer hoort afgaan dan is de ingestelde tijdsduur afgelopen.

Trek de pan uit het toestel en plaats het op een brandwerende ondergrond.

Let wel: Wanneer de tijdschakelklok 5 keer gebeld heeft dan zal de ventilator na ca. 20 seconden stoppen met werken.

- Controleer of de ingrediënten goed zijn gebakken.

Let wel: Als de ingrediënten nog niet goed zijn gebakken duw dan gewoon de pan weer terug in het toestel en stel de keuze Tijd en Temperatuur weer opnieuw in.

Druk op Temperatuur knop om de juiste temperatuur in te stellen en druk op de Temp tijdschakelklok om de gewenste tijd in te stellen.

Druk dan op de Start knop om het toestel weer in te schakelen.

Om de ingrediënten te kunnen verwijderen druk op de vergrendeling en til de mand uit de pan (Fig. 11).

Let op: Draai de mand niet om. De olie die gelekt is op de bodem van de pan zal dan terecht komen op het voedsel.

Leeg de mand in een bowl of op een bord (Fig. 11).

Tip: Om grote of fragiele ingrediënten te verwijderen uit de mand, gebruik dan een klem tang.

- Wanneer een portie voedsel klaar is, de magische MontAna Fryer is direct gereed om nog een portie klaar te maken.

Instellingen (Keuzes): De onderstaande tabel zal helpen om de basis keuzes te kiezen voor de ingrediënten.

Let wel: Houd in gedachten dat de keuzes slechts indicatoren of richtlijnen zijn.

Daar ingrediënten verschillen in oorsprong, grootte en merk kunnen wij niet garanderen dat de keuze de beste is voor uw ingrediënt.

Omdat de Rapid Air Technology (de snelle verwarming van de lucht) de lucht in de fryer opnieuw direct verhit zal daarom, als de pan voorzichtig uit het toestel wordt getrokken, het proces niet worden verstoord.

Tips: Kleine stukjes voedsel zullen een kortere bereiding tijd hebben dat de grotere stukken voedsel. Een grotere hoeveel voedsel zal een iets langere bereiding tijd kennen, een kleinere hoeveelheid ingrediënten vereist een geringe kortere bereiding tijd.

Het schudden van kleine stukjes voedsel gedurende de bereidingstijd (of het omdraaien), verbetert het eind resultaat en kan niet gaar gebakken producten voorkomen.

- Voeg wat olie bij verse aardappelen en bak de ingrediënten voor nog een paar minuten voor een krokant resultaat.
- Bereid geen extra vette ingrediënten in de Fryer zoals sauzen. Snacks die bereid kunnen worden in een oven kunnen ook bereid worden in de Air Fryer.
- De optimale hoeveel om knapperige patat te bakken is ca. 500 gram.
- Gebruik fabriek snacks om een snack snel en makkelijk te bereiden. Fabriek snacks vereisen een kortere bereiding tijd dan huis gemaakte snacks.
- Gebruik een bakvorm of oven schotel in de Fryer pan als u een cake wilt bakken of een taart of indien u kwetsbare of gevulde ingrediënten wilt bakken.
- U kunt de MontAna ook gebruiken om iets op te warmen. Om op te warmen zet de temperatuur op 150 graden Celsius voor ongeveer 10 minuten.

	Min-max hoeveelheid Gram	Tijd (min.)	Temperatuur Gr. Celsius	Schudden of omdraaien	Informatie
Aardappelen					
Patat	300-700	9-16	200	Schudden	
Dun bevroren friet					
Dik bevroren friet	300-700	11-20	200	Schudden	
Huis gemaakte friet					
8 x 8 mm	300-800	16-20	200	Schudden	Voeg lepel olie toe
Thuis gemaakte aardappel stukjes	300-800	18-22	180	Schudden	Voeg lepel olie toe
Thuis gemaakte aardappel blokjes	300-750	12-18	180	Schudden	Voeg lepel olie toe
Rosti- aardappel rondjes	250	15-18	180	Schudden	
Aardappel Gratin	500	15-18	200	Schudden	
Vlees, gevogelte					
Steak	100-500	8-12	180	Omdraaien	
Carbonaatjes	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Sauseisjes	100-500	13-15	200		
Drumsticks	100-500	18-22	180		
Kippen borst	100-500	10-15	180		
Snacks					
Loempia	100-400	9-10	200		Oven klaar product
Bevroren kippen Nuggets	100-500	6-10	200		Oven klaar product
Bevroren vis vingers	100-400	6-10	200		Oven klaar product
Bevroren paneermeel					
Kaas snacks	100-400	8-10	180		Oven klaar product
Gevulde groenten	100-400	10	160		
Bakken					
Cake	300	20-25	160		Gebruik bak blik
Taart	400	20-22	180		Bakblik-ovenschaal
Muffins	300	15-18	200		Gebruik bak blik
Zoete snacks	400	20	160		Bakblik/ovenschaal

* Genoemde tijden zijn bij benadering en door omstandigheden kan dat verdubbelen.

Thuis gemaakte patat:

Om thuis gemaakte patat te maken volg de volgende stappen:

- Schil de aardappels en snijd in reepjes (patatjes)
- Was de patat reepjes grondig en droog ze met een stuk keukenpapier
- Giet een halve tafel lepel met olijfolie of arachideolie in een schaal, gooi de patat reepjes er op en roer totdat de patatjes vet geworden zijn van de olie.
- Verwijder de patatjes uit de schaal met je vingers of een keuken lepel zodat de overmaat aan olie in de schaal achter blijft.
- Bak de patatjes volgens de instructie in dit hoofdstuk.

Schoonmaken (trek altijd eerst de stekker uit het stopcontact)

Maak het toestel schoon na elk gebruik. Maak de pan niet schoon of de binnenkant van het toestel met hard keuken gereedschap als een mes of een lepel of met een schuurmiddel daar dit de anti-bak laag kan beschadigen.

Trek de stekker uit het stopcontact om het toestel af te laten koelen. Verwijder de pan uit het toestel om de Fryer sneller te kunnen afkoelen.

Maak de glanzende buiten kant schoon met een zachte vochtige doek en eventueel een zachte theedoek.

Reinig de pan en de mand met heet water, met een zacht sopje en nooit met een harde schuurspons.

Je mag overblijvende resten verwijderen met een ontvetting vloeistof.

Let wel: De pan en de mand zijn vaatwasser bestendig.

Tip: Als vuil blijft plakken aan de bodem van de pan vul dan de pan op met heet water en een zacht afwasmiddel.

Stop de mand in de pan en laat de pan en de mand inweken voor ongeveer 10 minuten.

Reinig de binnenkant van het toestel met een zachte vochtige doek of een zachte spons.

Opbergen:

Trek de stekker uit het stopcontact en laat het toestel afkoelen.

Wees er zeker van dat alle delen droog en schoon zijn.

Omgeving en milieu:

Wanneer het toestel is versleten gooi het apparaat dan niet weg bij het normale huis vuil maar verwijder dit toestel via een officieel ophaaldienst of servicepunt voor recycling.

Door dit te doen draag u bij aan een schoner milieu (Fig. 12)



Bij vragen, garantie en service:

Neem contact op met uw leverancier of bij de technische dienst van de importeur:

Sidha Technology & Trading B.V.

Wartelstraat 2

8223 EH Lelystad

Nederland

Tel: 0320-237930

Mail: info@sttleystad.nl

Oplossingen voor problemen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De Fryer werkt niet	De stekker steekt niet in het stopcontact	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	U heeft de timer niet ingesteld	Draai de knop op de gewenste baktijd
De gebakken items zijn niet gaar.	Het mandje is te vol	Doel er minder in
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Draai de knop t.b.v. de temperatuur hoger.
De gebakken items zijn niet allemaal even gaar	Sommige producten dient men halverwege om te schudden.	Sommige producten Dient men te schudden Zie instellingen bij "Gebruik van het apparaat".
Het gebakken is niet krokant als het uit de Fryer komt	U heeft snacks gebruikt, die alleen in traditionele friteuses gebruikt kunnen worden	Gebruik oven-snacks of borstel er wat olie op
De pan glijdt niet goed in de Fryer	Het mandje is te vol	Vul het mandje niet tot boven de Max. indicatie
	Het mandje is niet juist geplaatst	Druk het mandje lager tot het klikt
Er komt witte rook uit de Fryer	U bereidt vette producten	De verhitte olie geeft rook Kan geen kwaad
	De pan is nog vet van vorige bakbeurt(en)	Maak de pan goed schoon na elke bakbeurt
Verse frieten zijn niet even gaar	U heeft niet de goede aardappel-soort gebruikt	Gebruik verse aardappelen die stevig blijven tijdens het frituren
	U heeft de frieten niet afgespoeld voor het frituren	Was al het zetmeel van de frieten voor het frituren
Verse frieten zijn niet krokant als ze uit de Fryer komen	Dit hangt af van de hoeveelheid olie en water in/op de frieten	Droog de frieten grondig voor de olie wordt toegevoegd. Snij kleinere frieten voor een krokanter resultaat. Voeg iets meer olie toe.

Instruction Manual

MontAna® Air Fryer



Safety Instructions

Thank you for choosing the MontAna Air Fryer. In order to let the product better working for you, please read the instruction before using it.

Please put away well the instruction after reading, for consulting in later days.

General description (Fig.1)

- 1 Pan
- 2 Basket
- 3 Basket release button
- 4 Basket handle
- 5 Power-on off knob
- 6 LCD with Touch screen (Liquid Crystal Display)
- 7 Cancel knob on LCD display
- 8 Timer control  (0-30min.)
- 9 Temperature control  (80-200°C)
- 10 Menu for cooking system(repeat Finger touch “M” for change and choose cooking system)
- 11 Air inlet
- 12 Air outlet openings
- 13 Mains cord

Significance

Please read this manual carefully before any using of the appliance as dangers may occur under in correct operations. Safekeep it for future reference.

Danger

- Do not immersing the housing in water or rinsing under the tap due to the multielectrical 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 the appliance or operate on the control panel with wet hands.

- Make sure that the appliance be plugged 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 appliance. 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 that 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.
(Never use the appliance when the plug is damaged.)
- 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 knobbing down the cancel knob, it will automatically shut down the appliance in 25(改成20) seconds.

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 clear cloth. And there is no need to fill the pan with oil and frying fat as the appliance works on hot air.

Using the appliance

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

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

- 2 · Put the basket in the pan. (fig3)

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

3. Preheat the appliance for 3 minutes when it is cold. Press the WARM-UP knob first, and then press the START knob to start the appliance to warm up gradually. After the warming-up, carefully pull the pan out of the air fryer. (fig.4)

Caution : The appliance will stop heating after the pan is pulled out , the air blower will stop in 5 seconds.

4. Place the ingredients in the basket, and then pull the basket into the appliance. (fig.5)

5. Select proper function and temperature for the ingredients. See section 'settings' in this chapter to determine the right temperature. (fig6)

Notes : 7 functions are provided: CHIP,CHICKEN,STEAK,SHRIMP,MEAT,CAKE,FISH. Press the function knob to select the proper function according to the ingredients. More flexible time setting and temperature were needed, adjustment can be made directly by pressing corresponding knobs. There are two knobs(TIME '+' & '-') in the control panel which can adjust time setting - Increase/Decrease 1 minute per a press or increase/decrease rapidly in the unit of 1 minute by long pressing. There are two knobs(TEMP '+' & '-') in the control panel which can adjust temperature setting - Increase/Decrease 5 degrees per a press or increase/decrease rapidly in the unit of 5 degrees by long pressing.

5. Select proper function and temperature for the ingredients. 7 functions are provided: CHIP,CHICKEN,STEAK,SHRIMP,MEAT,CAKE,FISH. Press the function knob to select the proper function according to the ingredients and then press Start knob, the appliance will run and heating the ingredient. **Repeat Finger touch “M” to change and choose the cooking function.**

6. **Notes** : 7: More flexible time setting and temperature were needed, adjustment can be made directly by pressing corresponding knobs. There are two knobs(TIME '+' & '-') in the control panel which can adjust time setting - Increase/Decrease 1 minute per a press or increase/decrease rapidly in the unit of 1 minute by long pressing. There are two knobs(TEMP '+' & '-') in the control panel which can adjust temperature setting - Increase/Decrease 5 degrees per a press or increase/decrease rapidly in the unit of 5 degrees by long pressing.

6 The heating-up icon and blower icon will be blinking during the running of the applicant.(Fig. 7)

Caution : During the hot air frying process, the heating-up icon blinks and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on (temperature reaches the setting) and off (temperature drops below the setting) to maintain the set temperature.

- 7 To switch on the appliance, turn the timer knob to the required preparation time. The timer begins to run.
- 8 Oil from the ingredients will gather in the bottom of the pan.
- 9 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 air fryer. (Fig.8)

Caution : Do not press the button of the handle during shaking (fig.9)

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 the heat-resistant holder and press the button of the handle. (Fig.10)

10 When you hear the timer rings for 5 times, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on the heat-resistant holder. **Note :** After the timer rings for 5 times, the air blower will stop in 20 seconds.

11. Check if the ingredients are ready.

Note : If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and adjust the settings of TIME&TEMP.

If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance. Press the temperature control knob to adjust Temperature setting, and press the Timer control knob to adjust time setting. And then press the Start knob to run the appliance.

12. To remove ingredients, press the basket release button and lift the basket out of the pan (fig.11)

Note : Do not turn the pan over , the oil collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients.

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.

13. When a batch of ingredients is ready, the magic 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

-Small 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 optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes and fry your ingredients for another few minutes then for a crispy result.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Snacks can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.
- The optimal amount for prepare crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to get 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 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 air fryer to heat ingredients. To heat 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		
Pork chops	100-500	10-14	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 bread crumbed					
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

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.
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 to 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 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 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 thoroughly.
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 official collection point for recycling. By doing this, you do contribution to environmental protection. (fig.13)

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 peroration 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 move 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 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 crisper 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 while 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 crisper result.

