

BRITT ANDERSEN



INSTRUCTION MANUAL DOUBLE AIR FRYER

10796331

INTRODUKTION

Mange tak fordi du har valgt et produkt fra Salling Group. 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.

REKLAMATIONSRETEN 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

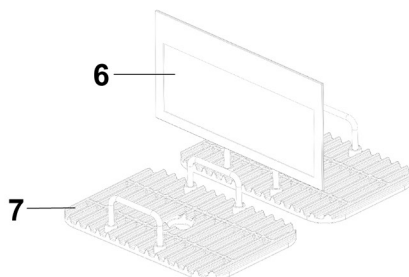
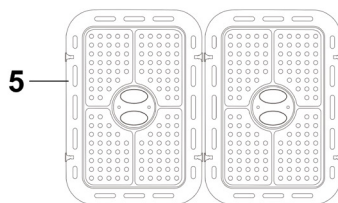
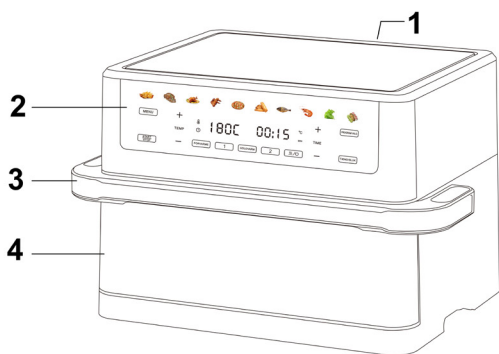
Brugte produkter må ikke smides i husholdningsaffaldet. Iht. lovforskrifterne skal det udtjente produkt bortskaffes på ordentlig vis. Derved genanvendes de brugbare materialer, og miljøet skånes. Nærmere informationer fås hos den ansvarlige kommunale myndighed eller det lokale bortskaffelsesfirma. Produktet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



INTRODUKTION

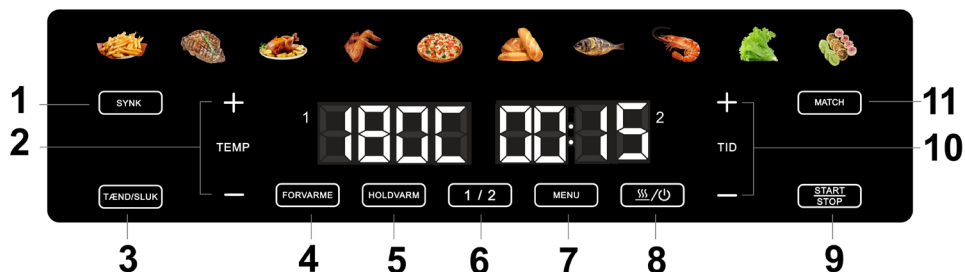
Airfryeren gør det muligt at tilberede din favoritmad på en nem og sund måde. Du kan lave mange retter med airfryeren, der bruger hurtigt cirkulerende varm luft og kommer med en topgrill. Det bedste ved airfryeren er, at den opvarmer maden fra alle sider, og at der for de fleste madvarers vedkommende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

GENEREL BESKRIVELSE



1. Luftudtag
2. Kontrolpanel
3. Håndtag til kurv
4. Stegekurv
5. Stegerist
6. Skillevæg
7. Sprøjtestøbt rist



KONTROLPANEL



1. Knappen SYNK
2. Temperatur stigning / fald knap
3. Strøm Knap (Tænd/sluk)
4. Knappen For-varme
5. Knappen Hold varm
6. Knappen Valg af stegekurv
7. Menuknap
8. Knap til bundvarme (Til/Fra)
9. Knapper til Start/Stop
10. Tidsstigning / fald knap
11. Knappen MATCH

BETJENINGSVEJLEDNING:





1.  Strøm Knap







Sæt apparatet i stikkontakten. Apparatet bipper, og displayet lyser op i 1 sekund, hvorefter det går i standbytilstand. Alle kontrollamper slukker med undtagelse af . Tryk  for gå ind i manuel DIY tilstand. I manuel DIY tilstand kan du justere din ønskede temperatur og timer, som du vil.

2. Faste indstillinger

- De faste indstillinger hjælper dig med at tilberede effektivt.
- Tryk på knappen Forudindstillinger for at rulle gennem de 8 forudindstillede programmer. Når et program er valgt, starter den forudbestemte tid og tilberedningstemperatur for det pågældende program automatisk.
- De faste indstillinger er som følger:

Bemærk: nedenstående tabeller udelukkende vejledende. Den faktiske tilberedningstid

Ikon	Menu	Anbefalet mængde for enkelt stegekurv/ to stegekurve (g)	Timer (min)	Forvarmning/tid (min)	Temperatur (°C)	Bemærk
	Pommes frites	400 / 800	20	5 mins	190	Vend halvvejs gennem tilberedningen
	Kød	400 / 800	15	5 mins	180	Flip halfway through cooking
	Kylling	450 / 900	25	5 mins	185	Vend halvvejs gennem tilberedningen
	Kyllingevinger	450 / 900	20	5 mins	185	Vend halvvejs gennem tilberedningen

	Pizza	300 / 600	12	5 mins	180	
	Kage	300 / 600	22	5 mins	160	Vend om nødvendigt
	Fisk	300 / 600	10	5 mins	180	Vend halvvejs gennem tilberedningen
	Rejer	300 / 600	7	5 mins	190	Vend halvvejs gennem tilberedningen
	Grøntsager	Fyld kun bunden af stegeriste	12	5 mins	160	Vend halvvejs gennem tilberedningen
	Tørret frugt	Fyld kun bunden af stegeriste	8h (Jus- terbar tid: 1 time til 24 timer)	×	55	Vend om nødvendigt

BEMÆRK:

a. Påmindelse om forvarmning:

PRE HEAT

b. Påmindelse om tilføjelse af madvarer:

Add Food

c. TFunktionen Vent:

Hold

og temperatur skal muligvis justeres afhængigt af mængden eller størrelsen på madvarerne.


3. Knapper til forøgelse/reduktion af temperatur

Du kan trykke på knappen '+' eller '-' for at forøge eller reducere temperaturen for stegekurven. Hvert tryk ændrer temperaturen med 5 °C. Når du holder en af knapperne nede, ændres værdien hurtigt. Temperaturområdet går fra 40-240 °C.


4. Knapper til forøgelse/reduktion af tid

Du kan trykke på knappen '+' eller '-' for at forøge eller reducere tiden. Hvert tryk ændrer tiden med 1 minut(eller 30 minutter). Når du holder knappen nede, skifter værdien hurtigt. Timerintervallet er 1-90 minutter(eller 1 time til 24 timer).


5. Knap til start/stop


Tryk på , når du har valgt program, tid og temperatur. Airfryeren bipper og starter tilberedningen. Skærmen viser temperaturen og den resterende tilberedningstid. Den viste temperatur repræsenterer den indstillede temperatur, mens den viste tid angiver

den resterende tilberedningstid. Tryk på  for at sætte programmet på pause under tilberedningen. Tryk på  or at sætte airfryeren tilbage i standbytilstand.

6.  Knap til bundvarme (Til/Fra)

Dette apparat er forudindstillet til at fungere med både det øverste og det nederste varmeelement. Denne knap blinker, mens du vælger den forudindstillede menu. Hvis du trykker på denne knap, annulleres indstillingen af den nederste varmefunktion.


7.  Knappen MATCH

Tryk på knappen . Lysdioden i knappen blinker. Programmet svarer til at vælge og indstille to stegekurve samtidig med de samme funktioner og samme indstillede tid og temperatur for begge stegekurve.


8.  Knappen SYNK

Tilbereder du 2 retter med 2 forskellige programmer, temperaturer eller tilberedningstid Programmér hver stegekurv, og brug  for at få begge stegekurve til at afslutte på samme tid.

• Trin 1: Stegekurv 1

Læg maden i stegekurv 1. Tryk på knappen  for at vælge stegekurv 1. Vælg det ønskede tilberedningsprogram for stegekurv 1.

• Trin 2: Stegekurv 2

Læg maden i stegekurv 2. Tryk på knappen  for at vælge stegekurv 2. Vælg det ønskede tilberedningsprogram for stegekurv 2.



• Trin 3: Start tilberedning

Vælg knappen . Tryk på knappen  for at starte tilberedningen.

9.  Knappen Valg af stegekurv

Tryk på knappen  for at vælge stegekurv 1 eller stegekurv 2.

10.  Knappen Hold varm

Tryk på  for at vælge programmet Hold varm. Airfryeren bipper, og ikonet  blinker. Standardtemperaturen for funktionen Hold varm er 60 °C i en periode på 45 minutter (justerbart interval på 45-60 °C og 30-120 minutter).

Tryk igen for at annullere valget. Ikonet lyser konstant. Hvis programmet vælges, aktiverer airfryeren tilstanden Hold varm efter tilberedningen.

11.  Knap til forvarmning

• Enkelt stegekurv: Hvis den indstillede temperatur er 200 °C, og temperaturen i stegekurven når 200 °C under forvarmningen, afsluttes forvarmningen.

• To stegekurve: Forvarmningen af to stegekurve skal tidsindstilles til fem minutter. Forvarmningen afsluttes, når tiden er udløbet.

FØR PRODUKTET TAGES I BRUG FØRSTE GANG

1. Fjern al emballage.
2. Fjern alle stickers og mærkater fra apparatet.
3. Rengør stegeristen og stegekurven grundigt med varmt vand med lidt opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp.
4. Tør apparatet indvendigt og udvendigt med en fugtig klud.

Airfryeren bruger ingen olie og steger med varm luft. Hæld ikke olie eller stegefedt direkte i stegekurven.

Bemærk: Din airfryer kan udsende en let røg eller lugt, når den opvarmes første gang. Det er helt normalt for apparater med varmeelementer. Det påvirker ikke airfryerens sikkerhed.

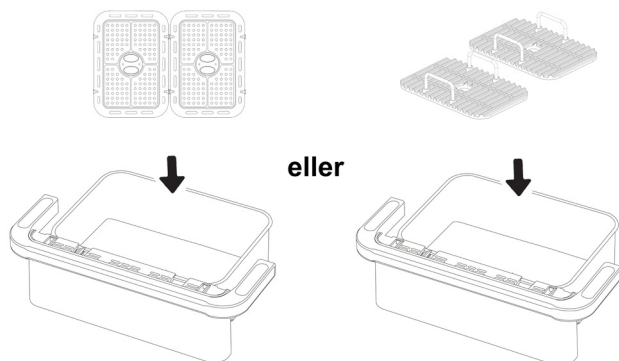
KLARGØRING TIL BRUG

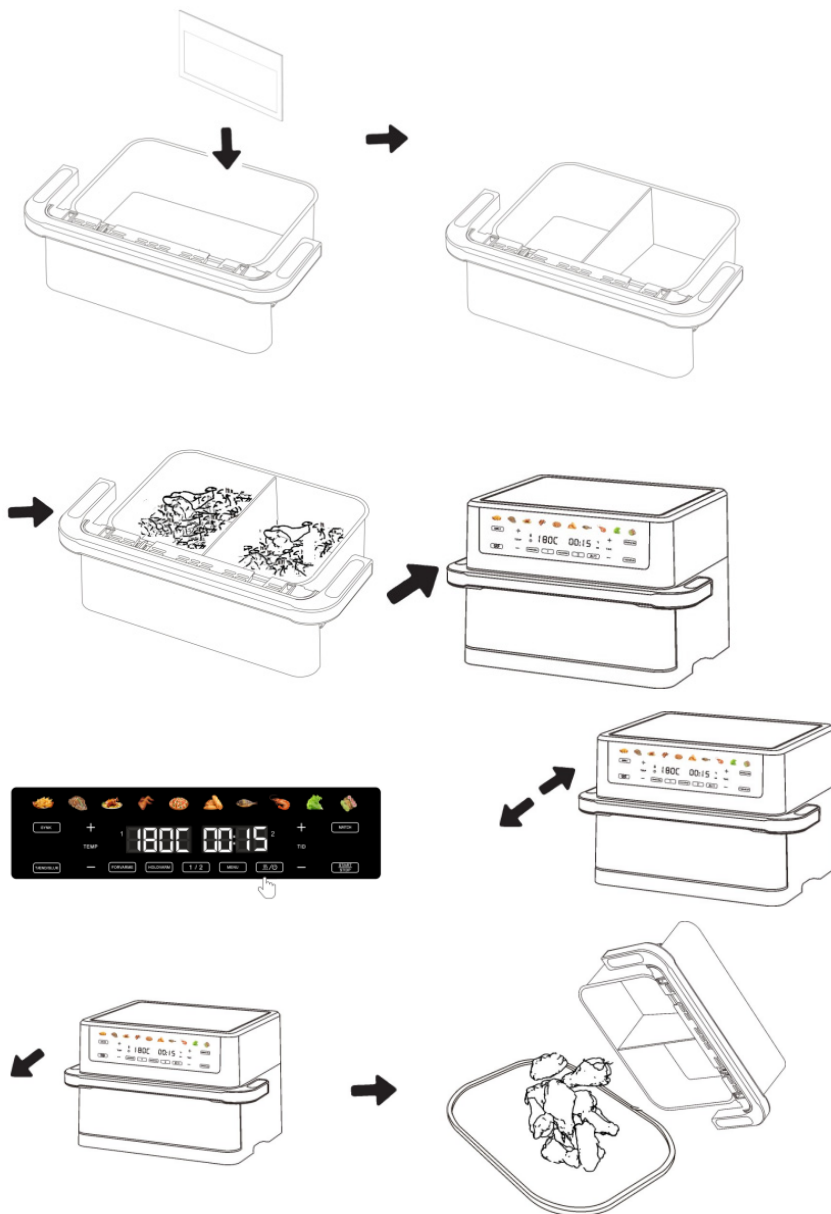
1. Sæt airfryeren på en stabil, vandret og plan overflade.
2. Anbring risten i stegekurven..
3. Hæld ikke olie eller andre væsker i stegekurven.
4. Læg ikke genstande oven på apparatet. Luftstrømmen bliver forhindret, og det påvirker resultatet af stegning med varm luft.
5. Placér ikke apparatet op mod en mur eller i nærheden af andre apparater. Efterlad et frirum på mindst 10 cm på bagsiden og siderne og 10 cm frirum over apparatet. Stil ikke genstande oven på apparatet.
6. Der kommer varm damp ud af luftåbningerne under tilberedningen. Hold en sikker afstand til dampen og luftåbningerne for at forhindre skoldning. Vær forsigtig, når du tager grillristen ud af apparatet, da der kan være varm damp og luft til stede.

SÅDAN BRUGER DU APPARATET

Dette apparat kan tilberede et utal af retter. Du kan søge inspiration på internettet eller købe en frituregryde kogebog.

TILBEREDNING MED VARM LUFT





1. Sæt ledningen i en stikkontakt med jordforbindelse.
2. Træk forsigtigt stegekurven ud af airfryeren.
3. Læg ingredienserne på stegeristen i stegekurven. Brug aldrig stegekurven uden rist.
4. Skub stegekurven tilbage i airfryeren. Flugt omhyggeligt stegekurven med styrene i

airfryerens kabinet..

Forsigtig: Rør ikke ved stegekurven under og lige efter brugen, da den bliver meget varm. Brug kun håndtaget til at holde stegekurven.

5. Bestem den nødvendige tilberedningstid for maden ("BETJENINGSVEJLEDNING" i dette afsnit).

6. Visse madvarer kræver, at du ryster dem halvvejs gennem tilberedningstiden ("BETJENINGSVEJLEDNING" i dette afsnit). For at ryste ingredienserne skal du trække stegekurven ud af airfryeren med håndtaget og ryste den. Skub derefter stegekurven tilbage i airfryeren.

Bemærk: Når skuffen (stegekurven og grillristen) trækkes ud, sættes alle programmer på pause. Airfryeren starter igen, når kurven skubbes tilbage i stilling.

7. Når du hører lyden fra timeren, er den indstillede tilberedningstid udløbet. Træk stegekurven ud af airfryeren.

8. Træk stegekurven ud af airfryeren, og placér den på en varmerist, når du skal fjerne ingredienserne (fx pommes frites).

Bemærk: Vend ikke stegekurven på hovedet, mens stegeristen endnu er fastgjort til kurven, fordi eventuel overskydende olie i bunden af stegebakken kan løbe ud på ingredienserne. Stegekurven og ingredienserne er varme. Der kan slippe damp ud fra stegekurven afhængigt af typen af ingredienser.

9. Tøm indholdet af stegekurven over i en skål eller over på en tallerken.

10. Når ingredienserne er tilberedte, kan apparatet straks bruges igen.

11. Når du har slukket for apparatet, vil blæseren blive ved med at køre. Det er normalt, da det tager lidt tid at køle apparatet ned. Tag ikke stikket ud af stikkontakten, før blæseren holder op med at køre.

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 slip-let belægningen.

1. Træk ledningen ud af stikkontakten i væggen, og lad apparatet køle af. Airfryeren skal køle af i ca. 30 minutter, før du kan håndtere eller rengøre den på en sikker måde.

Bemærk: Fjern stegekurven før, at airfryeren kan køle hurtigere af.

2. Tør apparatet af udvendigt med en fugtig klud.

3. Rengør stegekurven og stegeristen med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp. Du kan benytte en affedtningsvæske til at fjerne evt. resterende snavs.

Tips: Fyld varmt vand med lidt opvaskemiddel i stegekurven, hvis der sidder fastbrændte ingredienser på stegeristen eller i bunden af stegekurven. Sæt risten i stegekurven, og lad dem stå i blød i ca. 10 minutter.

4. Rengør airfryeren indvendigt med varmt vand og en ikke-slibende svamp.

5. Rengør varmeelementet med en rensebørste for at fjerne evt. madrester.

FARE

- Lad ikke vand eller anden væske løbe ind i ovnen. Der er risiko for elektrisk stød.
- Læg altid ingredienserne, der skal tilberedes, på stegeristen i stegekurven for at undgå, at

de kommer i kontakt med varmeelementerne.

- Dæk ikke luftindtaget og luftudtaget til, når du bruger airfryeren.
- Hæld ikke olie i stegekurven, da det kan udgøre en brandfare.
- Rør aldrig de indvendige sider af airfryeren under brugen. Overfladetemperaturen kan blive høj under brugen.
- Under tilberedning med varm luft frigives der varm damp gennem åbningerne til luftudtaget. Hold hænder og ansigt i sikker afstand fra dampen og åbningerne til luftudtaget. Pas også på varm damp og varm luft, når du tager stegekurven ud af airfryeren.
- Træk straks ledningen til apparatet ud af stikkontakten, hvis der kommer mørk røg ud af apparatet. Vent, indtil dampen stopper, før du tager stegekurven ud af airfryeren.

FORSIGTIG

- Airfryeren er kun beregnet til husholdningsbrug.
- Træk altid stikket ud af stikkontakten, når airfryeren ikke bruges.

FEJLFINDING

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 "BETJENINGSVEJLEDNING").
	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.
	Fedtholdige ingredienser lagt i apparatet.	Sørg for nøjagtig kontrol af temperaturen. Hold den under 80 °C, når du tilbereder ingredienser med højt fedtindhold.
Rå pottes frites er ikke sprøde, når de kommer ud af airfryeren	Sprødheden af pottes 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. 10796331

220-240V~, 50/60Hz

Maks. effekt: 2600 Watt

Kapacitet: 10 liter

Indstillelig temperatur: 40°C-240°C

Timer: 1-90 mins

PRODUCENT

Epiq ApS

Krøyer Kielbergs Vej 3, 3. th

8660 Skanderborg, Danmark

www.epiq.dk

Vi tager forbehold for trykfejl.

INTRODUCTION

Thank you for choosing a product from Salling Group. 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

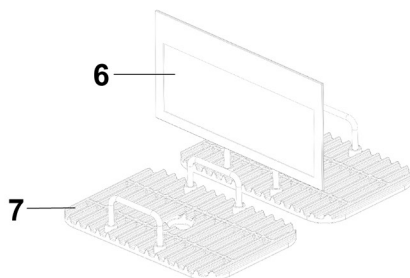
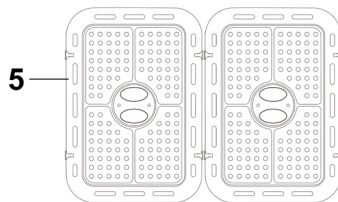
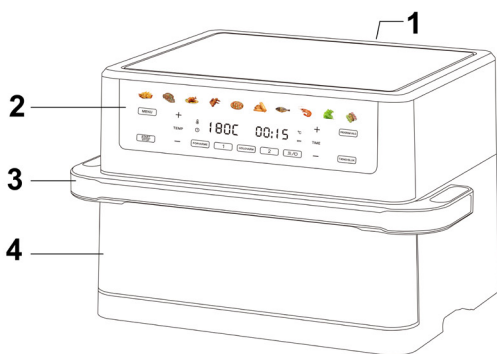
Used product should not be disposed as household waste. According to legislation, the product should be disposed of properly so that the materials can be recycled in an environmentally friendly manner. Further information is available from the responsible local authority or local disposal company. The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



INTRODUCTION

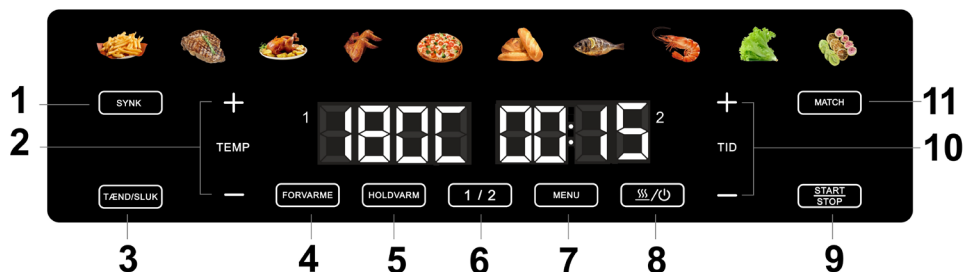
This air fryer provides an easy and healthy way to prepare your favorite ingredients. By utilizing hot rapid air circulation and a top grill, it can cook a variety of dishes. The best part is that the air fryer evenly heats food from all directions, and most ingredients require little to no oil.

GENERAL DESCRIPTION




1. Air outlet
2. Control Panel
3. Handle
4. Frying Basket
5. Frying Rack
6. Divider
7. Die-casting rack



CONTROL PANEL



1. SYNK button
2. Increase/Decrease buttons for temperature
3. Power button (On/Off)
4. Pre-heat button
5. Keep warm button
6. Basket selection button
7. Menu button
8. Bottom heating button (On/Off)
9. Start / Stop button
10. Increase/Decrease buttons for time
11. MATCH button

OPERATION INSTRUCTIONS:





1.  Power Button







Plug in the appliance. The appliance will emit a beeping sound, and the lights will briefly illuminate for 1 second before entering standby mode. During standby mode, all lights will be turned off except for . Press  to enter into manual DIY mode. In manual DIY mode, you can adjust your desire temperature and timer as you want.

2. Preset Functions

- The preset functions facilitate efficient cooking startup.
- Simply select any of the icons, and it will automatically adjust the time and temperature to a default setting tailored to the selected food type. You have the option to override these presets using the time and temperature buttons. The chosen icon will continue blinking until the cooking process commences.
- The preset settings are as follows:

Note: Refer to the table below for guidance only. Actual cooking time and temperature

Icon	Type	Recommended dosage for single pot /Double pot (g)	Time (min/h)	Preheating function /Time (min)	Temperature (°C)	Notes
	Fries	400 / 800	20	5 mins	190	Flip halfway through cooking
	Meat	400 / 800	15	5 mins	180	Flip halfway through cooking
	Chicken	450 / 900	25	5 mins	185	Flip halfway through cooking
	Chicken wings	450 / 900	20	5 mins	185	Flip halfway through cooking

	Pizza	300 / 600	12	5 mins	180	
	Cake	300 / 600	22	5 mins	160	Flip if needed
	Fish	300 / 600	10	5 mins	180	Flip halfway through cooking
	shrimp	300 / 600	7	5 mins	190	Flip halfway through cooking
	Vegetables	Fill only the frying rack base	12	5 mins	160	Flip halfway through cooking
	Dried fruit	Fill only the frying rack base	8h (Adjustable time: 1 hour to 24 hours)	×	55	Flip if needed

NOTE:

a. Preheating Reminder Function:



b. Add Food Reminder Function:



c. The Hold Reminder function:



may require adjustment based on food quantity or size.


3. Increase/Decrease buttons for temperature



You can press the '+' or '-' buttons to increase or decrease the temperature on the respective basket. Each adjustment changes the temperature by 5°C. Holding down this button enables rapid changes. The temperature ranges from 40°C to 240°C.

4. Increase/Decrease buttons for time

You can then press the '+' or '-' buttons to increase or decrease the Time. Each adjustment changes the time by 1 minute (or 30 minutes). Holding down this button enables rapid changes. The timer ranges from 1 to 90 minutes (or 1 to 24 hours).

5. Start / stop Button


After selecting the program, time, and temperature, press . The appliance will emit BEEP sounds and start operating. The screen display will show the temperature and remaining working time. The temperature displayed represents the set temperature, while the time displayed indicates the remaining cooking time. To pause the program during operation, press

 . Press  to return the appliance to standby mode.

6.  Bottom heating button (On/Off)


This appliance is preset to work with both the upper and bottom heating elements. This button will flash while you are choosing the preset menu. Pressing this button will cancel the option of the bottom heating function.

7.  MATCH button


Press  button, and the button light flashes. This mode is equivalent to selecting and setting two baskets simultaneously, with identical functions for both baskets as well as the same set time and temperature.

8.  SYNK button


Cooking 2 foods using 2 different functions, temps or cook times

Program each basket and use  to have both baskets finish at the same time.



- Step 1: basket 1

Place the food in basket 1. Press the  button once to choose basket 1. Select the desired cooking program for basket 1.


- Step 2: basket 2

Place the food in basket 2. Press the  button once to choose basket 2. Select the desired cooking program for basket 2.



- Step 3: Begin cooking

Select the  button. Press the  button to initiate the cooking.

9.  Basket Selection Button

Press  button once to choose basket 1 or basket 2.

10.  Keep warm button

Press the  to select the keep warm function. The buzzer emits a "BEEP" sound, and the  icon flashes. The default temperature for the Keep Warm function is 60 °C, with a duration of 45 minutes (adjustable range: from 45 °C to 60 °C, and from 30 minutes to 120 minutes).

Press again to deselect it, and the icon will remain steady on. If this function is selected, it will enter the keep warm state after cooking.

11.  Pre-heat button

- Single basket: if the set temperature is 200°C, and during the preheating period, when the temperature in the pot reaches 200°C, then preheating is completed.
- Double basket: Double basket preheating is that it should be timed for 5 minutes, and preheating will be completed once this time limit is reached.

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Thoroughly clean the frying rack and frying basket with hot water, a small amount of washing-up liquid, and a non-abrasive sponge.
4. 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 pot directly with oil or frying fat.

NOTE: When your air fryer is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal for many heating appliances and does not affect the safety of your appliance.

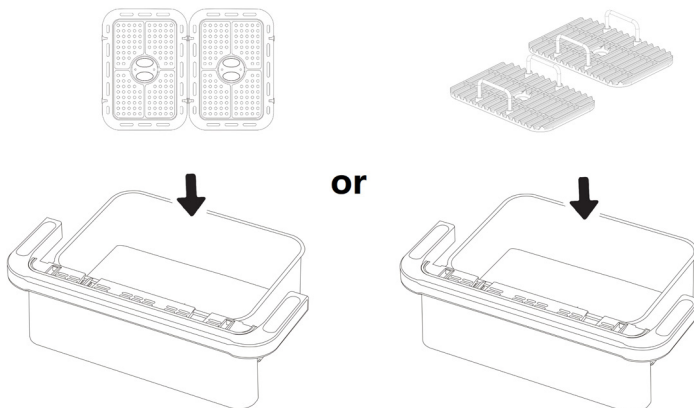
PREPARING FOR USE

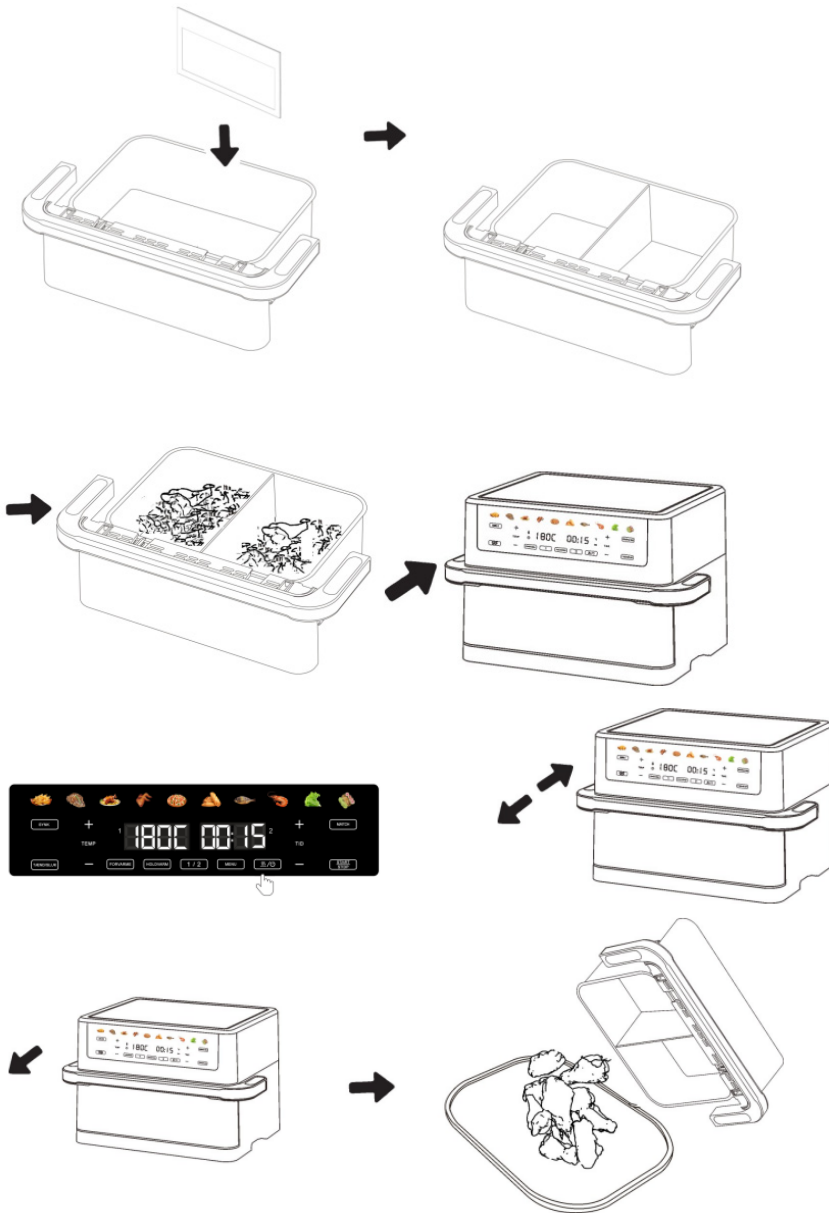
1. Place the appliance on a stable, horizontal, and even surface.
2. Put the frying rack in the frying basket.
3. Do not fill the frying basket with oil or any other liquid.
4. Avoid placing anything on top of the appliance, as it may disrupt the airflow and impact the hot air frying results.
5. Refrain from positioning the appliance against a wall or other appliances. Maintain a minimum of 10 cm space at the back and sides and 10 cm at the top of the appliance.
6. Hot steam is emitted through the air exhaust openings during frying. Keep a safe distance from the steam and exhaust openings to prevent scalding. Take caution when removing the grill from the appliance as hot steam and air may be present.

USING THE APPLIANCE

This appliance can prepare a myriad of dishes. You can find inspiration on the internet or purchase an air fryer cookbook.

HOT AIR FRYING





1. Connect the mains plug to an earthed wall socket.
2. Carefully remove the frying basket from the air fryer.
3. Place the ingredients on the frying rack inside the frying basket. Never use the frying basket without the frying rack.

4. Slide the frying basket back into the air fryer, aligning it carefully with the guides on the housing.
Caution: Do not touch the frying basket during and for some time after use, as it becomes very hot. Only hold the frying basket by the handle.
5. Determine the required preparation time for the ingredient (refer to the "OPERATION INSTRUCTIONS" section in this chapter).
6. Some ingredients may require shaking halfway through the preparation time (refer to the "OPERATION INSTRUCTIONS" section in this chapter). To shake the ingredients, pull the frying basket out of the appliance by the handle, shake it, and then slide it back into the fryer.
Note: When the frying basket is pulled out, all functions will pause. Sliding the frying basket into position will resume operations.
7. When you hear the timer, it means the set preparation time has elapsed. Pull the frying basket out of the appliance.
8. To remove ingredients (e.g., fries), pull the frying basket out of the air fryer and place it on a heat-resistant surface.
Note: Do not turn the frying rack upside down with the frying basket still attached, as any excess oil collected at the bottom of the frying basket may leak onto the ingredients. The frying basket and ingredients are hot. Depending on the type of ingredients in the air fryer, steam may escape from the frying basket.
9. Empty the frying basket into a bowl or onto a plate.
10. When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch.
11. After you turn off the appliance, the fan will keep running. This is normal, as it takes some time to cool down the appliance. Please do not unplug the power cord before the fan stops spinning.

CLEANING

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

1. Unplug the appliance from the wall socket and allow it to cool down. It typically takes around 30 minutes for the appliance to cool down sufficiently for safe handling and cleaning.
Note: Removing the frying basket can help speed up the cooling process.
2. Wipe the exterior of the appliance with a damp cloth.
3. Clean the frying basket and frying rack using hot water, a small amount of washing-up liquid, and a non-abrasive sponge. You can also use a degreasing liquid to remove any stubborn dirt.
Tip: If there is stuck-on dirt on the frying rack or the bottom of the frying basket, fill the frying basket with hot water and some washing-up liquid. Place the frying rack in the frying basket and allow them to soak for approximately 10 minutes.

4. Use hot water and a non-abrasive sponge to clean the interior of the appliance.
5. Clean the heating element using a cleaning brush to remove any food residues.

DANGER

- Do not allow any water or other liquids to enter the appliance to prevent electric shock.
- Always place the ingredients to be fried on the frying rack in the frying basket to avoid contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet or air outlet while the appliance is in use.
- Avoid filling the frying basket with oil as it can pose a fire hazard.
- Never touch the interior of the appliance while it is in operation. The surface temperature may become hot during use.
- During air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and the air outlet openings. Exercise caution when removing the frying basket from the appliance to avoid contact with hot steam and air.
- If you observe dark smoke coming out of the appliance, immediately unplug it. Wait for the smoke emission to cease before removing the frying basket from the appliance.

CAUTION

- This appliance is intended for household use only.
- Always remember to unplug the appliance when it is not in use.

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 temperature to the desired setting (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.	Uneven heating due to various factors.	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 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.
White smoke comes out of the appliance.	Preparing greasy ingredients can affect the outcome.	When frying greasy ingredients, a large amount of oil may leak into the frying basket, causing white smoke and potentially higher frying basket temperatures. This does not affect the appliance or the final result.
	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.
	Greasy ingredients put in the appliance.	Ensure meticulous control of the temperature, maintaining it below 80°C, when air frying ingredients with high fat content.
Fresh fries may not be cooked evenly, resulting in uneven frying.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water present in the fries.	Make sure to dry the potato sticks properly before adding the oil.
		Cutting the potato sticks into smaller pieces can result in a crispier outcome.
		Adding slightly more oil can also contribute to a crispier result.

TECHNICAL DATA

Article No. 10796331

220-240V~, 50/60Hz

Max. Power: 2600 Watt

Capacity: 10 litres

Adjustable temperature: 40°C-240°C

Timer: 1-90 mins

PRODUCER

Epiq ApS

Krøyer Kielbergs Vej 3, 3. th

8660 Skanderborg, Denmark

www.epiq.dk

We cannot be held responsible for any printing errors.