

salling



INSTRUCTION MANUAL AIR FRYER

10713629

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.

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 (FIG. 1)

- | | |
|-----------------|------------------|
| 1. Kontrolpanel | 5. Hovedenhed |
| 2. Rist | 6. Frying Basket |
| 3. Håndtag | 7. Luftudtag |
| 4. Skuffedæksel | 8. Ovnvindue |

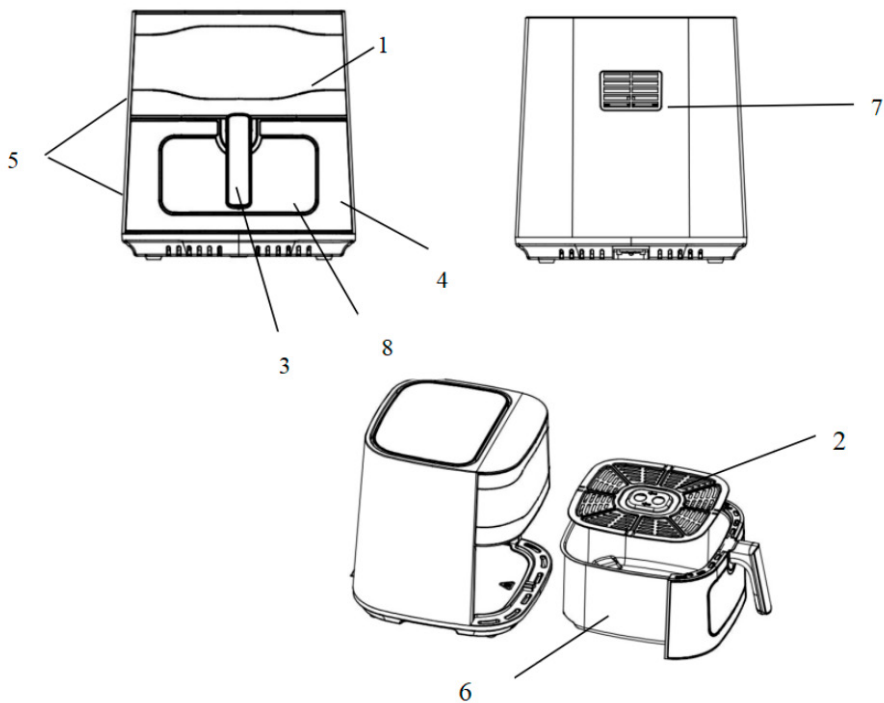


Fig. 1



Fig. 2

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.

SÅDAN BRUGER DU APPARATET

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

TILBEREDNING MED VARM LUFT

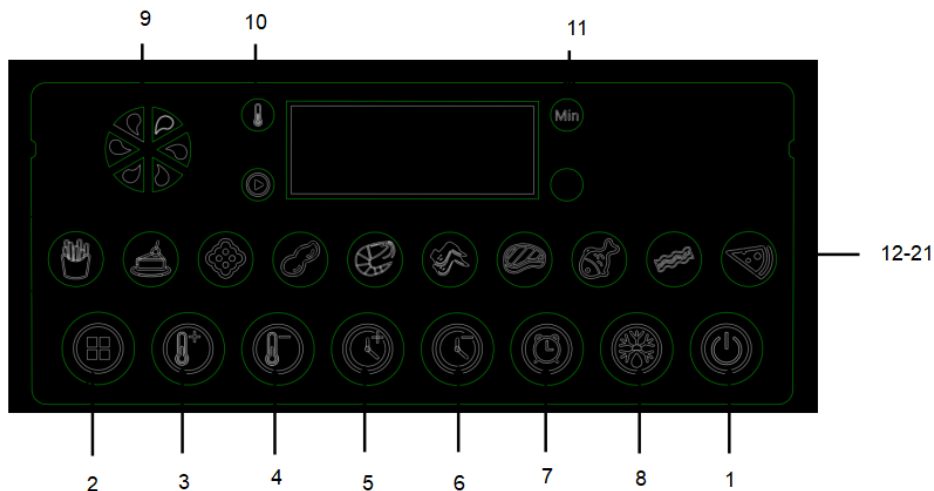
1. Sæt ledningen i en stikkontakt med jordforbindelse.
2. Træk forsigtigt stegekurven ud af airfryeren.
3. Læg ingredienserne på stegeristen i stegekurven. Brug aldrig stegekurven uden rist.
4. Skub stegekurven tilbage i airfryeren.
Flugt omhyggeligt stegekurven med styrene i airfryerens kabinet.
Forsigtig: 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 ("Indstillinger" i dette afsnit).
6. Visse madvarer kræver, at du ryster dem halvvejs gennem tilberedningstiden (se "Indstillinger" 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.
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.

VEJLEDNING TIL KONTROLPANEL



BETJENINGSVEJLEDNING:

Tast 1 – Tænd/sluk-tast

Tænd/sluk-knappen tænder, når kurven er korrekt anbragt i airfryeren. Ved at trykke på tænd/sluk-tasten i 1 sekund tændes kontrollamperne for de 10 menuer og tasten til valg af menu. **Displayet skifter mellem at vise "185°C" og "0:15 min"**. Tryk på tasten til valg af menu. Kontrollamperne for resten af ikonerne tændes. Vælg menu ved hjælp af tasten til valg af menu. Kontrollampen for den relevante menu blinker. Tilberedningen starter, når du trykker på tænd/sluk-tasten. Tryk på tænd/sluk-tasten i tre sekunder for at slukke airfryeren under tilberedningen. **Displayet viser "OFF", og tænd/sluk-knappen blinker 10 gange. Blæseren stopper efter 10 sekunder, og maskinen slukker.**

Bemærk: Du kan trykke på knapperne for at sætte tilberedningen på pause og fortsætte tilberedningen.

Tast 2 – Udsæt

Når du vælger tasten "", kan du rulle gennem de 10 faste programmer. Når du vælger et program, startes den fastsatte tilberedningstid og tilberedningstemperatur.



Tast 3 & Tast 4 – Forøgelse og reduktion af temperatur

Tast 5 & Tast 6 – Forøgelse og reduktion af timer

Ved at vælge symbolerne for tast 3 og tast 4 kan du forøge eller reducere tilberedningstemperaturen i trin på 5 °C. Temperaturen ændres hurtigt, når tasten holdes nede. Temperaturinterval: 80-200 °C.



Ved at vælge symbolerne for tast 5 og tast 6 kan du forøge eller reducere tilberedningstiden i trin på et minut. Tiden ændres hurtigt, når tasten holdes nede. Tidsinterval: 1-60 min.

Tast 7: Faste indstillinger

Standardtiden er to timer, og temperaturen er 185 °C. Et tryk på tast 5 og 6 " "" forøger eller reducerer tilberedningstiden med 1 time.

Tast 8 Optøning

Standardtemperatur og -tid er henholdsvis 60 °C og 15 minutter.

Indikatorlampe 10  & 11  Min – Kontrollampe for temperatur/timer

Kontrollampe "9" – Blæsekontrollampe

Kontrollampe "12-21" – Opskriftskontrollampe

SETTINGS

I tabellen nedenfor kan du få hjælp til at vælge de grundlæggende indstillinger for madvarerne.

Bemærk: Vær opmærksom på, at disse indstillinger er vejledende. Da ingredienser varierer i oprindelse, størrelse, form og efter varemærke, kan vi ikke garantere den bedste indstilling for ingredienserne.

Dette skyldes, at teknologien med hurtig luft straks genopvarmer luften i apparatet. Tilberedningsprocessen afbrydes ikke ved kortvarigt at trække stegekurven ud af airfryeren.

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.
- Du opnår et bedre slutresultat ved at ryste mindre ingredienser halvvejs gennem tilberedningstiden, og det kan også hjælpe med til at undgå ujævnt tilberedte ingredienser.
- Tilsæt kartoflerne lidt olie for at gøre dem sprøde. Tilbered ingredienserne i airfryeren inden for nogle få minutter, efter du har tilsat olie.
- Tilbered ikke stærkt fedtholdige ingredienser såsom pølser i airfryeren.

- Snacks, der kan tilberedes i en ovn, kan også tilberedes i airfryeren.
- Brug færdigdej til at tilberede fyldte snacks hurtigt og let. Færdigdej kræver også en kortere tilberedningstid end hjemmelavet dej.
- Sæt en bageform eller et ovnfad i Air fryer-enhedens kurv, hvis du vil bage en kage eller quiche, eller hvis du vil stege skrøbelige ingredienser eller ingredienser med fyld.
- Du kan også bruge airfryeren til at opvarme mad. Indstil temperaturen til 150°C i op til 10 minutter for at opvarme madvarer.

Ingredienser	Anbefale smængde(g)	Tid(min.)	Temperatur(°C)	Omryst
Frosne pottes frites	400-600	25	200	Omryst
Kyllingevinger	400-600	25	180	Omryst
Fisk	400-600	21	200	Omryst
Reje	400-600	15	180	Omryst
Bøf	100-250	10	200	Omryst
Kage	120-250	12	160	
Kiks	100-300	13	180	Omryst
Nødder	100-300	10	190	Omryst
Bacon	100-400	11	200	Omryst
Pizza	8-10in	19	170	

BEMÆRK:

Du skal føje 3 minutter til tilberedningstiden, hvis du begynder at stege.

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 for, 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. Rengør varmeelementet med en rensebørste for at fjerne evt. Madrester

OPBEVARING

1. Træk ledningen ud af stikkontakten, og stil apparatet til afkøling.
2. Sørg for, at alle delene er rene og tørre.

FEJLFINDING

Problem	Mulig årsag	Løsning
Airfryeren virker ikke.	Airfryeren er ikke sat i stikkontakten.	Sæt stikket i en stikkontakt med jordforbindelse.
	Du har ikke indstillet timeren.	Indstil timeren til den ønskede tilberedningstid for at starte apparatet.
Madvarerne i airfryeren er ikke færdige.	Mængden af madvarer i kurven er for stor.	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.	Visse madvarer skal rystes halvvejs gennem tilberedningstiden.	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.
Jeg kan ikke skubbe stegekurven ordentligt ind i apparatet.	Der er for mange ingredienser i stegekurven.	Stegekurven må ikke fyldes over angivelsen for MAX.
	Risten sidder ikke korrekt i kurven.	Tryk risten ned i kurven, indtil den ikke kan komme længere.
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 fedtresten fra sidste brug.	Hvid røg stammer fra fedt, der varmes op i stegekurven. Sørg for at rengøre stegekurven ordentligt efter hver brug.

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. 10713629
220-240V~, 50/60Hz
1800 Watt

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. 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 (FIG.1)

- 1. Display panel
- 2. Rack
- 3. Handle
- 4. Drawer cover
- 5. Main housing
- 6. Frying Basket
- 7. Air outlet
- 8. Viewing window

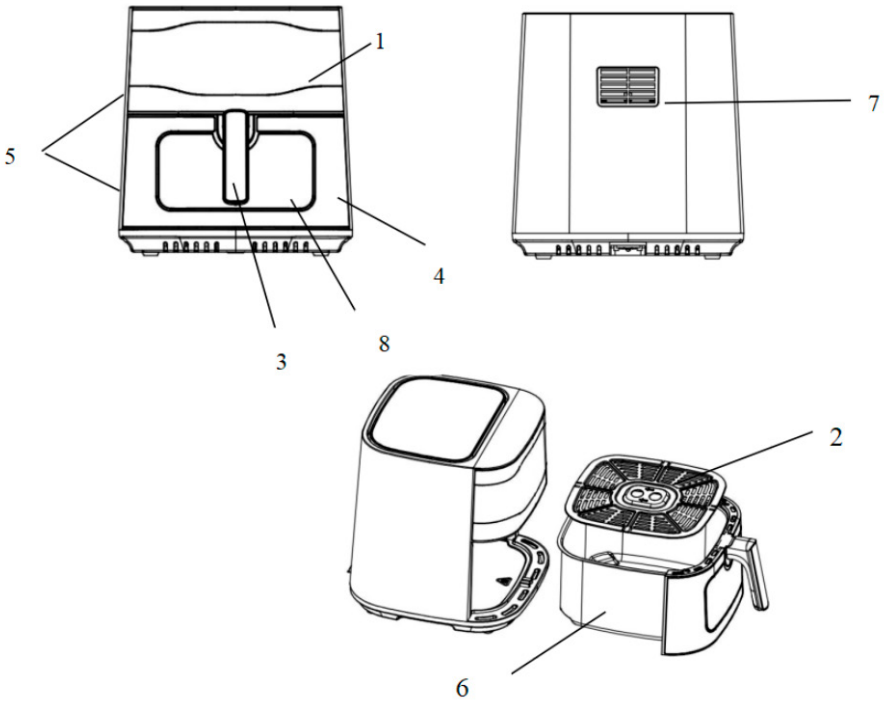


Fig. 1



Fig. 2

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance .
3. Thoroughly clean the rack and frying basket with hot water, some 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 basket with oil or frying fat directly.

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. Put the 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.

USING THE APPLIANCE

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

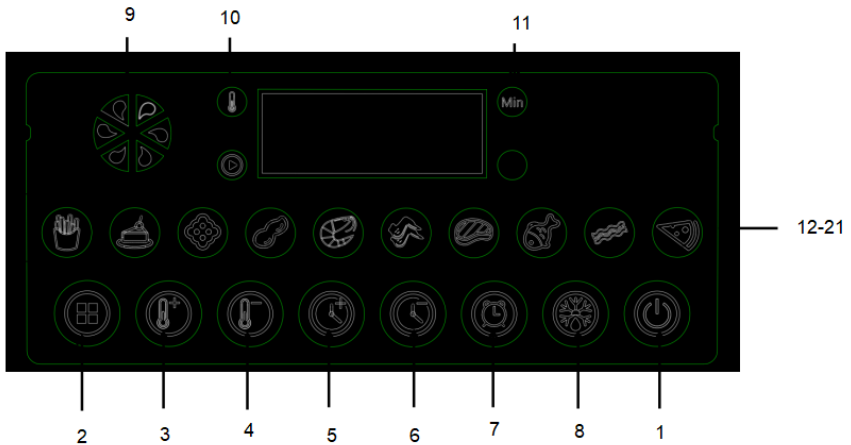
HOT AIR FRYING

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 rack inside the frying basket. Never use the frying basket without the 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 "Settings" section in this chapter).
6. Some ingredients may require shaking halfway through the preparation time (refer to the "Settings" 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.
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 rack upside down with the 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 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.

CONTROL PANEL INSTRUCTIONS




OPERATION INSTRUCTIONS:

Key 1  – Power Key

Once the basket is properly placed in the main housing, the Power key will light up. Selecting the power key for 1 seconds, the lights of 10 menus and menu selection key will be on. **The display screen alternates between showing "185°C" and "0:15 min"**. Press the menu selection key, the indicator lights of the rest icons will be on. Selecting the menu by menu selection key, the corresponding menu light is flashing, it will start the cooking process after the power key is pressed. Pressing the power key for 3 seconds to close the entire device during cooking. **The display screen shows "OFF" and the power key flashes 10 times. The fan stops working 10 seconds later, and the appliance completely stops functioning.**

Note: During cooking, you can touch the keys to pause and start the cooking process.

Key 2  – Preset Key



Selecting the "" key enables you to scroll through the 10 preset food choices. Once a preset has been selected, the predetermined time and cooking temperature will begin.

Key 3  & Key 4  – Temperature Control Increase and Decrease Keys.



Key 5  & Key 6  – Time Control Increase and Decrease Keys.

Selecting the Key 3&4 """ """ symbols enables you to increase or decrease the

cooking temperature by 5°C increments. Holding the key down will rapidly change the temperature. Temperature Control range: 80°C-200°C.

Selecting the Key 5 & 6 """ """ symbols enables you to increase or decrease the cooking time by one minute increments. Holding the key down will rapidly change the time. Time Control range: 1-60 Min.

Key 7 Preset function

The default time is 2 hours and temperature is 185°C, each press by key 5 & 6 """ """ to enable you to increase or decrease cooking time by one hour.

Key 8 Defrost function

The default temperature and time are 60°C and 15 minutes.

Indicator light 10  & 11  Min – Temperature/Timer indicators

Indicator light "9" – Fan indicator

Indicator light "12-21" – Recipe indicator

SETTINGS

The table below will assist you in selecting the basic settings for your ingredients.

Note: Please be aware that 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 ingredients. Since the Rapid Air technology rapidly reheats the air inside the appliance, briefly pulling out the frying basket during use minimally disrupts the process.

TIPS

- Smaller ingredients typically require a slightly shorter preparation time compared to larger ones.
- A larger quantity of ingredients may require a slightly longer preparation time, while a smaller quantity may need less time.
- For optimal results and even frying, consider shaking smaller ingredients halfway through the cooking process.
- Adding a bit of oil to fresh potatoes can result in a crispier outcome. Fry your 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 an oven can also be prepared in the air fryer.
- Utilize pre-made dough for quick and easy preparation of filled snacks. Pre-made dough also requires a shorter preparation time compared to homemade dough.
- If you intend to bake a cake, quiche, or fry fragile or filled ingredients, place a baking

tin or oven dish in the air fryer basket.

- The air fryer can also be used to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

Ingredients	Min-max Amount (g)	Time(min)	Temperature(°C)	Shake
Frozen french fries	400-600	25	200	shake
Chicken Wing	400-600	25	180	shake
Fish	400-600	21	200	shake
Shrimp	400-600	15	180	shake
Steak	100-250	10	200	shake
Cake	120-250	12	160	
Biscuits	100-300	13	180	shake
Nuts	100-300	10	190	shake
Bacon	100-400	11	200	shake
Pizza	8-10inches	19	170	

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

CLEANING

Clean the appliance after each use, including the frying basket and the non-stick coating 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 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 rack or the bottom of the basket, fill the basket with hot water and some washing-up liquid. Place the rack in the 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.

STORAGE

1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Solution
The Hot-air 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.	Set the timer key to the required preparation time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the basket is too big.	Place smaller batches of ingredients in the 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 ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	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.
I cannot slide the pan into the appliance properly.	There are too much ingredients in the frying basket.	Do not fill the frying basket beyond the MAX indication.
	The rack is not placed in the basket correctly.	Push the rack down into the basket until it cannot move further.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the basket. The oil produces white smoke and the basket may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The basket 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 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. 10713629
220-240V~, 50/60Hz
1800 Watt

PRODUCER

Epiq ApS
Krøyer Kielbergs Vej 3, 3. th
8660 Skanderborg, Denmark
www.epiq.dk

We cannot be held responsible for any printing errors.