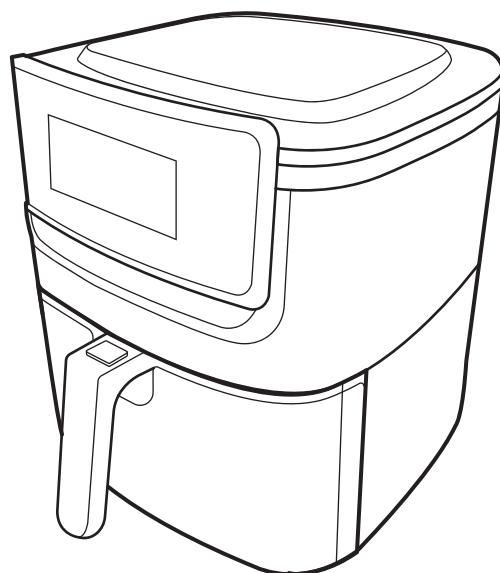


---

**EN** AIRFRYER  
**AR**

2  
مقلة هوائية 8



E5AF1-710S

## ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

- This appliance is designed for frying food in the air stream.
- This appliance can be used by children aged from 8 years old 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.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 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.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational

status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.

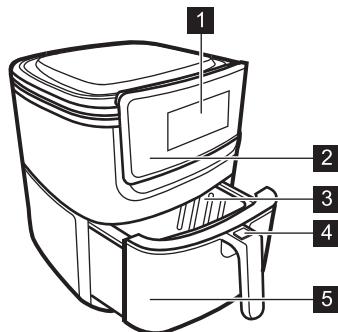
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.

## ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do

not dispose of appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

# 1. GENERAL OVERVIEW



- 1 Display
- 2 Control panel
- 3 Basket
- 4 Safety lock with protection cover
- 5 Pan

# 2. CONTROL PANEL

## 2.1 Control panel

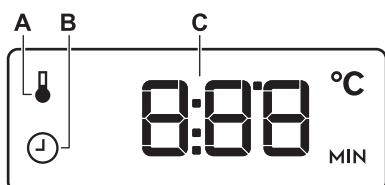
Familiarize yourself with the basic icons on the control panel and on the display.

ON / OFF	Up	Down	Temperature	Duration

Assisted Cooking - cook with automatic time and temperature settings.

Fish	Steak	Chicken drumsticks	Chicken
Vegetables	French fries	Mini pizza	Muffins

## 2.2 Display



- A. Temperature setting
- B. Time setting
- C. Time / temperature

### 3. BEFORE FIRST USE



Remove all the packaging, labelling and protective film.



Clean the basket and the pan with warm water, washing-up liquid and a soft cloth. Dry inside and outside of the appliance with a cloth.



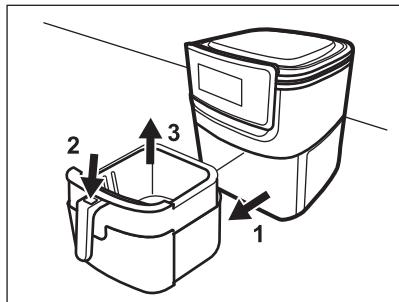
At the first use, the product may release non-toxic odour, which disappears immediately. This does not affect the usage.

### 4. DAILY USE

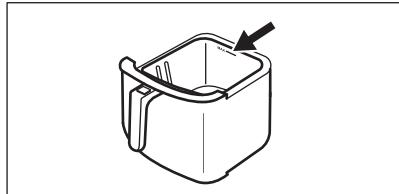
#### 4.1 How to use: pan and basket

Place the appliance on the stable surface.

1. Remove the pan and place it on a stable surface.
2. Remove the protection cover on the safety lock.
3. Press the safety lock to remove the basket.



4. Put the food into the basket up to the maximum level. The maximum capacity of the basket is 2 kg.



#### 4.2 How to cook

Put the food into the basket. Plug in the appliance.

1. ① - press and hold.
2. Select the dish from Assisted cooking:

Symbol	Setting
	140°C 15 min
	200°C 10 min
	180°C 20 min
	180°C 45 min
	170°C 15 min
	180°C 15 min
	180°C 10 min
	180°C 15 min

3. Press: ①.

When the cooking ends, the cooling fan works for a few seconds, then the signal sounds.

**You can change the settings and turn off the appliance during cooking:**

- Press the food symbol to change the programme.
- $\wedge$ ,  $\vee$  - press to adjust time or temperature settings.

-  - press and hold for a few seconds to turn off the appliance.

Unplug the appliance and wait until it is cold. Clean the pan and the basket.

## 5. COOKING HINTS

The temperature and cooking times in the tables are guidelines only. They depend on the recipes and the quality and quantity of the ingredients used.

					
 <b>Potatoes and vegetables</b>					
French fries, thin, frozen	0.3 - 0.7	9 - 16	180	Shake the basket	
French fries, thick, frozen	0.3 - 0.7	11 - 20	180	Shake the basket	
French fries (8 x 8 mm)	0.3 - 0.8	10 - 16	180	Shake the basket / Add 1/2 tablespoon of oil	
Potato wedges, fresh	0.3 - 0.8	18 - 22	180	Shake the basket / Add 1/2 tablespoon of oil	
Potato cubes	0.3 - 0.75	12 - 18	180	Shake the basket / Add 1/2 tablespoon of oil	
Stuffed vegetables	0.1 - 0.4	10	170	-	
Vegetables	0.1 - 0.4	10	170	-	
 <b>Meat and poultry</b>					
Steak	0.1 - 0.5	8 - 12	200	-	
Pork chops	0.1 - 0.5	10 - 14	200	-	
Hamburger	0.1 - 0.5	7 - 14	200	-	
Sausage rolls	0.1 - 0.5	13 - 15	200	-	
Chicken drumsticks	0.1 - 0.5	18 - 22	180	-	
Chicken breast	0.1 - 0.5	10 - 15	185	-	
Chicken	0.9 - 1.2	40 - 50	180	-	
 <b>Snacks</b>					
Spring rolls, frozen	0.1 - 0.4	8 - 10	200	Shake the basket	
Chicken nuggets, frozen	0.1 - 0.5	6 - 10	200	Shake the basket	

Fish fingers, frozen	0.1 - 0.4	6 - 10	200	-	
Bread crumbed cheese snacks, frozen	0.1 - 0.4	8 - 10	180	-	
<b>Baking</b>					
Cakes	0.3	20 - 25	165	Use a baking tin	
Quiche	0.4	20 - 22	185	Use a baking tin / oven dish	
Muffins	0.3	15 - 18	200	Use a baking tin	

## 6. NOTES ON CLEANING

	<b>Cleaning agents and accessories</b>	<b>Everyday use</b>
	<p>Clean the pan and the basket with a soft sponge with warm water and a washing-up liquid.</p> <p>The pan and the basket are dishwasher-safe.</p> <p>Clean the heating element with a cleaning brush.</p> <p>Clean the outside of the appliance with a soft cloth.</p>	<p>Before cleaning unplug the appliance and wait until it is cold.</p> <p>Clean the appliance after each use.</p>

## 7. WHAT TO DO IF...

Problem	Check if...
You cannot activate or operate the appliance.	<ul style="list-style-type: none"> <li>The appliance is correctly connected to an electrical supply.</li> <li>The cooking time is set.</li> </ul>
You cannot slide the pan into the appliance.	<ul style="list-style-type: none"> <li>The basket is not filled over its maximum capacity.</li> <li>The basket is placed correctly. It has to click when you place it in the pan.</li> </ul>
White smoke comes out of the appliance.	<ul style="list-style-type: none"> <li>The food you prepare is not greasy.</li> <li>The pan and the basket are clean.</li> </ul>

## 8. TECHNICAL DATA

### 8.1 Technical data

Voltage	220 - 240 V
Frequency	50 - 60 Hz

## معلومات الأمان ▲

8

- ٠ قبل ترکيب الجهاز واستخدامه، يرجى قراءة التعليمات الواردة بعناية.  
المصنع ليس مسؤولاً عن أي إصابات أو أضرار تقع نتيجة للتركيب أو الاستخدام غير الصحيح. احتفظ دائمًا بالتعليمات في مكان آمن ويمكن الوصول إليه للرجوع إليها مستقبلاً.
- ٠ هذا الجهاز مصمم لقليل الطعام بواسطة مجرِّي الهواء.
- ٠ يمكن استخدام هذا الجهاز بمعرفة الأطفال بعمر ٨ سنوات وما فوق والأشخاص الذين يعانون من ضعف القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية أو عدم الخبرة أو المعرفة شريطة توفير الإشراف والتوجيه لهم فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر ذات الصلة. يجب منع الأطفال من العبث بالجهاز. لا يجوز للأطفال إجراء التنظيف وصيانة المستخدم إلا إذا كانوا أكبر من ٨ سنوات تحت إشراف آخرين.
- ٠ بعد الجهاز وسلكه عنتناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن ٨ سنوات.
- ٠ هذا الجهاز غير معد لاستخدام من قبل الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة، أو المفقرين إلى الخبرة والمعرفة، ما لم يكن ذلك تحت إشراف أو توجيه خاص باستخدام الجهاز على يد شخص يكون مسؤولاً عن سلامتهم.
- ٠ ينبغي الإشراف على الأطفال لضمان عدم عبئهم بالجهاز.
- ٠ في حالة تلف كبل الإمداد الكهربائي، يجب استبداله من قبل المصنع أو وكيل الخدمة الخاص به أو غيره من الأشخاص المؤهلين لتفادي التعرض للخطر.
- ٠ الجهاز غير مخصص للعمل من خلال وسائل مثل مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.
- ٠ فيما يتعلق بالمصابيح (المصابيح) داخل هذا المنتج ومصابيح قطع الغيار التي تباع بشكل منفصل: هذه المصايد مخصصة لتحمل أقصى ظروف مادية في الأجهزة المنزلية ، مثل درجة الحرارة ، الاهتزاز ، الرطوبة ، أو أنها مخصصة للإشارة إلى معلومات خاصة بالحالة التشغيلية للجهاز . وهي ليست مخصصة لاستخدام في تطبيقات أخرى وليس مناسبة لإضاءة الغرف المنزلية .
- ٠ يقتصر استخدام هذا الجهاز على الاستعمال المنزلي وما شابه ذلك مثل:
  - مناطق مطبخ الموظفين في المحلات والمكاتب وبيئات العمل الأخرى؛

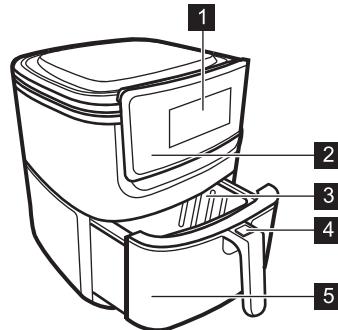
- البيوت الزراعية؛
- بواسطة العملاء في الفنادق، الفنادق الصغيرة، وأماكن السكن الأخرى؛
- البيئات المخصصة للمبيت والافطار.

### **المخاوف البيئية**

أعد تدوير المواد التي تحمل الرمز . ضع الأغلفة في حاوية مناسبة لإعادة التدوير. ساعد في حماية البيئة والصحة الإنسانية وقم بإعادة تصنيع مخلفات الأجهزة الإلكترونية والكهربائية. لا تخلص من الأجهزة التي تحمل رمز مع غيرها من المخلفات

## 1. نظرة عامة

- |                        |   |
|------------------------|---|
| الشاشة                 | 1 |
| لوحة التحكم            | 2 |
| السلة                  | 3 |
| قفل أمان مع غطاء حماية | 4 |
| مقلاة                  | 5 |



## 2. لوحة التحكم

### 2.1 لوحة التحكم

تعرف على الرموز الأساسية الموجودة على لوحة التحكم وعلى الشاشة.

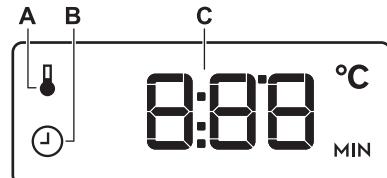
المدة	درجة الحرارة	أسفل	أعلى	التشغيل / إيقاف

تقنية Assisted Cooking - الطهي مستخدماً الإعدادات التلقائية لدرجة الحرارة ومدة الطهي.

دجاج	أوراك الدجاج	شرائح اللحم	السمك
المافين	بيتزا صغيرة	بطاطس مقلية	خضروات

### 2.2 الشاشة

- A. إعداد درجة الحرارة
- B. إعداد مدة الطهي
- C. مدة الطهي / درجة الحرارة



### 3. قبل الاستخدام للمرة الأولى

قم بإزالة جميع محتويات العبوة وبطاقات البيانات والغشاء الواقي.



قم بتنظيف السلة والمقلة بالماء الدافئ وسائل الغسيل وقطعة قماش ناعمة. جفف الجهاز من الداخل والخارج مستخدماً قطعة قماش.



بعد الاستخدام الأول، قد تتبعت من المنتج رائحة غير سامة تخفي على الفور. وهذا لا يؤثر على الاستخدام.



### 4. الاستخدام اليومي

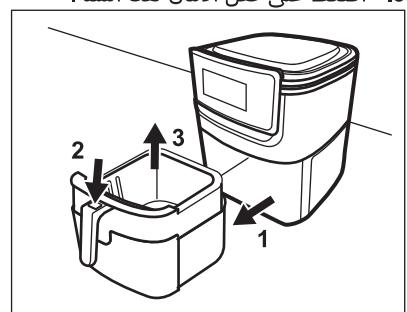
#### 4.1 كيفية الاستخدام: المقلة والسلة

ضع الجهاز على السطح المستقر.

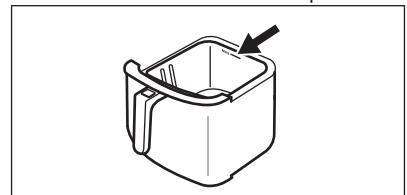
1. أخرج المقلة ووضعها على السطح المستقر.

2. قم بإزالة غطاء الحماية الموجود على قفل الأمان.

3. اضغط على قفل الأمان لفك السلة.



4. ضع الطعام في السلة حتى تصل إلى المستوى الأقصى. السعة القصوى للسلة هي 2 كجم.



#### 4.2 كيفية الطهي

ضع الطعام في السلة. قم بتوصيل قابس الجهاز.

1. ① - اضغط واستمر في الضغط.

2. حدد الطبق من قائمة "Assisted Cooking"

الإعداد	رمز
140 درجة مئوية 15 دقيقة	
200 درجة مئوية 10 دقائق	
180 درجة مئوية 20 دقيقة	
180 درجة مئوية 45 دقيقة	
170 درجة مئوية 15 دقيقة	
180 درجة مئوية 15 دقيقة	
180 درجة مئوية 10 دقائق	
180 درجة مئوية 15 دقيقة	

3. اضغط على: ①.

عندما ينتهي الطهي، تعمل مروحة التبريد لمدة ثوان، ثم يتم إصدار إشارة صوتية.

يمكنك تغيير الإعداد وإيقاف الجهاز أثناء الطهي:

- اضغط على رمز الطعام لتغيير البرنامج.

- ② - اضغط لضبط إعدادات مدة الطهي ودرجة الحرارة.

- ① - اضغط مع الاستمرار لمدة ثوان قليلة لإيقاف الجهاز.

افصل قابس الجهاز وانتظر إلى أن يبرد. نظف المقلة والسلة.

## 5. توجيهات الطهي

اعدادات درجة الحرارة ومدة الطهي الموضحة في الجداول هي اعدادات ارشادية فقط. وهي تعتمد على الوصفات وعلى نوعية المقادير المستخدمة وكمياتها.

①	(درجة منوية)	( دقيقة )	( كجم )	
<b>البطاطس والخضروات</b>				
هـر السلة	180	16 - 9	0.7 - 0.3	بطاطس مقلية، رفيعة،
هـر السلة	180	20 - 11	0.7 - 0.3	بطاطس مقلية، سميكة، مجففة
هـر السلة / إضافة 1/2 ملعقة كبيرة من الزرب	180	16 - 10	0.8 - 0.3	بطاطس مقلية ( 8 x 8 مم )
هـر السلة / إضافة 1/2 ملعقة كبيرة من الزرب	180	22 - 18	0.8 - 0.3	قطع بطاطاً ويدجز، طازجة
هـر السلة / إضافة 1/2 ملعقة كبيرة من الزرب	180	18 - 12	- 0.3 0.75	مكعبات بطاطس
-	170	10	0.4 - 0.1	خضروات محسنة
-	170	10	0.4 - 0.1	خضروات
<b>اللحوم والدواجن</b>				
-	200	12 - 8	0.5 - 0.1	شرائح اللحم
-	200	14 - 10	0.5 - 0.1	قطع لحم الخنزير
-	200	14 - 7	0.5 - 0.1	همبرجر
-	200	15 - 13	0.5 - 0.1	لفائف السجق
-	180	22 - 18	0.5 - 0.1	أوراك الدجاج
-	185	15 - 10	0.5 - 0.1	صدر الدجاج
-	180	50 - 40	1.2 - 0.9	دجاج
<b>وجبات خفيفة</b>				
هـر السلة	200	10 - 8	0.4 - 0.1	سرنج رول، مجمرة
هـر السلة	200	10 - 6	0.5 - 0.1	قطع دجاج ناغنس، مجففة
-	200	10 - 6	0.4 - 0.1	أصابع سمك، مجففة

	(درجة منوبة)	(دقيقة)	(كجم)	
-	180	10 - 8	0.4 - 0.1	وجبات خفيفة من الجبن والجبن المقرمش، مجمدة
				مخبوزات
استخدام صينية الخبز	165	25 - 20	0.3	كعكات
استخدام صينية الخبز / صينية تحميص	185	22 - 20	0.4	فطائر محشوة
استخدام صينية الخبز	200	18 - 15	0.3	المافين

## 6. ملاحظات على التنظيف

<b>الاستخدام اليومي</b> قل التنظيف، افصل قابس الجهاز وانتظر إلى أن يبرد. نطف الجهاز بعد كل مرة تقوم فيها باستخدام الجهاز.	<b>مركيات وملحقات التنظيف</b> نطف المقلة والسلة بالماء الدافئ وسائل الغisel وقطعة إسفنج ناعمة. من الآمن وضع المقلة والسلة في غسالة الأطباق. قم بتنظيف عنصر التسخين باستخدام فرشاة تنظيف. قم بتنظيف الجهاز من الخارج بقماشة ناعمة.	
---	--	--

## 7. ماذا تفعل لو...

المشكلة	تحقق مما يلي...
يتغدر عليك تشطيط أو تشغيل الجهاز.	• الجهاز موصل بالتيار الكهربائي بشكل صحيح. • وقت الطهي مضبوط.
يتغدر عليك إدخال المقلة في الجهاز.	• السلة غير ممتلئة لأكثر من سعتها القصوى. • السلة موضوعة بالشكل الصحيح. يجب أن تصدر صوت طقطقة عندما تضعها في المقلة.
دخان أبيض يخرج من الجهاز.	• الطعام الذي تحضره غير مدهون بالزيت. • المقلة والسلة نظيفتان.

## 8. البيانات الفنية

### 8.1 البيانات الفنية

الجهد الكهربائي	220 - 240 فولت
التردد	50 - 60 هرتز

E5AF1-710S-IFU-AR-1

