

salling



INSTRUCTION MANUAL AIRFRYER

10387301

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. Det bedste ved airfryeren er, at den opvarmer maden fra alle sider, og at der for de fleste madvarers vedkommende ikke skal tilføjes olie.

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

- Sæt airfryeren på en vandret, plan og stabil overflade.
- Airfryeren er kun beregnet til husholdningsbrug.
- Træk altid stikket ud af stikkontakten, når airfryeren ikke bruges.

KEND DIN AIRFRYER

1. Hovedenhed
2. Luftindtag
3. Kontrolpanel
4. Kurv 1
5. Kurv 2



VIGTIGT!

Kontrollér, at din enhed leveres med de rette dele, som vist herover. Tjek alle dele omhyggeligt inden ibrugtagning.

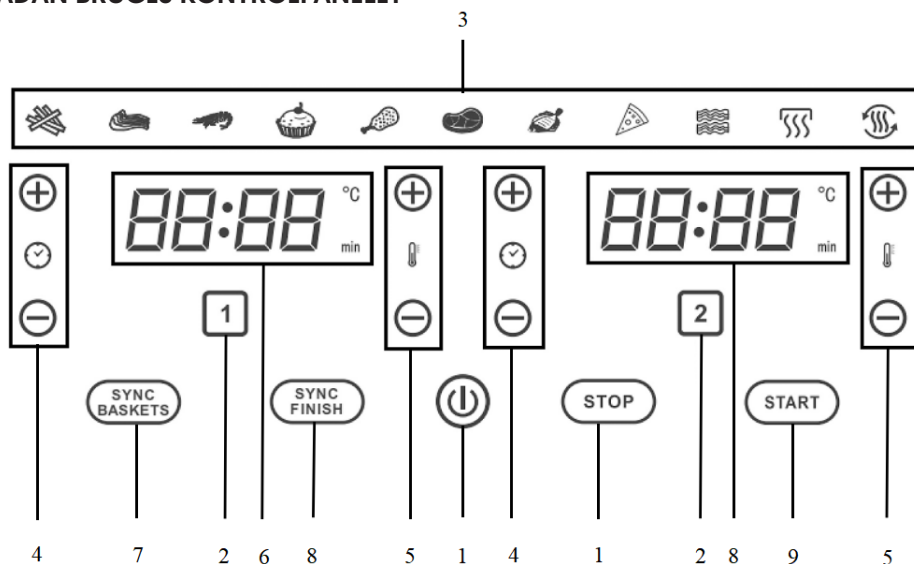
FØR PRODUKTET TAGES I BRUG FØRSTE GANG

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.

SÅDAN BRUGES KONTROLPANELET



1. Tænd/sluk-knap

- Når enheden sluttes til lysnettet, lyser tænd/slukknappen op, og enheden står på standby.
- Tryk på tænd/slukknappen, hvorefter displayet viser "on", og kurv 1 og 2 lyser på kontrolpanelet.
- Du kan når som helst under tilberedningen trykke på tænd/slukknappen, hvorefter kontrolpanelet omgående slukker, og enheden lukker ned.

2. Kurveknapper

- Tryk på knappen for kurv 1 eller 2, hvorefter kontrolpanelet lyser op og er klar til indstilling.

3. Faste indstillinger

- De faste indstillinger hjælper dig med at tilberede effektivt.
- Vælg et af ikonerne, hvorefter standardindstillingerne for tid og temperatur for den valgte fødevarer type omgående indstilles. Du kan fravælge disse standardindstillinger med knapperne for tid og temperatur. Det valgte ikon fortsætter med at blinke, indtil tilberedningen er startet.
- De faste indstillinger er som følger:

Bemærk: nedenstående tabel er udelukkende vejledende. Den faktiske tilberedningstid og temperatur skal muligvis justeres afhængigt af mængden eller størrelsen på madvarerne.

Bemærk: Drej eller ryst ingredienserne en gang under tilberedningen, hvis det behøves.

Ikoner	Fast indstilling	Maks. mængde (g)	Tid (minutter)	Temperatur
	Pommes frites	1000g	30 minutter	200°C
	Koteletter	800g	15 minutter	200°C
	Rejer	600g	20 minutter	200°C
	Bagning	1200g	25 minutter	180°C
	Kyllingelår	900g	20 minutter	200°C
	Steaks	800g	20 minutter	200°C
	Fisk	800g	25 minutter	170°C
	Pizza	600g	15 minutter	180°C
	Bacon	200g	12 minutter	200°C
	Opvarmning		20 minutter	150°C
	Optøning		15 minutter	50°C

4. Knapper til tidsindstilling

- Brug knapperne til tidsindstilling til indstilling af tilberedningstiden for den tilhørende kurv.
- Knapperne til tidsindstilling gør det muligt at indstille den nøjagtige tilberedningstid på minuttet. Du kan øge eller mindske tiden i trin à 1 minut fra 1-60 minutter.
- Du kan trykke på knapperne til tidsindstilling for at indstille tiden enten før eller under tilberedningen.
- Hold en af knapperne til tidsindstilling inde for hurtigt at øge eller mindske tilberedningstiden.

5. Knapper til temperaturindstilling

- Brug knapperne til temperaturindstilling til indstilling af tilberedningstemperaturen for den tilhørende kurv.
- Knapperne til temperaturindstilling gør det muligt at øge eller sænke tilberedningstemperaturen i trin à 5°C startende fra 80°C til 200°C under normal tilberedning eller 40 °C til 70 °C under brug af den faste indstilling til optøning.
- Du kan trykke på knapperne til temperaturindstilling for at indstille temperaturen enten før eller under tilberedningen.
- Hold en af knapperne til temperaturindstilling inde for hurtigt at øge eller sænke temperaturen.

6. Digitalt display

- Det digitale display viser skiftevis tiden og temperaturen.
- Det viser den indstillede tid og temperatur under indstillingen og den resterende tilberedningstid og tilberedningstemperaturen under tilberedningen.
- Kontrollér den korrekte tid og temperatur for den tilhørende kurv.

7. SYNKRONISERING AF KURVE

- Hvis du vil foretage samme indstillinger for begge kurve (begge kurve tilbereder ved samme temperatur og med samme varighed), skal du trykke på knappen SYNC BASKETS.

8. AFSLUT SYNKRONISERING

- Når du vil ophæve synkroniseringen mellem kurvene, skal du trykke på knappen SYNC FINISH. Tilberedningsprocessen i begge kurve afbrydes samtidig.

TILBEREDNING I DIN AIRFRYER

1. Sæt stikket i stikkontakten, og tænd. Enheden står nu på standby.
2. Læg madvarerne i kurvene.
Der må højst fyldes 2 kg madvarer i hver kurv.
3. Skub kurvene ind i enheden.
FORSIGTIG! Rør ikke ved kurvene under eller direkte efter tilberedningen, da kurvene bliver meget varme under og et stykke tid efter madlavningen. Hold altid i håndtaget.
4. Tryk på tænd/slukknappen. Vælg den kurv, du vil indstille tilberedningsproces for.
5. Vælg en fast funktion, eller indstil tid og temperatur manuelt for kurvene én efter én. Tryk dernæst på tænd/slukknappen for at starte tilberedningen.
6. Ved tilberedning af visse madvarer kan det være nødvendigt at vende indholdet i kurvene eller tilføje en lille mængde olie under tilberedningen for at sikre en jævn

tilberedning og undgå, at madvarerne øverst i kurven brankes. Træk kurven ud efter behov. Enheden afbryder automatisk opvarmningen. Efter vending af madvarerne eller tilføjelse af olie skal du sætte kurven tilbage i enheden for at fortsætte tilberedningen. BEMÆRK: Du kan når som helst under tilberedningen trække kurven ud for at tjekke tilberedningen. Enheden afbryder midlertidigt tilberedningen, når kurven trækkes ud eller slukkes. Enheden fortsætter tilberedningen, når kurven skubbes ind igen.

7. Du kan ændre tilberedningstid og-temperatur under tilberedningen, hvis der er behov for det.
8. Når du hører et "bip-bip", er den indstillede tid forløbet, og tilberedningeprocessen er gennemført. Enheden står nu på standby.
9. Tjek, om madvarerne er tilberedt efter dit ønske. Hvis ikke, skal du indstille timeren til nogle få minutter ekstra, indtil madvarerne er korrekt tilberedt.
10. Tag kurven ud af enheden. Hold altid kun i håndtaget, da de andre overflader vil være varme. Stil kurven på et plant, fast og varmebestandigt underlag. Under tilberedningen vil olie fra maden dryppe ned og blive opsamlet i bunden af kurven. Denne kan rengøres efter tilberedningen, når kurven er kølet af.
11. Efter brugen skal du omgående tage stikket ud af kontakten og lade enheden køle helt af.

FORSIGTIG!

Vær påpasselig med ikke at komme i kontakt med dampen fra kurven, der er skoldningsfare. Vend ikke kurven med madvarerne på hovedet, når du tipper indholdet ud på et fad. Der kan have samlet sig overskudsolie i kurven, og dette kan dryppe ud og medføre forbrænding.

VIGTIGT! LAD ALDRIG ENHEDEN STÅ UOVERVÅGET UNDER TILBEREDNINGEN.

TIPS:

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

1. Mindre madvarer kræver almindeligvis kortere tilberedningstid end større.
2. En større mængde madvarer kræver en længere tilberedningstid.
3. Vend mindre madvarer halvvejs gennem tilberedningen, det giver et bedre resultat og modvirker, at madvarerne tilberedes ujævnt.
4. Ved udtagning af større madvarer eller skrøbelige ingredienser fra kurven må du ikke tippe dem ud. Tag dem op med en tang.
5. Tilbered ikke stærkt fedtholdige ingredienser såsom pølser i airfryeren.
6. Madvarer, der kan tilberedes i ovnen, kan også tilberedes i airfryeren.
7. Placér en bageform eller bradepande i airfryerkurven, hvis du vil bage en kage/quiche, eller hvis du vil stege skrøbelige madvarer.
8. Du kan også bruge airfryeren til at genopvarme mad. For at genopvarme mad skal du indstille temperaturen til 150 °C i op til 10 minutter.
9. Det bedste resultat med hjemmelavede pommes frites opnås ved at lade de skårne pommes frites ligge i blød i vand i 30 minutter inden tilberedningen for at fjerne overskudsstivelse. Tør dem i køkkenrulle, og tilsæt 1/2 spiseskefuld olivenolie (eller sprayet

med en olivenoliespray), indtil pommes fritene er dækket.

10. En sprød, hjemmelavet panering opnås ved at blande fint rasp med en spiseskefuld olivenolie.
11. Færdigpakkede snacks som panerede fisk eller kyllingelår skal blot pensles let med olivenolie.
12. Airfryeren kan bruges til tilberedning af mange forskellige retter. Søg inspiration på internettet, eller køb en bog med opskrifter til airfryer.

INDSTILLINGER

Til hjælp med valg af tilberedningstider og kurvenes maks. kapacitet for individuelle fødevarer, se afsnittet TILBEREDNINGSVEJLEDNING herunder.

BEMÆRK: Husk, at tilberedningsvejledningen udelukkende er vejledende. Forskelle i størrelse, facon og mærke kan kræve enten øgning eller mindskning af tilberedningstid eller temperaturindstilling for at opnå det perfekte tilberedningsresultat.

Denne type varmeteknologi genopvarmer omgående luften inde i enheden, så hvis du trækker kurven ud kortvarigt for at vende indholdet under tilberedningen, vil det ikke have nævneværdig indvirkning på tilberedningsprocessen.

TILBEREDNINGSVEJLEDNING

Kategori	Madvarer	Mængde [g]	Tid [min.]	Temperatur [°C]	Vending behøves needed
Kartofler og pommes frites	Tynde frosne pommes frites	200-500	20-25	200	✓
	Tyke frosne pommes frites	300-600	20-25	200	✓
	Kartoffelgratin	100-400	20-25	200	✓
Kød og fjerkræ	Steak	100-500	10-20	200	
	Svinekoteletter	100-500	10-20	200	
	Pølsebrød	100-400	10-20	200	
	Kyllingelår	100-600	15-20	200	
	Kyllingebryst	100-500	10-22	180	✓
Snacks	Forårsruller	500-800	10-12	200	✓
	Frosne kyllingenuggets	100-500	10-20	200	
	Frosne panerede ostesnacks	100-400	8-10	180	
Bagning	Kage	100-200	20-30	190	
	Pizza	200-500	20-30	200	

RENGØRING

Rengør airfryeren efter hver brug.

Stegekurv og stegerist: Brug ikke køkkengrej af metal eller slibende rengøringsmaterialer til rengøringen, da det kan ødelægge slip-let belægningen.

1. Træk ledningen ud af kontakten i væggen, og lad apparatet køle af.
Bemærk: Fjern stegekurven, så 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 rester på stegeristen eller i bunden af stegekurven. Sæt risten i stegekurven, og lad kurven og risten stå i blød i ca. 10 minutter.
4. Rengør apparatet indvendigt med varmt vand og en ikke-slibende svamp.
5. Rengør varmeelementet med en rensbørste for at fjerne evt. madrester.

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.	Mængden af ingredienser i stegekurven er for meget.	Læg mindre portioner i stegekurven. Mindre portioner steger mere jævnt.
	Den indstillede temperatur er for lav.	Indstil den krævede temperatur.
	Tilberedningstiden er for kort.	Indstil den krævede tilberedningstid.
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.	Fyld ikke kurven op over maksimumsmærket.
	Stegekurven er ikke placeret korrekt.	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 dryppefedt 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 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. 10387301
220-240V~, 50/60Hz
2400 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 of preparing your favorite ingredients. By using hot rapid air circulation, it can make numerous dishes. The best part is that the Air fryer heats food in all directions and most of the ingredients do not need any oil.

DANGER

- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried on the frying rack in the frying basket, to prevent ingredients from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet while the appliance is in use.
- Do not fill the frying basket with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is in use.
- The surface temperature may be high when the appliance is in 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 from the air outlet openings. Also, be careful of hot steam and air when you remove the frying basket from the appliance.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the frying basket from the appliance.

CAUTION

- Ensure the appliance is placed on a horizontal, even, and stable surface.
- This appliance is designed for household use only.
- Always unplug the appliance when not in use.

KNOW YOUR AIR FRYER

1. Main unit
2. Air inlet
3. Control basketel
4. Basket 1
5. Basket 2



IMPORTANT!

Please make sure that your appliance is received with the right components shown above. Check everything carefully before use.

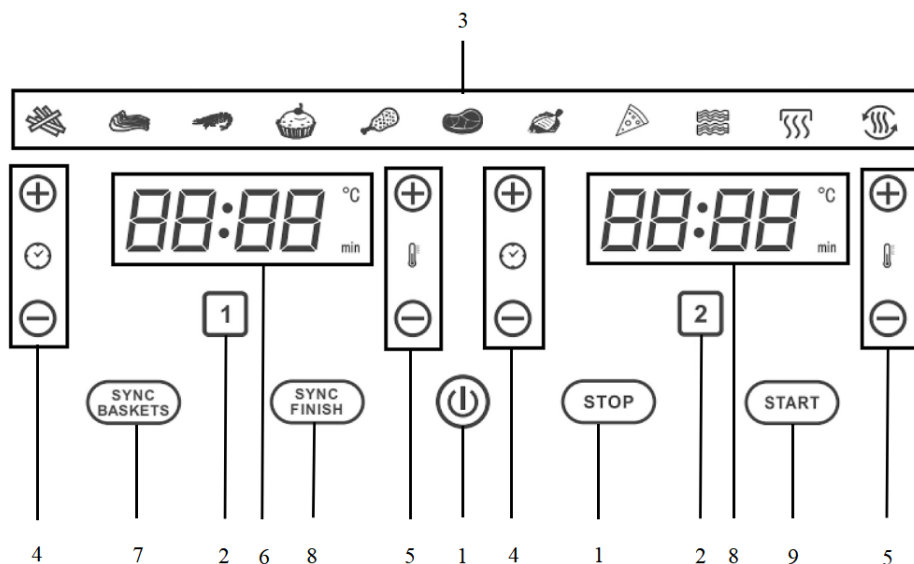
BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Thoroughly clean the frying rack and frying baskets 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 fryer that works on hot air, do not fill the frying 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.

HOW TO USE THE CONTROL BASKETEL



1. Power Button

- Once the appliance is plugged in, the Power Button will light up and the appliance is in standby mode.
- Touch the power button, it shows "on" and basket 1 and 2 on the control basketel.
- Touch the power button at any time during the cooking process, the control basketel will switch OFF immediately and the appliance will shut down at the same time.

2. Basket Buttons

- Touch basket 1 or 2 to light up the control basketel for setting.

3. Preset Functions

- The preset functions will help you to start cooking efficiently.
- Select any of the icons, this will automatically set the Time and Temperature to a default setting for the selected food type. You can over-ride the default presets with time and temperature buttons. The choose icon will keep blinking until the cooking process has started.
- The preset settings are as follows:

Note: use the below table for reference only. Actual cooking time and temperature may have to be adjusted depending on the food quantity or size.

Icons	Preset	Max Amount (g)	Time	Temperature
	Chips	1000g	30 minutes	200°C
	Chops	800g	15 minutes	200°C
	Prawns	600g	20 minutes	200°C
	Baking	1200g	25 minutes	180°C
	Drumsticks	900g	20 minutes	200°C
	Steaks	800g	20 minutes	200°C
	Fish	800g	25 minutes	170°C
	Pizza	600g	15 minutes	180°C
	Bacon	200g	12 minutes	200°C
	Heating		20 minutes	150°C
	Defrost		15 minutes	50°C

Note: Turn or shake the ingredients once during frying if needed.

4. Time Setting Buttons

- Use the time control button for the cooking time of the corresponding basket setting.
- Time control buttons enable you to select exact cooking time by minute. You can increase or decrease time by 1 minute from 1-60 minutes.
- You can touch the time setting buttons to set the time before or during cooking.
- Press and hold the time setting buttons for faster increments of the time.

5. Temperature Setting Buttons

- Use the temperature control button for the cooking temperature of the corresponding basket setting.
- Temperature control buttons enable you to raise or lower cooking temperature by 5°C starting from 80°C to 200°C under normal operating conditions, and 40°C to 70°C under preset function on defrost.
- You can touch the temperature setting buttons to set the temperature before or during cooking.
- Press and hold the temperature setting buttons for faster increments of the temperature.

6. Digital Display

- The Digital Display shows the time and temperature in alternate turns.
- It shows set time and temperature during setting and the remaining time and cooking temperature during cooking.
- Check the correct time and temperature for the corresponding basket.

7. SYNC BASKET

- To match settings across both baskets (both baskets fry at the same temperature and for the same duration) press the sync basket button.

8. SYNC Finish

- To stop matching settings across both baskets, press the SYNC Finish button. The frying process of both baskets are stopped simultaneously.

COOKING WITH YOUR AIR FRYER

1. Connect the supply cord plug into a mains power outlet socket. The appliance is now in standby mode.
2. Place the ingredients into the baskets.
Do not fill more than 2kg food in each basket.
3. Slide the baskets back into the appliance.
CAUTION! Do not touch the baskets during use or immediately after use, as the baskets gets very hot during and after cooking. Only hold by the handle.
4. Touch the power button. Select the basket to set the cooking process.
5. Select a preset function or set the time and temperature manually for the baskets one by one. Then touch the start buttons to start cooking.
6. For cooking some ingredients, it may require turning the contents in the basket or adding a small quantity of oil during the cooking process to ensure even cooking and avoid charring of ingredients positioned at the top of the basket. When this is needed,

you can pull out the basket. The appliance will stop heating automatically. After turning or adding oil, place the basket back into the appliance to resume cooking.

NOTE: You may slide out the basket to check at any time during the cooking process. The appliance will pause when the basket is taken out or powered off. The appliance will continue the cooking process once the basket is slid back in.

7. You can reset the time and temperature settings during the cooking process if required.
8. When you hear the “beep-beep” sound, the set time is elapsed, and the cooking cycle is completed. The appliance is now in standby mode.
9. Check if the ingredients are cooked to your satisfaction. If not, set the timer for a few more minutes until the ingredients are cooked to your satisfaction.
10. Remove the basket from the appliance. Only hold it by the handle as other surfaces will be hot. Place the basket on a flat, firm, and heat-resistant surface. During the cooking process, oil from food will drip and be collected on the bottom of the basket. This can be cleaned at the end of the cooking process when the basket has cooled down.
11. After use, remove the plug from the wall socket immediately and allow the appliance to cool down completely.

CAUTION!

Beware of escaping steam from the basket, as there is a danger of scalding.

Do not turn the basket with ingredients upside down when tipping the contents onto a dish. Excess oil may have collected in the basket, it could drip out and cause scalding.

IMPORTANT! NEVER LEAVE THE APPLIANCE UNATTENDED WHEN IN USE.

TIPS:

This appliance can prepare a myriad of dishes. You can look for inspiration on the internet or buy an air fryer cookbook.

1. Smaller ingredients usually require a shorter cooking time than larger ingredients.
2. A larger amount of ingredients will require a longer cooking time.
3. Turning smaller ingredients halfway during the cooking process will provide better cooking results and can help prevent unevenly fried ingredients.
4. To remove large individual or delicate ingredients from the basket, do not tip them out. Pick them up with a pair of tongs.
5. Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
6. Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the fryer.
7. Place a baking tin or oven dish in the air fryer basket if you want to bake a cake/quiche or if you want to fry fragile ingredients.
8. You can also use the air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.
9. For best results with homemade chips, soak the cut chips in water for 30 minutes to remove excess starch. Dry on kitchen paper and toss in 1/2 tablespoon of olive oil (or lightly spray with olive oil spray) until the chips are coated.

10. For a crispy homemade coating, mix fine breadcrumbs with a tablespoon of olive oil.
11. Pre-packed snacks like breadcrumb fish or chicken drumsticks only need to be coated lightly with olive oil.
12. This appliance can prepare a myriad of dishes. You can look for inspiration on the internet or buy a recipe book for an air fryer.

SETTINGS

To assist with the selection of cooking times and maximum basket volumes for specific ingredients, refer to the COOKING MANUAL section below.

NOTE: Please keep in mind that the cooking manual is indicative and for your reference only. Variations in size, shape, and brand may require an increase or decrease in cooking time and temperature setting to achieve the desired and best cooking outcome.

This type of heating technology reheats the air inside the appliance instantly, so pulling the basket briefly out of the appliance to overturn ingredients during cooking will barely disturb the process.

COOKING MANUAL

Category	Food	Amount [g]	Time [min.]	Temperature [°C]	Overturn needed
Potato & chips	Thin frozen chips	200-500	20-25	200	✓
	Thick frozen chips	300-600	20-25	200	✓
	Potato gratin	100-400	20-25	200	✓
Meat & Poultry	Steak	100-500	10-20	200	
	Pork chops	100-500	10-20	200	
	Sausage roll	100-400	10-20	200	
	Drumsticks	100-600	15-20	200	
	Chicken breast	100-500	10-22	180	✓
Snacks	Spring rolls	500-800	10-12	200	✓
	Frozen chicken nuggets	100-500	10-20	200	
	Frozen bread crumbed cheese snacks	100-400	8-10	180	
Bagning	Cake	100-200	20-30	190	
	Pizza	200-500	20-30	200	

CLEANING

Clean the appliance after every use.

Frying basket and Frying rack: Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.
Note: Remove the frying baskets to let the air fryer cool down more quickly.
2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean the frying baskets and frying rack with hot water, some washing-up liquid, and a non-abrasive sponge.
You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.
Tips: If dirt is stuck to the frying rack or the bottom of the frying baskets, fill the baskets with hot water with some washing-up liquid. Put the rack in the frying baskets and let the baskets and the rack soak for approximately 10 minutes.
4. Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
5. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The air fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the frying basket is too much	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Set the temperature to the required temperature setting.
	The preparation time is too short.	Set the time to the required preparation time.
The ingredients are fried unevenly in the fryer.	Certain types of ingredients need to be tossed/turned halfway during the cooking process.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be tossed/turned halfway during the cooking process (refer to the cooking manual).
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the frying basket into the appliance properly.	There are too many ingredients in frying basket.	Do not fill the basket beyond the MAX indication.
	The frying basket is not placed correctly.	Push the frying basket into the main housing properly

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 frying basket. make sure you clean the frying basket properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

TECHNICAL DATA

Article No. 10387301
220-240V~, 50/60Hz
2400 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.