salling



INSTRUCTION MANUAL

TRIPLE AIRFRYER

11403242

INTRODUKTION

Mange tak fordi du har valgt et produkt fra Salling. Dermed har du erhvervet et kvalitetsprodukt som opfylder alle gældende krav til præstation og sikkerhedsstandarder i EU. For at sikre en korrekt behandling og en lang levetid anbefaler vi, at du overholder nedenstående anvisninger.
Du bedes læse vejledningen og især sikkerheds anvisningerne omhyggeligt igennem, inden du tager produktet i brug. Opbevar denne betjeningsvejledning, og overlad altid kun produktet til andre sammen med betjeningsvejledningen.

GENERELLE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

- Forkert brug af produktet kan medføre personskade og beskadige produktet.
- Anvend kun produktet til det, det er beregnet til. Producenten er ikke ansvarlig for skader, der opstår som følge af forkert brug eller håndtering.
- Anbring altid produktet på et tørt, plant og stabilt underlag på god afstand af bordkant eller lignende.
- Produktet er udelukkende beregnet til husholdningsbrug. Produktet må ikke anvendes til erhvervsbrug.
- Produktet må kun sluttes til 220-240V~, 50/60Hz.
- Produktets motordel/elektronik, ledning og stikket må ikke nedsænkes i vand, og der må ikke trænge vand i motordel/elektronik.
- Rør aldrig ved produktet, ledningen eller stikkontakten med våde eller fugtige hænder.
- Udsæt ikke produktet for direkte sollys, høje temperaturer, fugt, støv eller ætsende stoffer.
- Forlad aldrig produktet, når det er tændt.
- Når produktet er i brug, bør det holdes under konstant opsyn.
- Når produktet bruges skal børn der opholder sig i nærheden af

den altid holdes under opsyn.
- Børn må ikke lege med produktet.
- Produktet kan indeholde skarpe dele og bør derfor opbevares utilgængeligt for børn.
- Brug kun tilbehør, der følger med produktet eller er anbefalet af producenten.
- Produktet må bruges af børn på 8 år eller derover og personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller har modtaget instruktion i sikker brug af produktet og forstår de involverede farer.
- Hold produktet og ledningen uden for rækkevidden af børn under 8 år.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn med mindre de er ældre end 8 år og under opsyn.

LEDNING OG STIK

- Lad ikke ledningen hænge ud over bordkanten.
- Hold ledningen og produktet væk fra varmekilder, varme genstande og åben ild.
- Tag stikket ud af stikkontakten før rengøring, og hvis produktet ikke er i brug. Undlad at trække i ledningen, når du tager stikket ud af stikkontakten, men tag fat om selve stikket.
- Sørg for, at ledningen er rullet helt ud.
- Kontrollér jævnligt, om ledningen eller stikket er beskadiget, og brug ikke produktet, hvis dette er tilfældet, eller hvis det har været tabt på gulvet, tabt i vand eller er blevet beskadiget på en anden måde.
- Hvis produktet, ledningen eller stikket er beskadiget, skal produktet efterses og om nødvendigt repareres af en autoriseret reparatør. Forsøg aldrig at reparere produktet selv. Kontakt købsstedet, hvis der er tale om en reparation, der falder ind under reklamationsretten. Hvis der foretages uautoriserede indgreb i produktet, bortfalder reklamationsretten.

REKLAMATIONSRETTEN GÆLDER IKKE:

- Hvis ovennævnte ikke iagttages.
- Hvis der har været foretaget uautoriserede indgreb i produktet.
- Hvis produktet har været misligholdt, udsat for en voldsom behandling eller lidt anden form for overlast.

BORTSKAFFELSE AF PRODUKTET

Brugte produkter må ikke smides i husholdningsaffaldet. Iht. lovforskrifterne skal det udtjente produkt bortskaffes på ordentlig vis. Derved genanvendes de brugbare materialer, og miljøet skånes. Nærmere informationer fås hos den ansvarlige kommunale myndighed eller det lokale bortskaffelsesfirma. Produktet er forsynet med følgende logo:

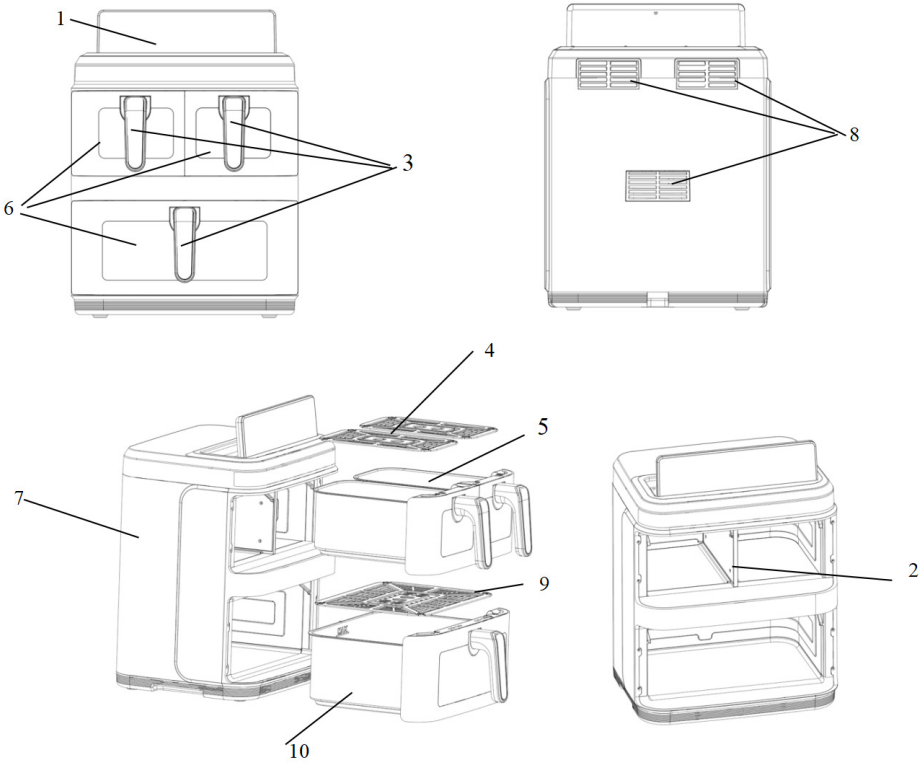


INTRODUKTION

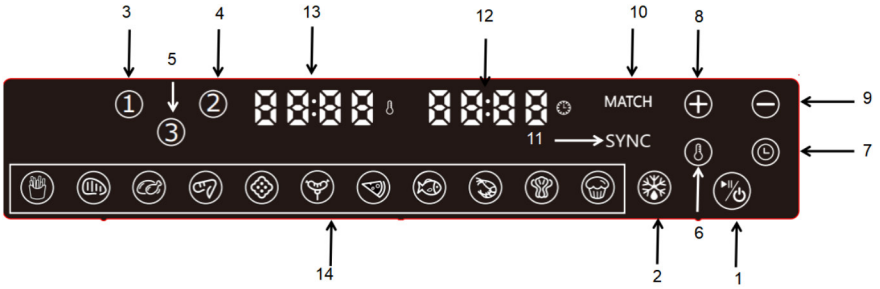
Airfryeren gør det muligt at tilberede din favoritmad på en nem og sund måde. Du kan lave mange retter med airfryeren, der bruger hurtigt cirkulerende varm luft og kommer med en topgrill. Det bedste ved airfryeren er, at den opvarmer maden fra alle sider, og at der for de fleste madvarers vedkommende ikke skal tilføjes olie.

GENEREL BESKRIVELSE

1. Kontrolpanel
2. Isoleringsplade
3. Håndtag
4. 4 L-rist
5. 4 L-gryde
6. Gennemsigtigt vindue
7. Dæksel til hovedenhed
8. Luftudtag
9. 9 L-rist
10. 9 L-gryde



KONTROLPANEL OG FUNKTIONER



1. Tænd/Start/Stop-knap

- Sørg for, at kurven og gryden er korrekt placeret i hovedenheden. Kontrollampen for strøm lyser derefter.
- Tryk på knappen for at tænde apparatet. Alle funktionsikoner vil lyse op.
- Tryk på knappen igen for at starte tilberedningen, når du har valgt en gryde.
- Tryk på knappen en tredje gang for at stoppe tilberedningen.
- Tryk på knappen, og hold den nede i tre sekunder for at slukke apparatet under tilberedningen. Displayet viser "SLUK". Kontrollampen "SLUK" slukker, og ventilatoren stopper med at køre 20 sekunder senere. Hele apparatet holder derefter op med at fungere.

2. Optøning

Optø mad ved at trykke på denne knap. Standardindstillingen er 60 °C og 15 minutter. Tiden og temperaturen kan justeres ved at trykke på "+" eller "-".
Optøningsfunktionen starter, og alarmikonet lyser.

3. Øverste venstre gryde

4. Øverste højre gryde

5. Nederste gryde

6. INDSTIL TEMPERATUR

Knapperne giver dig mulighed for at indstille temperaturen manuelt eller justere den forudindstillede temperatur. Tryk på knappen "+" eller "-" for at øge eller reducere temperaturen i intervaller på 5 °C. Temperaturområdet er 60 °C–200 °C.
Hvis du holder knappen nede, justeres temperaturen hurtigere

7. INDSTIL TID

Denne knap giver dig mulighed for at indstille tiden manuelt eller justere den forudindstillede tid. Tryk på knappen for at øge eller reducere tiden i intervaller på 1 minut

ved at trykke på tidsstyringsikonet "+" eller "-". Tidsintervallet er 1–60 minutter. Hvis du holder knappen nede, justeres tiden hurtigere.

8. Knap til justering af tid og temperatur [Øg ]

9. Knap til justering af tid og temperatur [Reducer ]

10. MATCH Menukopiknap
- Hvis du ønsker de samme indstillinger for alle tilberedningszonerne, skal du vælge gryden ved at trykke på knapperne 3, 4 og 5.
- Indstil den ønskede temperatur og tilberedningstid.
- Tryk på knappen "TILPAS" for at anvende de samme indstillinger for alle tre gryder.
- Tryk derefter på knappen "Start" for at starte tilberedningen. Du vil se ikonet for tre gryder blinke.

11. SYNC Tast til synkronisering af afslutning
- Selvom der er foretaget forskellige indstillinger for alle tilberedningszonerne, bør tilberedningstiderne stadig slutte på samme tid.
- Vælg gryden ved at trykke på knapperne 3, 4 og 5.
- Indstil de ønskede temperaturer og tilberedningstider for hver gryde.
- Tryk på knappen "SYNKRONISER". Tilberedningstiderne slutter på samme tid.
- Tryk på knappen "Start" for at starte tilberedningen. Den længste tidsindstilling begynder at tælle ned, og den korteste indstilling viser "VENT".

12. Tidsvisning

13. Temperaturvisning

14. Knapper til forudindstillede menuprogrammer: Vælg en forudindstillet tilberedningsmenu, eller indstil tilberedningstiden og temperaturen manuelt ved at trykke på de tilsvarende ikoner.

Vendefunktion: Når tilberedningstiden når to tredjedele af den samlede tid, lyder summeren tre gange.
Displayet viser "VEND" i 10 sekunder for at minde dig om at vende maden i gryden.

FØR PRODUKTET TAGES I BRUG FØRSTE GANG

1. Remove all packaging materials. Fjern al emballage
2. Fjern alle stickers og mærkater fra apparatet.
3. Fjern alt tilbehør fra Air Fryer. Læs brugsanvisningen og alle advarsler, inden du forsøger at betjene enheden. Dette vil hjælpe med at undgå skader eller personskader.
4. Rengør stegeristen og stegekurven grundigt med varmt vand med lidt opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp.

5. Tør apparatet indvendigt og udvendigt med en fugtig klud.

Airfryeren bruger ingen olie og steger med varm luft. Tilsæt ikke olie eller stegefeldt direkte i stegekurven.

Bemærk: Din airfryer kan udsende en let røg eller lugt, når den bruges første gang. Dette er normalt for mange apparater, der afgiver varme, og det har ingen indvirkning på apparatets sikkerhed.

KLARGØRING TIL BRUG

1. Sæt airfryeren på en stabil, vandret og plan overflade.
2. Placér ikke apparatet på overflader, der ikke kan tåle varme.
3. Placer risten i gryden.
4. Hæld ikke olie eller andre væsker i gryden.
5. Anbring ikke noget oven på apparatet, da det vil forstyrre luftcirkulationen og påvirke resultatet af varmluftsfriturestegningen.

SÅDAN BRUGER DU APPARATET

Den oliefri frituregryde kan tilberede en lang række ingredienser.
Varmluftstegning

1. Sæt ledningen i en stikkontakt med jordforbindelse.
2. Tryk på tænd/sluk-knappen for at tænde apparatet.
3. Vælg gryden ved at trykke på knap 3, knap 4 eller knap 5.
4. Vælg et program (se afsnittet "FORUDINDSTILLET MENUPROGRAM" i dette kapitel).
5. Alternativt kan du indstille de ønskede temperaturer og tilberedningstider direkte for gryderne. Standardindstillingen er 180 °C og 15 minutter.

Bemærk: Vi anbefaler at forvarme apparatet i cirka 3 minutter. For at gøre dette skal du indstille den ønskede temperatur og tilberedningstiden til 3 minutter.

6. Træk forsigtigt frituregryden ud af airfryeren.
7. Læg ingredienserne i frituregryden.
8. Skub forsigtigt frituregryden tilbage i airfryeren, og sørg for at justere den korrekt efter styreskinnerne i airfryerens kabinet. Brug aldrig gryden uden at risten er på plads.
9. Tryk på knappen "Start" for at starte tilberedningen.

Forsigtig: Rør ikke ved frituregryden under eller efter brug, da den bliver meget varm.
Hold altid venligst frituregryden i håndtaget.
Du kan holde øje med maden gennem visningsvinduet.

10. Du kan nemt holde øje med maden gennem visningsvinduet uden at trække kurven ud. Dette hjælper med at bevare varmen og konsistensen, så du opnår bedre tilberedningsresultater.
11. Nogle ingredienser skal rystes halvvejs gennem tilberedningstiden (se afsnittet "FORUDINDSTILLET MENUPROGRAM" i dette kapitel).
12. For at ryste ingredienserne skal du trække gryden ud af airfryeren med håndtaget og ryste den. Skub derefter gryden tilbage i airfryeren.

13. LED-displayet viser "ÅBEN" eller "VENT".
Forsigtig: Tryk ikke på knappen på displayet under omrystningen.
Tip: Hvis du indstiller timeren til halvdelen af tilberedningstiden, hører du timerens summer, når du skal ryste ingredienserne. Det betyder også, at du skal indstille timeren på ny til den resterende tilberedningstid, når du har rystet madvarerne.
14. Når du hører timerens summer, som angiver, at den indstillede tilberedningstid er gået, skal du trække friturегryden ud af apparatet.

Tip: Du kan justere temperaturen eller tiden efter smag under tilberedningen. Dine indstillinger bevares i cirka ét minut, efter at du trækker gryden ud af hovedenheden.

15. Kontrollér, at maden er færdig. Hvis ingredienserne ikke er færdige endnu, skal du blot skubbe friturегryden tilbage i apparatet og indstille timeren til et par minutter ekstra.
16. Træk gryden ud af airfryeren for at tage ingredienserne ud (f.eks. pommes frites), og anbring den på en bakke med rist eller en varmebestandig overflade.

Vend ikke gryden på hovedet, mens risten stadig sidder i den, da overskydende olie, der har samlet sig i bunden af gryden, vil løbe ud over ingredienserne. Gryden og ingredienserne er varme. Der kan slippe damp ud af gryden afhængigt af ingredienserne i airfryeren.

17. Tøm kurvens indhold i en skål eller på en tallerken.
18. Når en portion ingredienser er færdigtilberedt, er airfryeren straks klar til at tilberede endnu en portion.

INDSTILLINGER

I tabellen nedenfor kan du få hjælp til at vælge standardindstillingerne for ingredienser.
Bemærk: Indstillingerne gives som retningslinjer. På grund af variationer i ingrediensernes oprindelse, størrelse, form og mærke kan vi ikke garantere den optimale indstilling for netop dine produkter.
Da Rapid Air-teknologien hurtigt genopvarmer luften inde i apparatet, vil det kun have minimal indflydelse på tilberedningsprocessen, hvis du kortvarigt trækker friturkurven ud under varmluftsfriturering.

TIPS

- Mindre ingredienser kræver normalt en smule kortere tilberedningstid end større ingredienser.
- En større mængde ingredienser kræver kun en smule længere tilberedningstid, en mindre mængde ingredienser kræver kun en smule kortere tilberedningstid.
- Hvis du ryster mindre ingredienser halvvejs gennem tilberedningsprocessen, kan det hjælpe med at opnå mere jævne resultater og forhindre ujævn stegning.
- Hvis du tilsætter en lille smule olie til friske kartofler, kan det give et sprødere resultat. Steg ingredienserne i luftfritøren inden for få minutter efter tilsætning af olien.

- Tilbered ikke stærkt fedtholdige ingredienser såsom pølser i airfryeren.
- Snacks, der kan tilberedes i en ovn, kan også tilberedes i airfryeren.
- Brug færdiglavet dej til hurtig og nem tilberedning af fyldte snacks. Færdiglavet dej kræver også kortere tilberedningstid sammenlignet med hjemmelavet dej.
- Når du bager en kage, quiche eller steger skrøbelige eller fyldte ingredienser, skal du placere en bageform eller et ovnfast fad i airfryer-kurven.
- Du kan også bruge airfryeren til at opvarme mad.

FORUDINDSTILLET PROGRAM

Menu	Minimumsmzngde/ maksimumsmengde	Timer [min]	Temperatur [°C]	Bemærk
 Frosne pommes frites	200-800	23	200	Vend halvvejs gennem tilberedningen
 Steak	200-800	15	180	Vend halvvejs gennem tilberedningen
 kylling	200-800	45	200	Vend halvvejs gennem tilberedningen
 Kyllingevinger	200-800	23	180	Vend halvvejs gennem tilberedningen
 kiks	200-800	10	170	
 Grillede tarme	200-800	20	200	
 Pizza	200-800	10	200	
 Fisk	200-800	18	200	Vend halvvejs gennem tilberedningen

 Rejer	200-800	14	200	Vend halvvejs gennem tilberedningen
 Grøntsager	200-800	8	160	Vend halvvejs gennem tilberedningen
 Kage	200-800	15	170	
 Optø	200-800	15	60	

Bemærk: Føj 3 minutter til tilberedningstiden, når du starter airfryeren, mens den stadig er kold. Forlæng tilberedningstiden med 5 minutter, når begge stegekurve bruges på samme tid.

RENGØRING

Rengør airfryeren efter hver brug. Stegekurven og stegeristen med slip-let belægning. Brug ikke køkkengrej af metal eller slibende rengøringsmaterialer til rengøringen, da det kan ødelægge den slip-lette belægning.

- Tag stikket ud og lad det køle af: Tag apparatet ud af stikkontakten, og lad det køle af. Det tager typisk ca. 30 minutter, før apparatet er kølet tilstrækkeligt ned, så det kan håndteres og rengøres sikkert.

Bemærk: At fjerne stegebasketen kan hjælpe med at fremskynde afkølingsprocessen.

- Rengøring af ydersiden: Tør apparatet af udvendigt med en fugtig klud.
- Stegebasket og rist: Rengør stegebasketen og risten med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en blød svamp uden skureeffekt. Ved genstridigt snavs kan du også bruge et af-fedtningsmiddel.
- Tip: Hvis der sidder fastbrændt snavs på risten eller bunden af bakseten, fyld bakseten med varmt vand og lidt opvaskemiddel. Læg risten i bakseten, og lad dem ligge i blød i cirka 10 minutter.
- Rengøring af indersiden: Brug varmt vand og en blød svamp uden skureeffekt til at rengøre apparatets inderside.
- Varmeelement: Brug en rengøringsbørste til at fjerne eventuelle madrester fra varmeelementet.

OPBEVARING

1. Træk ledningen til airfryeren ud af stikkontakten, og lad den køle af

2. Sørg for, at alle delene er rene og tørre.

TFEJLFINDING

Problem	Mulig årsag	Løsning
Airfryeren virker ikke.	Airfryeren er ikke sat i stikkontakten.	Sæt stikket i en stikkontakt med jordforbindelse.
Madvarerne i airfryeren er ikke færdige.	Der er for mange ingredienser i stegekurven	Læg mindre portioner i stegekurven. Mindre portioner steger mere jævnt.
	Den indstillede temperatur er for lav.	Indstil den krævede temperatur (ses afsnittet "Indstillinger").
	Tilberedningstiden er for kort.	Indstil den krævede tilberedningstid (ses afsnittet "Indstillinger").
Madvarerne i airfryeren er tilberedt ujævnt.	Ujævn opvarmning	Madvarer, der ligger i lag (fx pommes frites), skal rystes halvvejs gennem tilberedningstiden.
Stegte snacks er ikke sprøde, når de kommer ud af airfryeren.	Du har brugt en type snack, der skal tilberedes i en traditionel frituregryde.	Brug ovnklare snacks, eller børst lidt olie på snackene for at få et sprødere resultat.
Stegekurven kan ikke skubbes helt ind i airfryeren.	Der er for mange ingredienser i stegekurven.	Fyld ikke kurven op over maksimumsmærket.
	Stegekurven er ikke sat korrekt i.	Skub stegekurven ind i kabinettet
Der kommer hvid røg ud af airfryeren.	Du tilbereder ingredienser med fedtindhold.	Når du tilbereder fedtholdige ingredienser i airfryeren, kan der dryppe fedt ned i stegekurven. Fedtet afgiver en hvid røg, og stegekurven kan blive opvarmet mere end normalt. Det påvirker ikke airfryeren eller slutresultatet.
	Stegekurven indeholder fedtrester fra sidste brug.	Hvid røg opstår, når fedt opvarmes i stegekurven. Sørg for at rengøre stegekurven grundigt efter hver brug.

Rå pommes frites steges ujævnt i airfryeren.	Du har brugt en forkert type kartoffel.	Brug rå kartofler, og kontrollér, at de ikke bliver bløde under stegningen.
	Du skyllede ikke kartoffelstængerne ordentligt før stegningen.	Skyl kartoffelstængerne ordentligt for at fjerne stivelse fra ydersiden af stængerne.
Rå pommes frites er ikke sprøde, når de kommer ud af airfryeren.	Sprødheden af pommes fritene afhænger af mængden af olie og vand i fritene.	Sørg for at aftørre kartoffelstængerne ordentligt, før du tilføjer olie.
		Skær kartoffelstængerne i mindre stykker for at opnå et sprødere resultat.
		Tilføj en anelse mere olie for at opnå et sprødere resultat.

TEKNISKE DATA

Artikelnr. 11403242
220–240V~, 50–60Hz
3000 Watts
Kapacitet med rist: 4 + 4 + 9 liter
Justerbar temperatur: 60–200 °C
Timer: 1–60 min

Salling Group
Rosbjergvej 33
DK-8220 Brabrand
sallinggroup.com

Vi tager forbehold for trykfejl.

INTRODUCTION

Thank you for choosing a product from Salling. You have acquired a quality product which meets all applicable performance and safety standards in the EU. In order to ensure proper treatment and a long product life, we recommend that you comply with the instructions below.
Please read the manual and especially the safety instructions carefully before using the product. Keep this manual and provide it for referral along with the product when others are using it.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Improper use of the product can cause personal injury and damage.
- Only use the product for what it is intended. The manufacturer is not liable for damages arising from improper use or handling.
- Always place the product on a dry, flat and stable surface well away from table edge or similar.
- The product is intended for household use only. The product is not for professional use.
- The product may only be connected to 220-240V~, 50/60Hz.
- The product engine/electronics, cord or plug cannot be submerged in water, and no water may get in contact with the engine/electronics.
- Never touch the product, cord or plug with wet or damp hands.
- Do not expose the product to direct sunlight, high temperatures, humidity, dust or corrosive substances.
- Never leave the product when it is turned on.
- When the product is in use, it should be kept under constant supervision. Children should always be supervised when using the product to ensure that they do not play with the product. The product is not a toy.
- The product may have sharp parts and must, therefore, be kept

out of reach of children.
- Only use the accessories that come with the product or that are recommended by the manufacturer.
- This product 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 product in a safe way and understand the hazards involved.
- Keep the product and its cord out of reach of children less than 8 years of age.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

CORD AND PLUG

- Do not let the cord hang over the edge.
- Keep the cord and the product away from heat sources, hot objects and open flames.
- Unplug the power cord before cleaning and if the product is not in use. Do not pull the cord when removing the plug from the socket, rather grasp the plug itself.
- Make sure that the cord is fully extended.
- Check regularly that the cord and the plug are not damaged and do not use the product if this is the case, or if it has been dropped on the floor, dropped in water or damaged in another way.
- If the product or plug is damaged, the product must be inspected and, if necessary, repaired by an authorised repairer. Never try to repair the product yourself. Please, contact the store to see if there is a repair that falls under warranty. Tampering of the product will void the warranty.

RULES OF COMPLAINTS THE WARRANTY DOES NOT APPLY:

- If the above is not observed.
- If there has been unauthorised intervention of the product.
- If the product has been mishandled, subjected to rough

treatment or some other form of damage.

PRODUCT DISPOSAL

Used product should not be disposed as household waste. According to legislation, the product should be disposed of properly so that the materials can be recycled in an environmentally friendly manner. Further information is available from the responsible local authority or local disposal company. The product is equipped with the following logo:

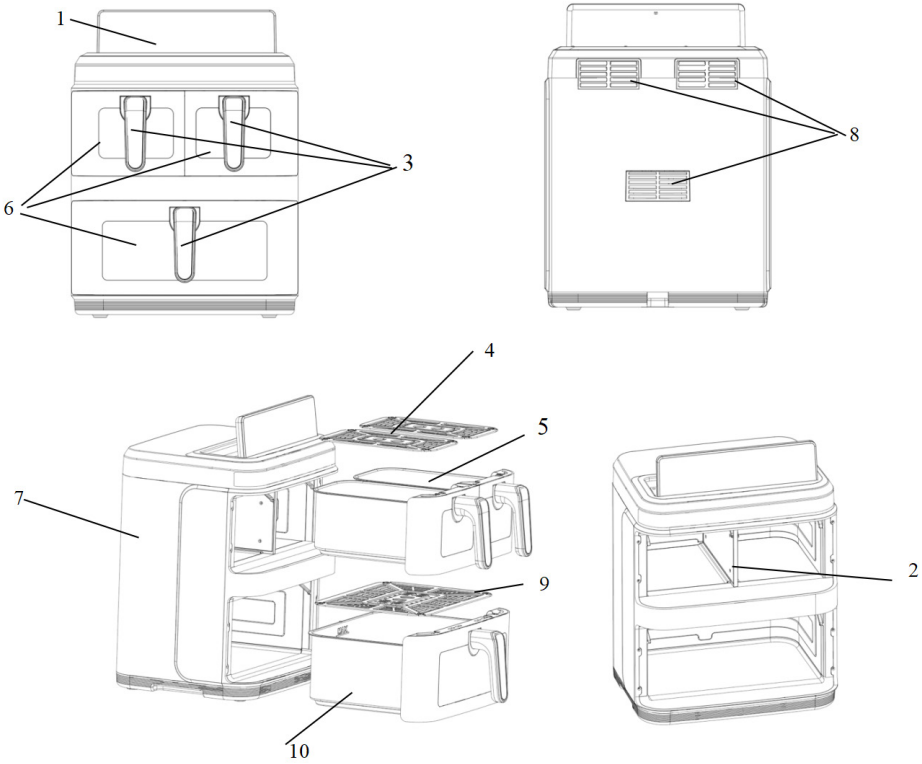


INTRODUCTION

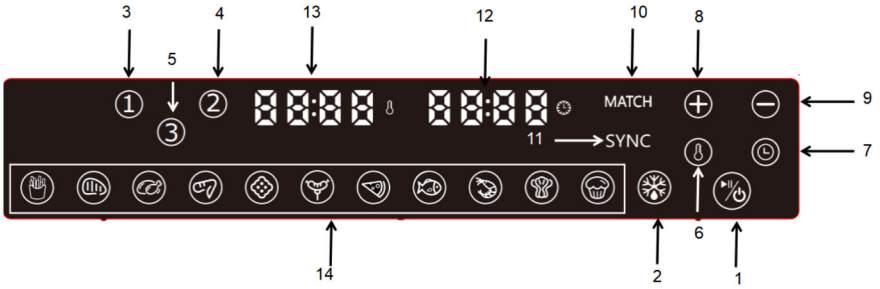
This air fryer provides an easy and healthy way to prepare your favorite ingredients. By utilizing hot rapid air circulation and a top grill, it can cook a variety of dishes. The best part is that the air fryer evenly heats food from all directions, and most ingredients require little to no oil.

GENERAL DESCRIPTION

1. Display panel
2. Insulation plate
3. Handle
4. 4L Rack
5. 4L Pot
6. Visible window
7. Cover of main body
8. Air outlet
9. 9L Rack
10. 9L Pot



CONTROL PANEL AND FUNCTIONS



1. Power/Start/Stop Button

- Ensure the basket and pot are correctly placed in the main housing. The Power light will then illuminate.
- Press the button to switch on the appliance. All function icons will illuminate.
- Press the button a second time to start the cooking process after you select a cooking pot.
- Press the button a third time to stop the cooking process.
- Press and hold the button for three seconds to shut off the appliance during cooking. The display will show "OFF". The "OFF" light will go out, and the fan will stop working 20 seconds later. The entire appliance will then stop operating.

2. Defrost

Defrost food by pressing this button. The default setting is 60°C and 15 minutes. The time and the temperature can be adjusted by pressing '+' or '-' . The thawing function is started and the alarm icon is on.

3. Upper left pot

4. Upper right pot

5. Lower pot

6. SET TEMPERATURE

The buttons allow you to set the temperature manually or adjust the preset temperature. Press the '+' or '-' button to increase or decrease the temperature in 5°C increments. The temperature range is 60°C–200°C.
Holding the button down will adjust the temperature more quickly

7. SET TIME

This button allows you to set the time manually or adjust the preset time. Pressing the button allows you to increase or decrease the time in 1-minute increments by pressing the

time control icon '+' or '-'. The time range is 1–60 minutes. Holding the button down will adjust the time more quickly.

8. Adjustable Time and Temperature button [Increase ]

9. Adjustable Time and Temperature button [Decrease ]

10. MATCH Menu Copy Key
- If you want the same settings for all the cooking zones, select the cooking pot by pressing Keys 3, 4 and 5.
- Set the desired temperature and cooking time.
- Press the 'MATCH' button to apply the same settings to three pots.
- Then press the 'Start' button to begin cooking. You will see the three-pot icon flash.

11. SYNC Sync End Key
- Even if different settings have been made for all the cooking zones, the cooking times should still end at the same time.
- Select the cooking pot by pressing Keys 3, 4 and 5.
- Set the desired temperatures and cooking times for each pot.
- Touch the 'SYNC' button. The cooking times will end at the same time.
- Press the 'Start' button to begin the cooking process; the longest time setting will start counting down and the shortest setting will display 'HOLD'.

12. Time display

13. Temperature display

14. Preset menu program buttons: Select a preset cooking menu, or manually set the cooking time and temperature by pressing the corresponding icons.

Turn the pot function: When the cooking time reaches two-thirds of the total time, the buzzer will sound three times.
The display screen will show "FLIP" for 10 seconds to remind you to turn the food in the pot.

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Remove all accessories from the Air Fryer. Read the instruction manual and all warnings before attempting to operate the unit. This will help to avoid damage or injury.
4. Thoroughly clean the rack and frying basket with hot water, a small amount of washing-up liquid, and a non-abrasive sponge.
5. Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.

This is an oil-free Air fryer that operates using hot air. Do not fill the frying basket directly with oil or frying fat.

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.
2. Do not place the appliance on a non-heat-resistant surface.
3. Place the rack in the pot.
4. Do not fill the pot with oil or any other liquid.
5. Do not place anything on top of the appliance, as this will disrupt the airflow and affect the hot-air frying result.

USING THE APPLIANCE

The oil-free air fryer can prepare a wide range of ingredients.
Hot air frying

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Press the power button to switch on the appliance.
3. Select the cooking pot by pressing Key 3, Key 4, or Key 5.
4. Select a programme (see section 'PRESET MENU PROGRAM' in this chapter).
5. Alternatively, set the desired temperatures and cooking times for the cooking pots directly. The default setting is 180°C and 15 minutes.

Note: We recommend preheating the appliance for approximately 3 minutes. To do this, set the required temperature and the cooking time to 3 minutes.

6. Carefully pull the frying pot out of the Hot-air fryer.
7. Put the ingredients in frying pot.
8. Slide the frying pot back into the hot-air fryer, carefully aligning it with the guides in the body of the fryer. Never use the pot without the rack in place.
9. Press the Start button to begin the cooking process.

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.
You can monitor the food through the viewing window.

10. Easily monitor your food through the viewing window without pulling out the basket. This helps retain heat and texture for better cooking results.
11. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section 'PRESET MENU PROGRAM' in this chapter).
12. 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.
13. The LED display will show "OPEN" or "HOLD."

Caution: Do not press the button on the display 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.

14. 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 cooking. Your settings will be kept for about one minute after you pull the pot out of the body.

15. Check whether the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the frying pot back into the appliance and set the timer for a few extra minutes.
16. To remove ingredients (e.g. fries), pull the pot out of the Hot-air fryer and place it on a tray frame or a heat-resistant surface.

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 ingredients are hot. Steam may escape from the pot depending on the type of ingredients in the air fryer.

17. Empty the basket into a bowl or onto a plate.
18. When a batch of ingredients is ready, the hot-air fryer is instantly ready to prepare another batch.

SETTINGS

The table below will help you select the basic settings for your ingredients.
Note: These settings are provided as guidelines. Due to variations in the origin, size, shape, and brand of ingredients, we cannot guarantee the optimal setting for your specific items. Because the Rapid Air technology quickly reheats the air inside the appliance, briefly pulling out the frying basket during hot air frying will only minimally affect the cooking process.

TIPS

- Smaller ingredients typically require a slightly shorter cooking time compared to larger ingredients.
- A larger quantity of ingredients may require a slightly longer cooking time, while a smaller quantity may require a slightly shorter cooking time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the cooking process can help achieve more even results and prevent uneven frying.
- Adding a small amount of oil to fresh potatoes can result in a crispier outcome. Fry the ingredients in the air fryer within a few minutes after adding the oil.
- Avoid cooking extremely greasy ingredients, such as sausages, in the air fryer.
- Snacks that can be prepared in a conventional oven can also be prepared in the air fryer.

- Use pre-made dough for quick and easy preparation of filled snacks. Pre-made dough also requires a shorter cooking time compared to homemade dough.
- When baking a cake, quiche, or frying fragile or filled ingredients, place a baking tin or oven-safe dish in the air fryer basket.
- The air fryer can also be used to reheat ingredients.

PRESET MENU PROGRAM

Ingredients	Min-max Amount (g)	Time (min)	Temperature [°C]	Notes
 Frozen french fries	200-800	23	200	Flip halfway through cooking
 Steak	200-800	15	180	Flip halfway through cooking
 Chicken	200-800	45	200	Flip halfway through cooking
 Chicken wing	200-800	23	180	Flip halfway through cooking
 Biscuit	200-800	10	170	
 Sausage	200-800	20	200	
 Pizza	200-800	10	200	
 Fish	200-800	18	200	Flip halfway through cooking

 Shrimp	200-800	14	200	Flip halfway through cooking
 Vegetable	200-800	8	160	Flip halfway through cooking
 Cake	200-800	15	170	
 Defrost	200-800	15	60	

Note: Add 3 minutes to the preparation time if you start frying while the hot air fryer is still cold. When both frying baskets are in operation simultaneously, please extend the cooking time by 5 minutes.

CLEANING

Clean the appliance after each use, including the frying basket and the non-stick coated rack. Avoid using metal utensils or abrasive cleaning materials that may damage the non-stick coating.

- Unplug and Cool Down: Unplug the appliance from the wall socket and allow it to cool. It typically takes around 30 minutes for the appliance to cool sufficiently for safe handling and cleaning.

Note: Removing the frying basket can help speed up the cooling process.

- Exterior Cleaning: Wipe the exterior of the appliance with a damp cloth.
- Frying Basket and Rack: Clean the frying basket and rack using hot water, a small amount of dishwashing liquid, and a non-abrasive sponge. For stubborn dirt, you may also use a degreasing liquid.
- Tip: If there is stuck-on dirt on the rack or the bottom of the basket, fill the basket with hot water and a small amount of dishwashing liquid. Place the rack inside and allow them to soak for approximately 10 minutes.
- Interior Cleaning: Use hot water and a non-abrasive sponge to clean the interior of the appliance.
- Heating Element: Use a cleaning brush to remove any food residues from the heating element.

STORAGE

1. Unplug the appliance and allow it to cool down.

2. Ensure that all parts are clean and dry.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The Air fryer is not functioning properly.	The appliance is not plugged in	Plug the mains plug into an earthed wall socket.
The ingredients fried with the Air fryer are not done: The ingredients may not be cooked thoroughly or evenly. The ingredients are fried unevenly in the Air fryer.	There is an excessive amount of ingredients in the frying basket.	Place smaller batches of ingredients in the frying basket for more even frying.
	The set temperature is too low.	Set the recommended temperature (refer to the "Settings" section).
	The preparation time is too short.	Set the time according to the required preparation time (refer to the "Settings" section).
The frying process may not be evenly distributing heat or airflow.	Failure to rearrange the food during cooking or overfilling the frying basket.	For ingredients that are stacked or overlap (e.g., fries), shake them halfway through the preparation time.
Fried snacks are not crispy when they come out of the Air fryer.	Using snacks specifically meant for traditional deep frying.	Use oven snacks or lightly brush/spray some oil onto the snacks for a crisper outcome.
The desired level of crispiness may not be achieved during frying. I cannot slide the frying basket into the appliance properly.	The frying basket is overloaded with too many ingredients.	Do not exceed the MAX indication when filling the frying basket.
	The frying basket is not properly placed in the appliance.	Ensure the frying basket is properly inserted into the main housing.
There may be an issue with properly inserting the frying basket into the appliance. White smoke comes out of the appliance.	Preparing greasy ingredients can affect the outcome.	When frying greasy ingredients, a large amount of oil may collect in the frying basket, causing white smoke and potentially higher basket temperatures. This does not affect the appliance or the final cooking results.

	The frying basket still contains grease residues from previous use.	Properly clean the frying basket after each use to prevent white smoke caused by heated grease.
Fresh fries may not be cooked evenly, resulting in uneven frying.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil, water, and starch in the potatoes.	You can rinse the starch from the potatoes for about 30 minutes. Make sure to dry the potato sticks thoroughly before adding oil.
		Cut the potato sticks into smaller pieces for a crispier result. NOTE: Do not overfill the frying basket.
		Adding slightly more oil can also contribute to a crispier result.

TECHNICAL DATA

Article No. 11403242
220–240V~, 50–60Hz
3000 Watts
Capacity with rack: 4+4+9 Liters
Adjustable temperature: 60 °C-200 °C
Timer: 1-60 min

Salling Group
Rosbjergvej 33
DK-8220 Brabrand
sallinggroup.com

We cannot be held responsible for any printing errors.